

INBOUW INDUCTIEKOOKPLAAT

NL/BE – Handleiding - Inbouw inductiekookplaat

EN – User manual - Built-in induction hob

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

DE – Benutzerhandbuch - Eingebautes Induktionskochfeld

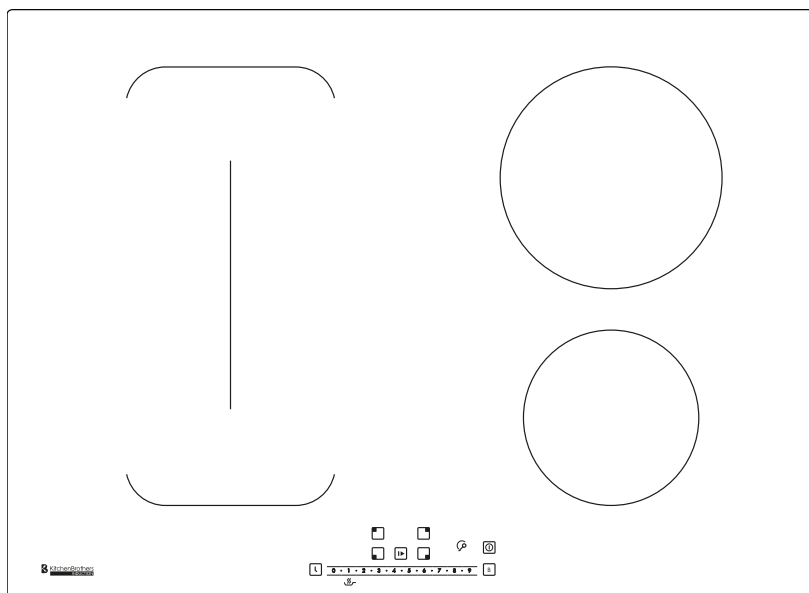
ES – Manual de instrucciones - Placa de inducción integrada

IT – Manuale utente - Piano a induzione da incasso

PL - Podręcznik użytkownika - Płyta indukcyjna do zabudowy

SE – Användarmanual - Inbyggd induktionshäll

KB4055



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	29
FR/BE – Manuel d'utilisation	55
DE – Benutzerhandbuch	81
ES – Manuel de instrucciones	107
IT – Manuale utente	133
PL – Podręcznik użytkownika	160
SE – Användarmanual	186

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. Instructies voor montage	10
3.1 Voorbereiding montage	11
3.2 Voordat je de bevestigingsbeugels bevestigt	12
3.3 De bevestigingsbeugels bevestigen	12
3.4 Monteren	13
3.5 Aansluiten op het stopcontact	14
4. Instructies voor gebruik	16
4.1 Geschikte pannen voor inductie	16
4.2 De glasplaat beschermen	16
4.3 Afmeting van de pan	17
4.4 Bediening	17
5. Gebruik van de inductie kookplaat	17
5.1 Inschakelen	17
5.2 Uitschakelen	18
5.3 Boost functie	18
5.4 Warmhoud functie	19
5.5 Pauze functie	19
5.6 Vergrendeling	19
5.7 Powermanagement	19
5.8 oververhittingsbeveiliging	20
5.9 Detectie van kleine voorwerpen	20
5.10 Automatische uitschakeling	20
5.11 Timer	21
6. Probleemoplossing	23
7. Onderhoud en reiniging	25
7.1 Alledaags vuil op het glasoppervlak (vingerafdrukken, lichte vlekken):	25
7.2 Overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken...	25
7.3 Overgekookte vlekken op het bedieningspaneel:	26
8. Opslag	26
9. Weggoaien en recyclen	26
9.1 Afvoeren	26
9.2 Elektrisch apparaat	26
10. Symbolen	27
11. CE-conformiteitsverklaring	28
12. Disclaimer	28

1. INTRODUCTIE

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

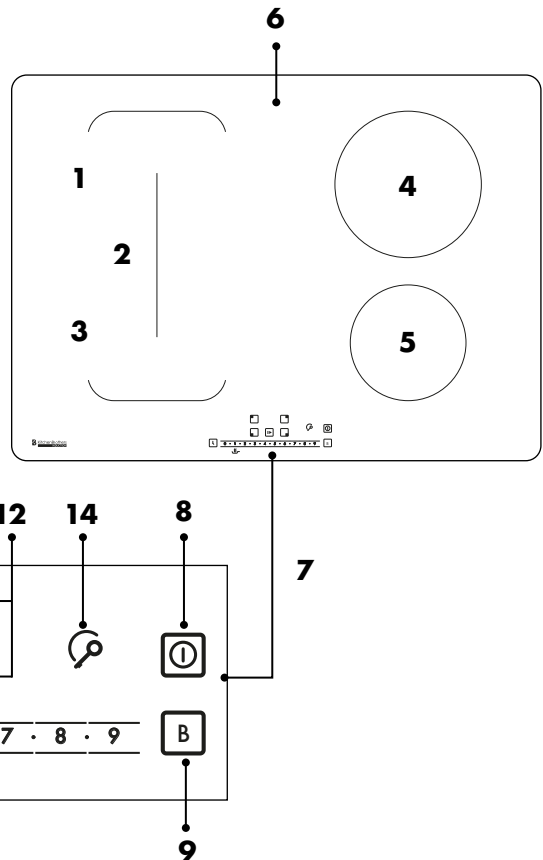
1.1 Beoogd gebruik

Een inductiekookplaat is ontworpen om voedsel te koken of op te warmen in pannen die geschikt zijn voor inductie. Inductiekookplaten werken door middel van een elektromagnetisch veld dat warmte direct in de pan zelf genereert, in plaats van een element of brander te verhitten en die warmte vervolgens over te brengen op 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. Max 1500/1800W zone
2. Max 2500/2800W zone
3. Max 2000/2300W zone
4. Max 2000/2300W zone
5. Max 1500/1800W zone
6. Glasplaat
7. Bedieningspaneel
8. Aan/uit knop
9. Boostknop
10. Schuifbalk voor selectie hitte/tijd
11. Timerknop
12. Kookzone selectieknop
13. Pauzeknop
14. Vergrendeling bedieningspaneel
15. Warmhoudknop



1.3 Productspecificaties

Afmeting	70 x 51 x 6,3
Gewicht	10,5 kg
Kleur	Zwart
Materiaal	Keramisch glas, metaal en plastic
Snoerlengte	1,20 m
Veiligheidsklasse	1
Soort stekker/adapter	Europlug
Spanning	220-240V
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	3500/7200W
Stroomverbruik	7kWH
Max. geluidsniveau	55dB
Bedrijfstemperatuur*	5-45 °C
Bedrijfsvochtigheid*	≤85RH%
Opslagtemperatuur*	25-70°C
Opslagvochtigheid*	≤85RH%
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja, na twee uur

*Aanbevolen

1.4 Overige eigenschappen

- Pauze functie: loop gerust even weg tijdens het koken.
- Keep Warm functie: houd je eten warm.
- Boost functie voor alle 4 de kookzones.

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 70cm - Flex + 2 zones - Model KB4055 - EAN 8721055561170

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 Inbouw inductiekookplaat', hierna te noemen 'het product'.

2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- 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

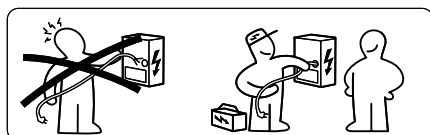
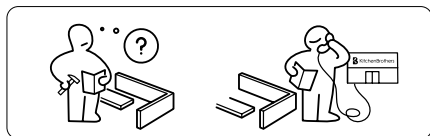
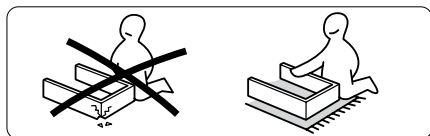
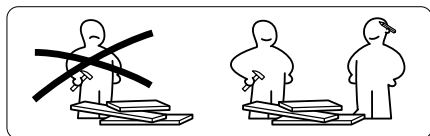
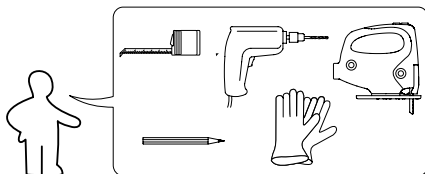
- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot 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 verwijdt 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.

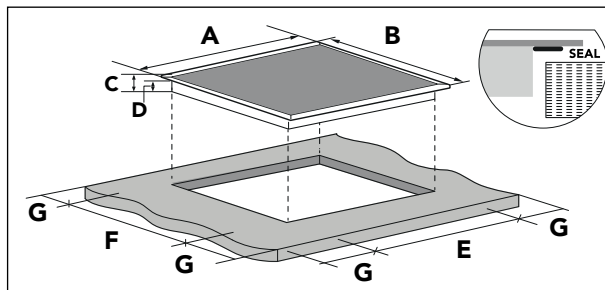
3. INSTRUCTIES VOOR MONTAGE



3.1 Voorbereiding montage

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

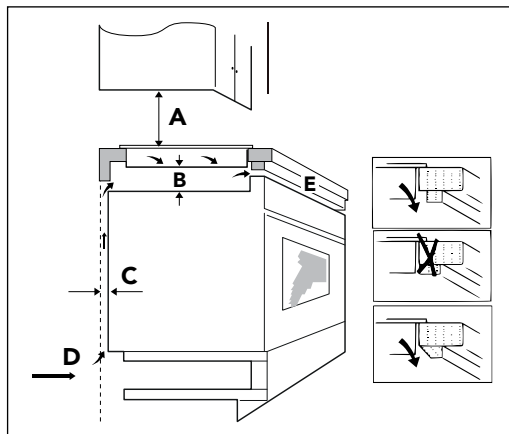
- Rondom het gat moet minimaal 5 cm vrij blijven van obstakels (meubels, elektrische apparaten, enz.).
- De dikte van het werkblad moet minstens 30 mm zijn.
- Kies hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door warmtestraling van de inductiekookplaat te voorkomen.



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

i Opmerking

- ◇ De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kast of de afzuigkap boven de inductiekookplaat moet minstens 760 mm bedragen.
- ◇ Zorg er in elk geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd zijn, zoals hieronder aangegeven.



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

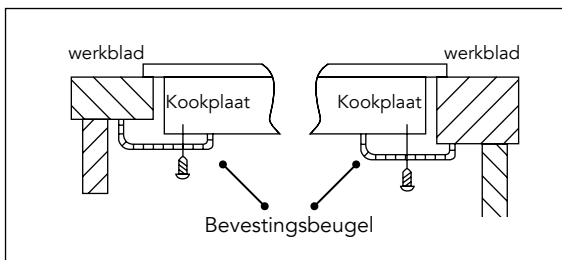
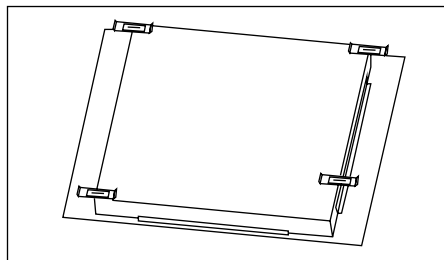
Controleer voordat je het product installeert de volgende zaken:

- Het aanrechtoppervlak is glad en vlak en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het aanrecht is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als het product boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven een ingebouwde koelventilator hebben.
- De installatie voldoet aan alle autorisatievereisten geldende 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 gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker wanneer het product geïnstalleerd is.
- 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 makkelijk 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.
- Het product mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd. De vochtigheid kan de elektronica van het product beschadigen.
- Het product moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden

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

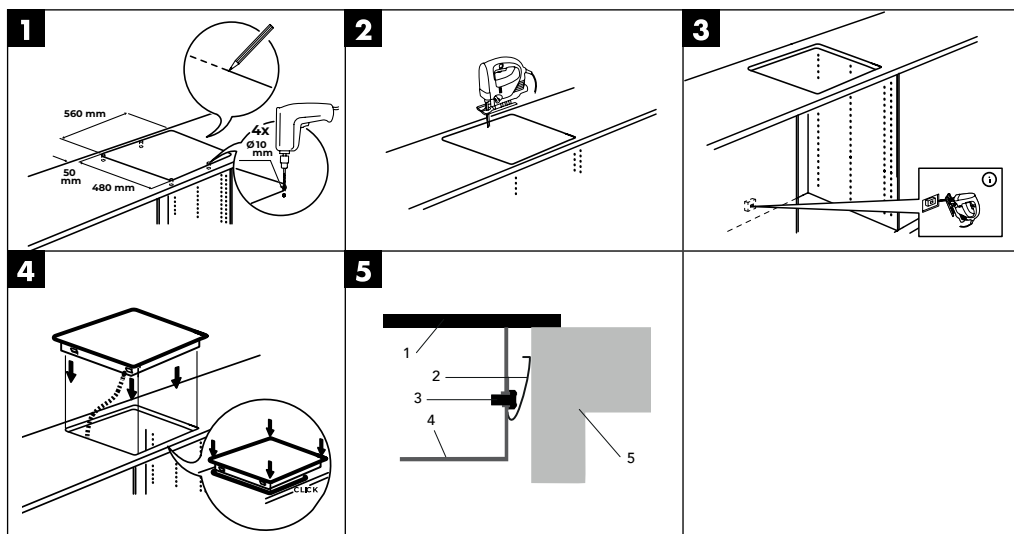


1. Plaats het product in het voorbereide werkblad.
2. Schroef de meegeleverde beugels aan de onderkant van het product.
3. Pas de positie van de beugels aan de dikte van het tafelblad aan.

! 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

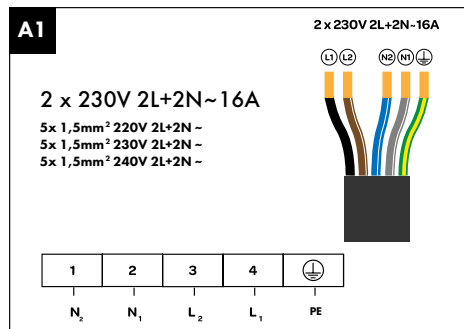


3.5 Aansluiten op het stopcontact

Bij de levering is een aansluitkabel inbegrepen, echter zonder stekker, en de kookplaat is reeds voor geconfigureerd op 2 x 1 fase (230V) volgens aansluitschema A1. Voor de aansluiting is een 5-polige Perilex stekker vereist, deze is niet meegeleverd. Zorg ervoor dat de elektrische groepen in je meterkast zijn voorzien van zekeringen van minimaal 16 Ampère.

Aansluitblok

Aansluitkabel

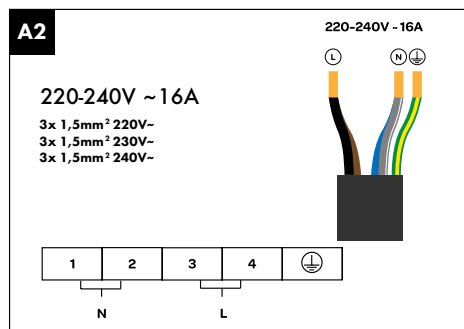


L1	L2	N1	N2	PE ⏏
Zwart	Bruin	Blauw	Grijs	Groen/Geel

Voor installatie volgens aansluitschema A2 is het noodzakelijk dat dit wordt uitgevoerd door een gecertificeerde installateur.

Aansluitblok

Aansluitkabel



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

LET OP!

Indien de kookplaat conform aansluitschema A2 wordt aangesloten, is het vereist dat een gecertificeerde installateur controleert of de technische installatie in de meterkast, de verbinding in de kookplaat, en de aansluitkabel nog altijd voldoen aan de actuele normen en consistent zijn met de informatie uit de aansluitschema's.

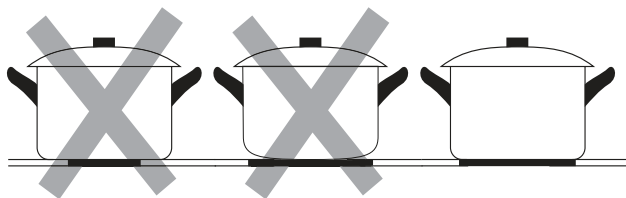
**LET OP!**

- ◇ Veilig gebruik is alleen verzekerd wanneer de installatie conform de bijgeleverde montagevoorschriften en op de juiste wijze gebeurt. Elk geval van schade als gevolg van onjuiste installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de installateur.
- ◇ Uitsluitend gekwalificeerde elektriciens mogen de elektrotechnische aansluiting verrichten, met inachtneming van de nationale en lokale veiligheidsnormen.
- ◇ De kookplaat valt onder beschermingsklasse I en vereist een aansluiting op een geaard netwerk. De leverancier wijst elke aansprakelijkheid voor schade af, indien veroorzaakt door ontoereikende elektrische voorzieningen.
- ◇ De installatie van de kookplaat moet geschieden in een vaste opstelling met de juiste uitschakelmechanismen, zoals voorgeschreven.
- ◇ Een inductiekookplaat dient enkel geplaatst te worden boven objecten zoals een lade, een oven met ventilatie of een vaatwasser, met behoud van de voorgeschreven ruimte voor ventilatie. Plaatsing boven koelapparatuur, niet-geventileerde ovens of wasmachines is niet toegestaan.
- ◇ Zorg dat de stroomkabel niet klemt tijdens installatie of langs scherpe kanten loopt. Indien geïnstalleerd boven een oven, leid de kabel langs de achterhoeken naar het aansluitpunt. Deze moet zo gepositioneerd zijn dat contact met hete onderdelen vermeden wordt.
- ◇ Het aansluitingspunt, de stopcontacten en/of de stekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- ◇ Het werkblad waarop de kookplaat wordt geïnstalleerd, dient vlak, waterpas en stevig te zijn. Hanteer hierbij de aanwijzingen van de werkbladfabrikant.
- ◇ Garantie vervalt bij foutieve installatie, aansluiting of montage.
- ◇ **Let op:** elke aanpassing aan het toestel, inclusief de montage en het vervangen van de stroomkabel, dient door een gecertificeerde installateur te worden uitgevoerd.

4. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

4.1 Geschikte pannen voor inductie

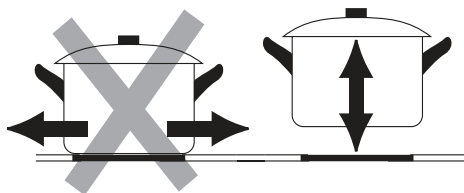
- Gebruik alleen pannen met een diameter van 12 cm tot 26 cm die geschikt zijn voor inductie. Controleer of het inductiesymbool op de verpakking van de pan of op de pan zelf staat.
- Je kunt controleren of een pan geschikt is voor inductie door middel van een magneetest. Houd een magneet bij de bodem 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.



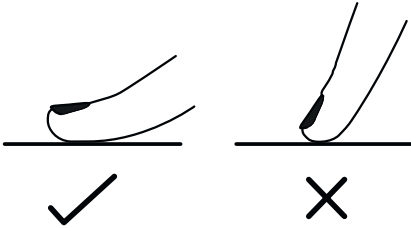
- Plaats nooit een lege pan op de kookzone die aanstaat. Hierdoor kan de pan oververhit raken en het product beschadigen.
- Gebruik geen pannen met zeer dunne bodem. Hierdoor kan de pan oververhit raken.

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 $\geq \underline{U} \leq$ aan.
- Het is geen probleem om pannen te gebruiken die groter zijn dan de kookzones. Voor het beste resultaat wordt echter aanbevolen om pannen met dezelfde diameter als de kookzones te gebruiken.

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.

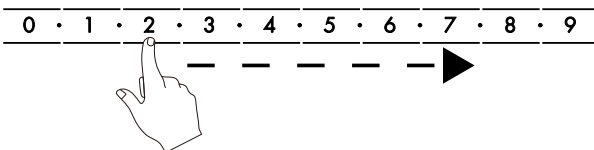


- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op de knoppen liggen.

5. GEBRUIK VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT

5.1 Inschakelen

1. Houd de aan/uitknop ongeveer 3 seconden ingedrukt om het product aan te zetten.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die je wil gebruiken.
3. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het bedieningspaneel aan te raken.
4. Selecteer de gewenste kookstand. Dit kan door het nummer aan te raken, of door met je vinger van links naar rechts over de balk met nummers te schuiven. Raak hierbij eerst de balk met nummers ongeveer 2 seconden aan, voordat je met schuiven begint.



Opmerking

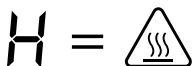
- ◇ Wanneer je geen knop aanraakt, zal het product na 1 minuut automatisch uitschakelen.
- ◇ Tijdens het koken kun je de kookstand op elk moment wijzigen.

5.2 Uitschakelen

1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het bedieningspaneel aan te raken.
2. Selecteer stand 0. Dit kan door rechtstreeks het nummer aan te raken, of door met je vinger van rechts naar links over de balk met nummers te schuiven. Raak hierbij eerst de balk met nummers ongeveer 2 seconden aan, voordat je met schuiven begint.
3. Schakel het gehele product uit door de aan/uitknop ongeveer 3 seconden ingedrukt te houden.

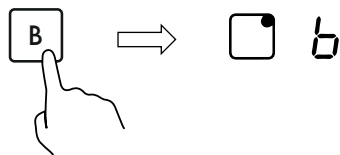
LET OP!

- ◇ Het teken "H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het teken zal verdwijnen als de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur.



5.3 Boost functie

1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het bedieningspaneel aan te raken.
2. Druk op de boosterknop (B).



3. Het vermogen van de kookzone wordt gemaximaliseerd en er verschijnt "b" bij de bijbehorende kookstand.
4. Na 10 minuten stopt de booster automatisch en schakelt de kookzone terug naar de daarvoor gekozen kookstand.
5. Als je de booster wilt annuleren of vroegtijdig uitzetten, selecteer je de gewenste kookzone en druk je weer op de boosterknop.
6. Als er geen kookstand gekozen is voor gebruik van de boost functie, zal na 10 minuten kookstand 9 worden ingeschakeld.

5.4 Warmhoud functie

1. Selecteer de gewenste kookzone door het bijbehorende vakje op het bedieningspaneel aan te raken.
2. Raak twee keer kookstand 1 aan. Naast de kookzone selectieknop verschijnt een "c". Dit betekent dat de kookzone tot 2 liter water warm houdt op 55 °C.
3. Om de warmhoud functie te annuleren selecteer je de gewenste kookzone en druk je op de volgende gewenste kookstand.

5.5 Pauze functie

- Raak de pauzeknop aan om de kookzones tijdelijk te laten stoppen met verwarmen. Alle displays tonen "P". Op dit moment kunnen alleen de pauzeknop en de aan/uitknop worden bediend.
- Raak de pauzeknop opnieuw aan om de pauzefunctie te deactiveren. De displays tonen de oorspronkelijke instelling en de kookzones gaan verder met de vooraf ingestelde kookstand.

5.6 Vergrendeling

Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen. Als de vergrendeling is ingeschakeld kun je alleen gebruik maken van de vergrendelknop en de aan/uitknop.

Vergrendelen

Druk op de vergrendelknop. Het timerdisplay geeft "Lo" aan.

Ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat het product is ingeschakeld.
2. Houd de vergrendelknop een paar seconden ingedrukt.
3. Je kunt nu het product gebruiken.



5.7 Powermanagement

Power management inschakelen

Het product kan ingesteld worden op 7400W (2-fase) of 3500W (1 fase) totaal vermogen. Het product staat standaard ingesteld op 7400W. Volg de volgende stappen om dit aan te passen naar 3500W.

1. Verwijder de stekker tijdelijk uit het stopcontact.
2. Steek de stekker weer in het stopcontact maar zet het product niet aan.
3. Druk de timerknop en de vergrendelknop drie keer tegelijk kort in, totdat bij elke kookzone een 'n' komt te staan. 'n' betekent dat het product ingesteld staat op een totaal vermogen van 7400W.
4. Het product schakelt nu om naar powermanagement en moet per kookzone worden ingesteld. Druk hiervoor op de aan/uitknop. Bij elke zone komt '-' te staan.

Kookzones instellen

1. Raak de knop voor de in te stellen kookzone aan en stel deze in naar stand 4. Herhaal dit voor alle vier de zones. Bij gebruik van alle vier de kookzones is stand 4 de maximale stand waarop het product per zone ingesteld kan worden. Het totale vermogen van 3500W wordt over de kookzones verdeeld.
2. Druk op de aan/uitknop om de instellingen te bevestigen.
3. Bij het weer inschakelen van de kookplaat is de totale wattage aangepast.

Power management uitschakelen

1. Verwijder de stekker tijdelijk uit het stopcontact.
2. Steek de stekker weer in het stopcontact maar zet het product niet aan.
3. Druk de timerknop en de vergrendelknop drie keer tegelijk kort in, totdat bij elke kookzone een '-' komt te staan. '-' betekent dat het product ingesteld staat op een totaal vermogen van 3500W.
4. Het product schakelt nu terug uit powermanagement en moet per kookzone worden ingesteld. Druk hiervoor op de aan/uitknop. Bij elke zone komt '-' te staan.

Kookzones instellen

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

5.8 oververhittingsbeveiliging

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

5.9 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan te klein of niet geschikt is voor inductie, of een ander klein voorwerp (bijv. een mes, vork of sleutel) op het product is achtergelaten, gaat het product na 1 minuut automatisch op stand-by. De ventilator blijft nog 1 minuut actief.

5.10 Automatische uitschakeling

Het product bevat automatische uitschakeling als veiligheidsfunctie. Het product schakelt automatisch uit als je vergeet om het koken uit te schakelen. De standaardtijden voor verschillende vermogensniveaus staan in onderstaande tabel.

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

Wanneer de pan van het product wordt gehaald, zal het product meteen stoppen met verwarmen. Het product schakelt automatisch uit na twee minuten.

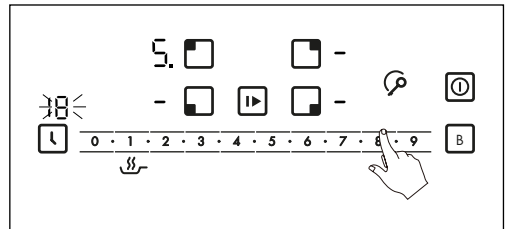
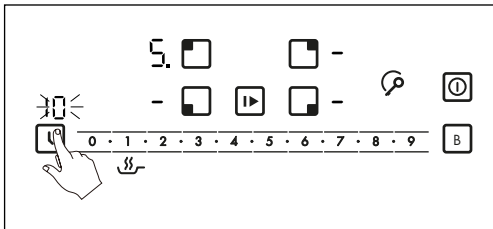
5.11 Timer

- Je kunt de timer zo instellen dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- De timer kan ingesteld worden tot 99 minuten.

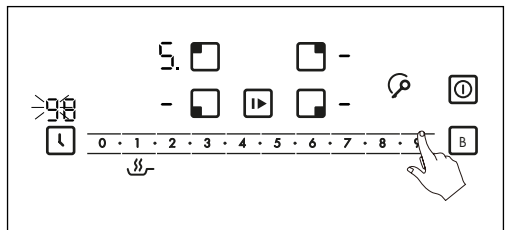
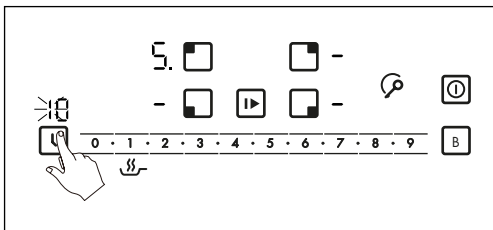
5.11.1 De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

De timer is ingesteld op één zone:

1. Druk op de knop van de in te stellen kookzone.
2. Druk op de timerknop. "10" verschijnt op het display en de "0" knippert.
3. Stel de tijd in door de schuifbalk aan te raken.



4. Druk opnieuw op de timerknop. '1' knippert op het display.
5. Stel de tijd in door de schuifbalk aan te raken. Volgens het voorbeeld is de tijd ingesteld op 98 minuten.



Opmerking

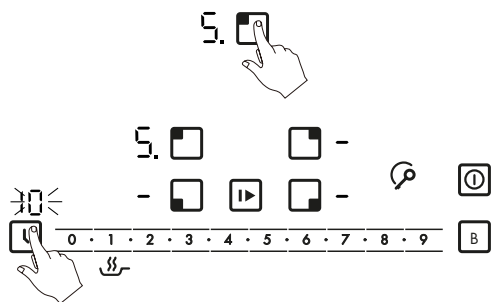
- ◇ Wanneer de tijd in ingesteld begint deze meteen terug te lopen. Het display toont de overgebleven tijd. Het rode puntje naast de kookstand geeft aan welke kookzone is ingesteld. 5. 
- ◇ Wanneer de timer afloopt wordt de ingestelde kookzone automatisch uitgeschakeld.
- ◇ Andere kookzones zullen blijven verwarmen als ze niet met een timer zijn ingesteld.

De timer is ingesteld op meer dan één zone:

- Als je de tijd voor meerdere kookzones tegelijk instelt, branden de decimale punten van de betreffende kookzones. Het minutendisplay toont de kortste timer. De punt van de betreffende zone knippert.
- Als de timer afloopt zullen de ingestelde kookzones automatisch uitschakelen. Het minutendisplay toont nu de eerstvolgende timer en de rode punt van de betreffende zone knippert.
- Raak de kookzoneknop aan om de tijd van die zone aan te geven op het display.

5.11.2 Timer uitschakelen

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



6. 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 gaat niet aan.	Het product krijgt geen stroom.	Zorg ervoor dat de stekker in een werkend stopcontact zit. Als het product nog steeds niet aangaat, controleer dat er geen kortsluiting is. Als alle andere apparaten het wel doen, neem dan contact op met gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
Het bedieningspaneel doet het niet of is moeilijk te bedienen.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel het paneel.
	Er ligt een laagje water op het paneel.	Maak het paneel goed droog.
	Je gebruikt alleen het bovenste topje van je vinger om de knoppen te bedienen.	Gebruik je gehele vingertop om op de knoppen te drukken.
Het glas is bekrast.	Je hebt pannen of potten gebruikt met een ruwe onderkant.	Gebruik kookgerei met een gladde onderkant en schuif het niet op de plaat
	Je hebt een agressief schoonmaakmiddel of schuurspons gebruikt.	Gebruik alleen mild of speciaal reinigingsmiddel en zachte doeken
	Vlekken kunnen lijken op krassen.	Op het glasoppervlak zijn vlekken makkelijk te reinigen.
Zoemend geluid	Een 1-fase kookplaat kan minder constant vermogen aan en krijgt steeds korte stoten.	Dit is normaal.

Fluitend geluid.	Het geluid ontstaat tussen de panbodem en de kookplaat of tussen 2 aangrenzende kookzones.	Dit is normaal en hoort bij inductie. Het geluid moet afnemen of verdwijnen als je hem op een lagere hittestand zet.
Blazend geluid.	Het ingebouwde ventilatiesysteem is aangegaan om te zorgen dat de plaat niet oververhit. Het kan nog aan blijven staan nadat de kookplaat uitgeschakeld is.	Dit is normaal. Haal de stekker niet uit het stopcontact als de ventilator nog aan staat. De ventilator gaat vanzelf uit.
Krakend, brommend of knetterend geluid.	Dit kan liggen aan de constructie van je pan. Verschillend materiaal in de panbodem kan tegen elkaar aan trillen.	Dit wijst niet op een fout. Vind je het geluid storen, kan je pannen voor inductie kopen die van een ander materiaal zijn gemaakt.
Tikkend geluid.	Er zit vocht onder de bodem van de pan.	Maak de kookzone en de pan goed droog.
	Bij een lagere kookstand schakelt af en toe de elektronica.	Dit is normaal.
De pan wordt niet heet.	Het product kan de pan niet detecteren omdat hij niet geschikt is voor inductie, te klein is voor de kookzone of niet in het midden van de zone staat.	Gebruik geschikte pannen van de juiste grootte en plaats ze in het midden van de kookzone
Het product is onverwacht uitgegaan.	De automatische uitschakeling is aangegaan.	Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn en de omgevingstemperatuur niet te hoog is om oververhitting te voorkomen.
	Kookgerei raakt het bedieningspaneel waardoor het oververhit is geraakt.	Let op dat geen pan te dichtbij het paneel staat.

Het product gaat vanzelf aan of af.	Het bedieningspaneel wordt onbedoeld aangeraakt.	Zet niets op het bedieningspaneel en vergrendel het zodat het niet onbedoeld wordt aanraakt.
Errorcode E1/E2	Voltage klopt niet.	Controleer de stroomtoevoer en zet het product dan weer aan.
Errorcode E3/E4	Temperatuur klopt niet.	Wacht tot het product afgekoeld is en zet het dan weer aan.
Errorcode F3/F5, F9-FA	IGBT-sensor is open of kortsluiting.	Bel de klantenservice of gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

7. ONDERHOUD EN REINIGING



LET OP!

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

7.1 Alledaags vuil op het glasoppervlak (vingerafdrukken, lichte vlekken):

- Maak het oppervlak altijd gelijk schoon na gebruik zodat het oppervlak niet beschadigd raakt.
- Kies een reinigingsmiddel dat speciaal geschikt is voor glazen oppervlakken.
- Doe wat reinigingsmiddel op het nog lauwwarme oppervlak.
- Maak het oppervlak goed schoon met een zachte doek.
- Gebruik een vochtige doek om alle reinigingsresten te verwijderen.
- Droog het oppervlak af met een schone textiel of papieren handdoek.

7.2 Overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken op het glasoppervlak:

- Verwijder onmiddellijk de vlek. Pas op dat je je niet verbrand.
- Gebruik een spatel of schraper dat geschikt is voor glaskeramische kookplaten.
- Schraap het vuil onder een hoek van 30°.
- Verwijder het vuil met een vaatdoek of papieren handdoek.
- Reinig, spoel en droog het oppervlak zoals bij alledaags vuil.

7.3 Overgekookte vlekken op het bedieningspaneel:

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

8. OPSLAG

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

9. 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.

9.1 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 recycleren.



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.

9.2 Elektrisch apparaat



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

10. SYMBOLEN

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

Symbool	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.
	Veiligheidsklasse 1 stekker.
	Waarschuwing! Gevaar door elektriciteit, risico op elektrische schokken!
	Geschikt om binnenshuis te gebruiken.
	Voedselveilig.
	Vrij van Bisfenol A (BPA).
	Pas op: heet oppervlak!
	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.
	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.
	Met zorg behandelen.
	Beschermen tegen vocht.
	Pas op: breekbaar.
	Niet snijden.

11. CE-CONFORMITEITSVERKLARING

CE 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.

12. 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	31
1.1 Intended use	31
1.2 Product overview	31
1.3 Product specifications	32
1.4 Other features	32
1.5 Contents of package	32
1.6 Included accessories	33
2. Safety	33
2.1 General	33
2.2 Persons	34
2.3 Use	34
2.4 Electronics	35
3. Instructions for use	36
3.1 Preparation for assembly	37
3.2 Before attaching the mounting brackets	38
3.3 Attaching the mounting brackets	38
3.4 Mounting	39
3.5 Connecting to the power outlet	40
4. INSTRUCTIONS FOR USE	42
4.1 Suitable pans for induction	42
4.2 Protecting the glass	42
4.3 Dimensions of the pan	42
4.4 Operation	43
5. USING THE INDUCTION COOKTOP	43
5.1 Enabling	43
5.2 Switching off	44
5.3 Boost function	44
5.4 Warm-up function	45
5.5 Pause function	45
5.6 Locking	45
5.7 Power management	45
5.8 overheating protection	46
5.9 Detection of small objects	46
5.10 Automatic shutdown	46
5.11 Timer	47
6. Troubleshooting	48
7. Maintenance and cleaning	50
7.1 Everyday dirt on the glass surface (fingerprints, light stains):	50
7.2 Overcooked, melted, burnt or sugary spots on the glass surface:	50
7.3 Overcooked stains on the control panel:	51
8. Storage	51
9. Disposal and recycle	51
9.1 Disposal	51
9.2 Electric appliance	51
10. Symbols	52
11. CE Declaration of Conformity	54
12. Disclaimer	54
30	

1. INTRODUCTION

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

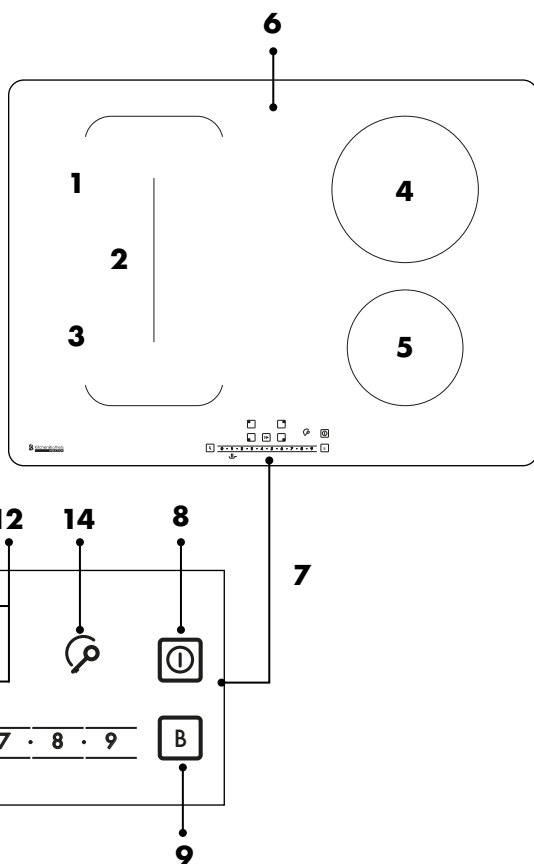
1.1 Intended use

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. Max 1500/1800W zone
2. Max 2500/2800W zone
3. Max 2000/2300W zone
4. Max 2000/2300W zone
5. Max 1500/1800W zone
6. Glass plate
7. Control panel
8. On/off button
9. Boost button
10. Slider for heat/time selection
11. Timer button
12. Cooking zone selection button
13. Pause button
14. Control panel lock
15. Keep warm button



1.3 Product specifications

Dimension	70 x 51 x 6,3
Weight	10,5 kg
Color	Black
Material	Ceramic glass, metal and plastic
Cord length	1,20 m
Safety class	1
Type of plug/adaptor	Europlug
Voltage	220-240V
Frequency	50/60Hz
Power	3500/7200W
Current consumption	7kWH
Max. noise level	55dB
Operating temperature*	5-45 °C
Operating humidity*	≤85RH%
Storage temperature*	25-70°C
Storage humidity*	≤85RH%
Overheating protection	Yes
Automatic shutdown	Yes, after two hours

*Recommended

1.4 Other features

- Pause function: feel free to walk away while cooking.
- Keep Warm function: keep your food warm.
- Boost function for all 4 cooking zones.

1.5 Contents of package

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

KitchenBrothers Induction cooktop - Built-in 70cm - Flex + 2 zones - Model KB4055 - EAN 8721055561170

1.6 Included accessories

- 1x User 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 Built-in induction hob', hereinafter referred to as 'the product'.

2.1 General

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

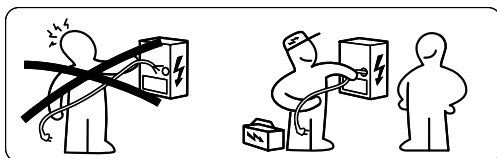
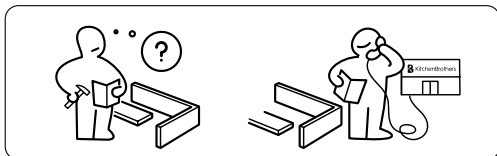
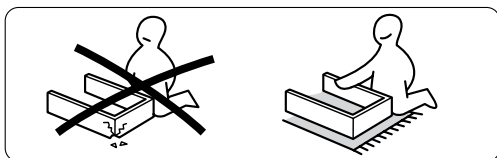
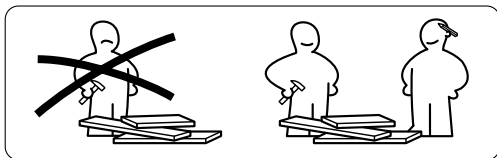
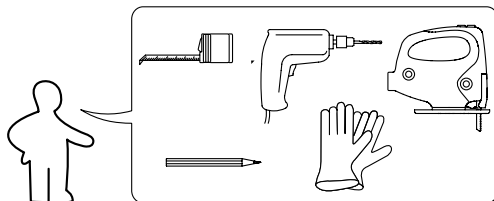
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait until the product has cooled down before cleaning it.
- Use only pans with bottoms that are the same diameter as the product itself. A smaller diameter will result in energy loss.
- Do not use the product near water 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.

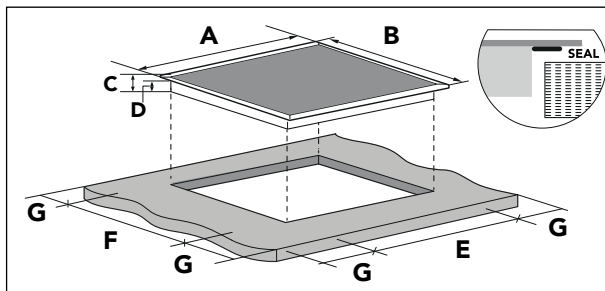
3. INSTRUCTIONS FOR USE



3.1 Preparation for assembly

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

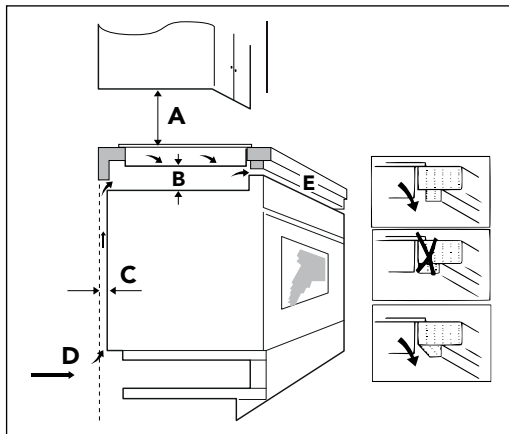
- Around the hole, at least 5 cm must remain free of obstacles (furniture, electrical appliances, etc.).
- The thickness of the worktop must be at least 30 mm.
- Choose heat-resistant worktop material to prevent distortion due to heat radiation from the induction cooktop.



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

Note

- ◇ The safety distance between the induction cooktop and the cabinet or hood above the induction cooktop must be at least 760 mm.
- ◇ In any case, ensure that the induction cooktop is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked, as shown below.



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

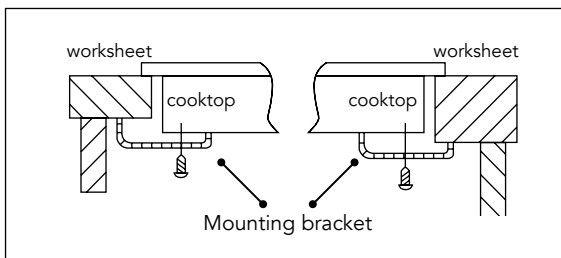
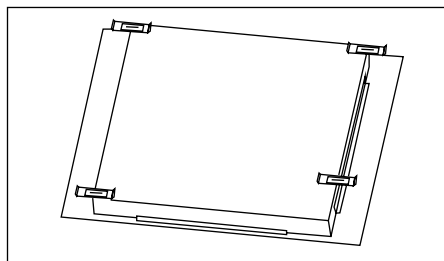
Before installing the product, check the following items:

- The countertop surface is smooth and flat, and there are no structural elements that obstruct the required space.
- The countertop is made of heat-resistant material.
- If the product is installed over an oven, the oven must have a built-in cooling fan.
- The installation complies with all authorization requirements 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 easily accessible to the user when the product is installed.
- 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 statutes.
- 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.
- The product should not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, washing machine or clothes dryer. Humidity can damage the product's electronics.
- The product should be installed so that better heat radiation can be

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.

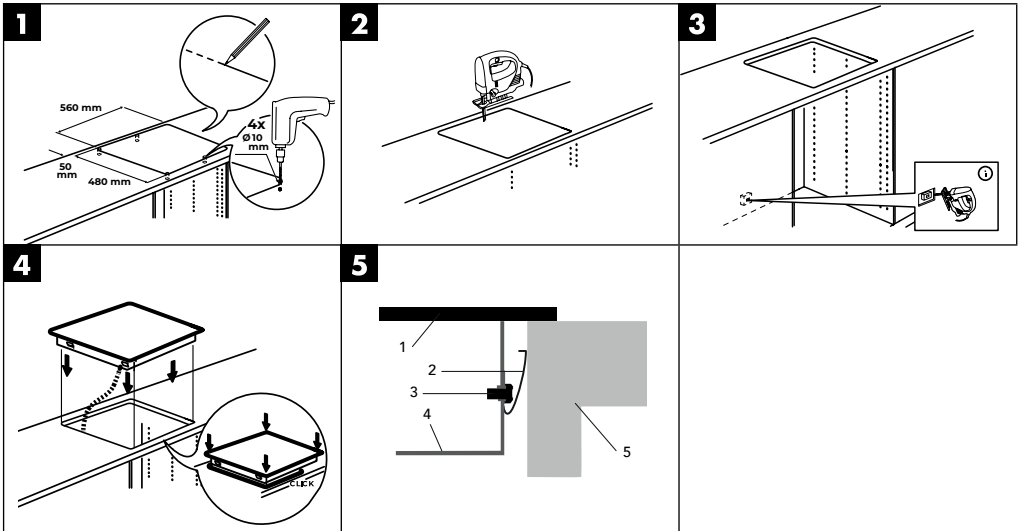
3.3 Attaching the mounting brackets



1. Place the product in the prepared work surface.
2. Screw the supplied brackets to the bottom of the product.
3. Adjust the position of the brackets to the thickness of the tabletop.

**ATTENTION!**

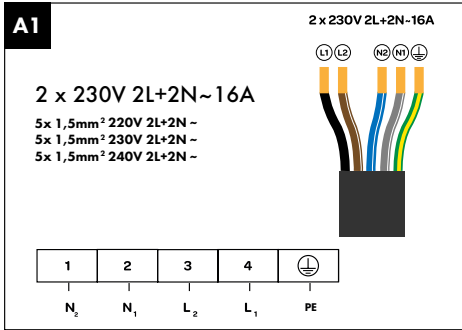
- ◇ The product must be installed by licensed electricians or qualified technicians. Never perform the installation yourself.
- ◇ The product should not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture may damage the product's electronic components.
- ◇ 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

A connecting cable is included in the package, but without a plug, and the hob is already pre-configured for 2 x 1 phase (230V) according to connection diagram A1. The connection requires a 5-pole Perilex plug, which is not included. Make sure that the electrical groups in your meter box are equipped with fuses of at least 16 amps.

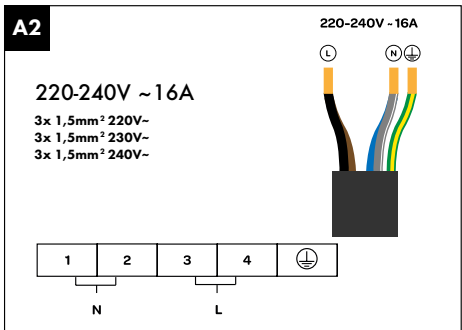
Connection block Connection cable



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

Installation according to connection diagram A2 requires that it be performed by a certified installer.

Connection block Connection cable



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

ATTENTION:

If the hob is connected in accordance with connection diagram A2, it is required that a certified installer checks that the technical installation in the meter cupboard, the connection in the hob, and the connection cable still meet current standards and are consistent with the information in the connection diagrams.

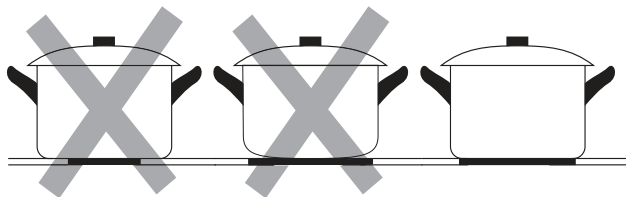
**ATTENTION!**

- ◇ Safe operation is only ensured if the installation complies with the supplied installation instructions and is done correctly. Any case of damage resulting from improper installation is the responsibility of the installer.
- ◇ Only qualified electricians may make electrical connections, in compliance with national and local safety standards.
- ◇ The hob falls under protection class I and requires connection to an earthed network. The supplier disclaims any liability for damage if caused by inadequate electrical supplies.
- ◇ The hob must be installed in a fixed arrangement with the appropriate disconnecting mechanisms as prescribed.
- ◇ An induction hob should only be placed above objects such as a drawer, vented oven or dishwasher, maintaining the prescribed space for ventilation. Placement over refrigeration equipment, non-ventilated ovens or washing machines is not permitted.
- ◇ Make sure the power cord does not pinch during installation or run along sharp edges. If installed above an oven, route the cable along the back corners to the connection point. This should be positioned to avoid contact with hot parts.
- ◇ The connection point, outlets and/or plug must always be accessible.
- ◇ The worktop on which the hob is installed must be flat, level and solid. Please follow the instructions of the worktop manufacturer.
- ◇ Warranty is void in case of incorrect installation, connection or installation.
- ◇ **ATTENTION!** Any adjustment to the appliance, including installation and replacement of the power cable, must be carried out by a certified installer.

4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Suitable pans for induction

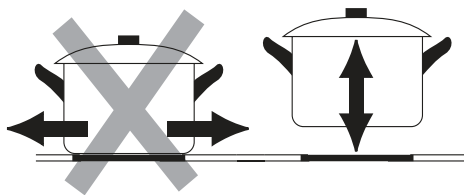
- Use only pans from 12 cm to 26 cm in diameter that are suitable for induction. Check for the induction symbol on the packaging of the pan or on the pan itself.
- You can check if a pan is suitable for induction by using a magnet test. Hold a magnet near the bottom of the pan. If the pan is magnetic, 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

- 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.

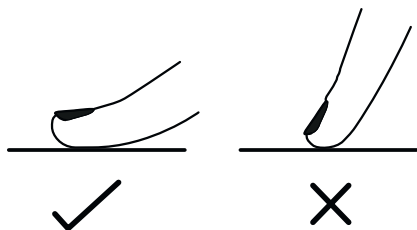
4.3 Dimensions of the pan

- 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.
- It is not a problem to use pans larger than the cooking zones. However, for best results, it is recommended to use pans with the same diameter as the cooking zones.

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.

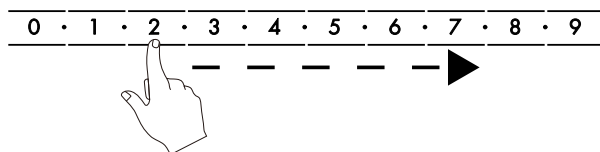


- Always make sure the buttons are clean and dry.
- Make sure there are no objects on the buttons.

5. USING THE INDUCTION COOKTOP

5.1 Enabling

1. Press and hold the power button for about 3 seconds to turn the product on.
2. Place an appropriate pan on the cooking zone you wish to use.
3. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the control panel.
4. Select the desired cooking setting. This can be done by touching the number, or by sliding your finger from left to right across the bar of numbers. When doing so, first touch the bar with numbers for about 2 seconds before you start sliding.



Note

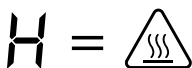
- ◇ If you don't touch a button, the product will automatically turn off after 1 minute.
- ◇ While cooking, you can change the cooking setting at any time.

5.2 Switching off

1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the control panel.
2. Select position 0. This can be done either by touching the number directly, or by sliding your finger from right to left across the bar of numbers. When doing this, touch the number bar for about 2 seconds before you start sliding.
3. Switch off the entire product by pressing and holding the power button for about 3 seconds.

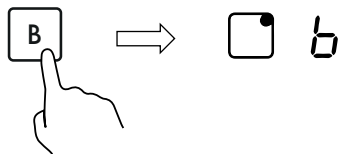
ATTENTION!

- ◇ The sign "H" indicates which cooking zone is too hot to touch. The sign will disappear when the cooking zone has cooled to a safe temperature.



5.3 Boost function

1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the control panel.
2. Press the booster button (B).



3. The power of the cooking zone is maximized and "b" appears next to the corresponding cooking setting.
4. After 10 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to the previously selected cooking setting.
5. To cancel the booster or turn it off early, select the desired cooking zone and press the booster button again.
6. If no cooking level is selected before using the boost function, after 10 minutes cooking level 9 will switch on.

5.4 Warm-up function

1. Select the desired cooking zone by touching the corresponding box on the control panel.
2. Touch cooking level 1 twice. A "c" appears next to the cooking zone selection button. This means that the cooking zone will keep up to 2 liters of water hot at 55 °C.
3. To cancel the warming function, select the desired cooking zone and touch the next desired cooking setting.

5.5 Pause function

- Touch the pause button to temporarily stop the cooking zones from heating. All displays will show "P." At this time, only the pause button and on/off button can be operated.
- Touch the pause button again to deactivate the pause function. The displays show the original setting and the cooking zones continue with the preset cooking setting.

5.6 Locking

You can lock the control panel to prevent unintended use. When the lock is enabled, you can only use the lock button and the power button.

Lock

Press the lock button. The timer display indicates "Lo."

Unlock

1. Make sure the product is turned on.
2. Press and hold the lock button for a few seconds.
3. You can now use the product.



5.7 Power management

Enable power management

The product can be set to 7400W (2-phase) or 3500W (1-phase) total power. By default, the product is set to 7400W. Follow the following steps to adjust it to 3500W.

1. Remove the plug from the outlet temporarily.
2. Plug the power cord back in but do not turn the product on.
3. Briefly press the timer button and the lock button three times at a time until an 'n' appears next to each cooking zone. 'n' means the product is set to a total power of 7400W.
4. The product now switches to power management and must be set for each cooking zone. To do this, press the on/off button. '-' will appear next to each zone.

Setting the cooking zones

1. Touch the knob for the cooking zone to be set and adjust it to setting 4. Repeat for all four zones. When using all four cooking zones, setting 4 is the maximum setting to which the product can be set for each zone. The total power of 3500W is distributed across the cooking zones.
2. Press the power button to confirm the settings.
3. When the cooktop is turned back on, the total wattage is adjusted.

Disable power management

1. Remove the plug from the outlet temporarily.
2. Plug the power cord back in but do not turn the product on.
3. Briefly press the timer button and the lock button three times at a time until a '-' appears next to each cooking zone. '-' means that the product is set to a total power of 3500W.
4. The product now switches back from power management and must be set for each cooking zone. To do this, press the on/off button. '-' will appear next to each zone.

Setting the cooking zones

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

5.8 overheating protection

The product contains a temperature sensor that monitors the temperature. When an excessive temperature is measured, the product automatically stops working.

5.9 Detection of small objects

If a pan is too small or not suitable for induction, or another small object (e.g. a knife, fork or key) is left on the product, the product automatically goes to standby after 1 minute. The fan will remain active for another 1 minute.

5.10 Automatic shutdown

The product includes automatic shutdown as a safety feature. The product automatically turns off if you forget to turn off the cooking. The default times for different power levels are shown in the table below.

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

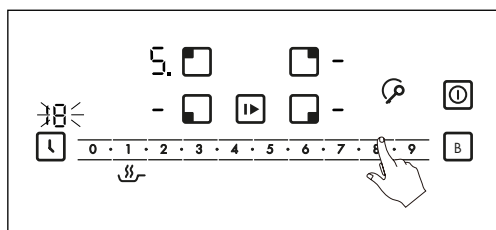
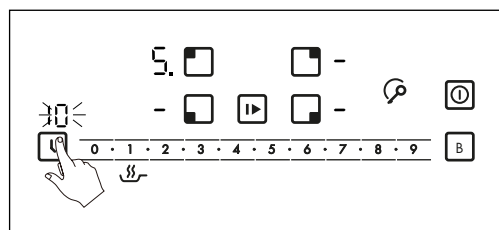
When the pan is removed from the product, the product will immediately stop heating. The product will automatically turn off after two minutes.

5.11 Timer

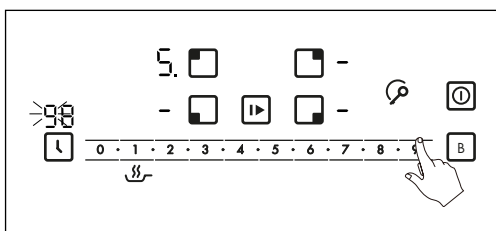
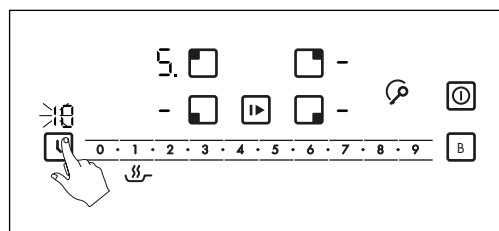
- You can set the timer to turn off one or more cooking zones after the set time has elapsed.
- The timer can be set up to 99 minutes.

5.11.1 Setting the timer to turn off one or more cooking zones

1. Press the button of the cooking zone to be set.
2. Press the timer button. "10" appears on the display and the "0" flashes.
3. Set the time by touching the scroll bar



4. Press the timer button again. '1' flashes on the display.
5. Set the time by touching the slider bar. According to the example, the time is set to 98 minutes.



Note

- ◇ When the time is set, it immediately begins to run backwards. The display shows the remaining time. The red dot next to the cooking setting indicates which cooking zone is switched on. 5. 
- ◇ When the timer expires, the set cooking zone is automatically turned off.
- ◇ Other cooking zones will continue to heat if not set with a timer.

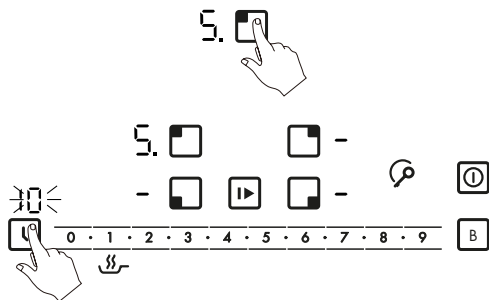
The timer is set to more than one zone:

- If you set the time for several cooking zones at the same time, the decimal points of the corresponding cooking zones illuminate. The minute display shows the shortest timer. The dot of the respective zone flashes.

- When the timer expires, the set cooking zones will automatically switch off. The minute display now shows the next shortest timer and the red dot of the respective zone flashes.
- Touch the cooking zone button to show the time of that zone on the display.

5.11.2 Switching off the timer

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



6. 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 does not turn on.	The product is not receiving power.	Make sure the plug is in a working outlet. If the product still does not turn on, check that there is no short circuit. If all other devices do, contact qualified service personnel.
	The buttons are locked.	Unlock the panel.
	There is a layer of water on the panel.	Dry the panel thoroughly.
The control panel does not work or is difficult to operate.	You are using only the top tip of your finger to operate the buttons.	Use your entire fingertip to press the buttons.

The glass is scratched.	You have used pans or pots with rough bottoms.	Use cookware with a smooth underside and do not slide it onto the plate
	You've used an aggressive cleaner or scouring pad.	Use only mild or special detergent and soft cloths
	Stains may look like scratches.	On the glass surface, stains are easy to clean.
Buzzing sound	A 1-phase cooktop can handle less constant power and gets short bumps all the time.	This is normal.
Whistling sound.	The noise occurs between the pan bottom and the cooktop or between 2 adjacent cooking zones.	This is normal and is part of induction. The noise should decrease or disappear when you turn it to a lower heat setting.
Blowing sound.	The built-in ventilation system is contracted to keep the plate from overheating. It may still remain on after the cooktop is turned off.	This is normal. Do not unplug it while the fan is still on. The fan will turn off by itself.
Creaking, humming or crackling sound.	This may be due to the construction of your pan. Different material in the pan bottom may vibrate against each other.	This does not indicate a fault. If you find the noise disturbing, you can buy pans for induction made of a different material.
Tapping sound.	There is moisture under the bottom of the pan.	Dry the cooking zone and the pan well.
	At a lower cooking setting, the electronics occasionally switch off.	This is normal.
The pan does not get hot.	The product cannot detect the pan because it is not suitable for induction, is too small for the cooking zone or is not in the center of the zone.	Use suitable pans of the right size and place them in the center of the cooking zone

The product turned off unexpectedly.	The automatic shutdown has come on.	Make sure the vents are clear and the ambient temperature is not too high to prevent overheating.
	Cookware touches the control panel causing it to overheat.	Make sure that no pan is too close to the panel.
The product turns on or off by itself.	Control panel is inadvertently touched.	Do not put anything on the control panel and lock it so that it is not inadvertently touched.
Error code E1/ E2	Voltage is incorrect.	Check the power supply and then turn the product back on.
Error code E3/ E4	Temperature is incorrect.	Wait for the product to cool down, then turn it back on.
Error code F3/ F5, F9-FA	IGBT sensor is open or shorted.	Call customer service or qualified service personnel.

7. MAINTENANCE AND CLEANING



ATTENTION!

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

7.1 Everyday dirt on the glass surface (fingerprints, light stains):

- Always clean the surface immediately after use so that the surface is not damaged.
- Choose a detergent especially suitable for glass surfaces.
- Put some detergent on the still lukewarm surface.
- Clean the surface well with a soft cloth.
- Use a damp cloth to remove all cleaning residue.
- Dry the surface with a clean textile or paper towel.

7.2 Overcooked, melted, burnt or sugary spots on the glass surface:

- Remove the stain immediately. Be careful not to burn yourself.
- Use a spatula or scraper suitable for glass ceramic cooktops.
- Scrape the dirt at a 30° angle.
- Remove the dirt with a dish towel or paper towel.
- Clean, rinse and dry the surface as for everyday dirt.

7.3 Overcooked stains on the control panel:

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

8. STORAGE

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

9. 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.

9.1 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.

9.2 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.

10. SYMBOLS

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

Symbol	Description
	Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury.
	A note contains additional information relevant to the use of the product.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury.
	Safety Class 2 plug.
	Warning! Electrical hazard, risk of electric shock!
	Suitable for indoor use.
	Food safe.
	Free of Bisphenol A (BPA).
	Caution: Hot surface!
	This product meets all requirements and regulations in accordance with Directive 2011/65/EU better known as the Restriction of Hazardous Substances (RoHS) Directive. The directive contains regulations limiting the use of hazardous substances in electrical(on)ish equipment.

	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.
	Handle with care.
	Protect from moisture.
	Beware: fragile.
	Do not cut.
 FR Emballages à séparer et à déposer dans le bac de tri	Recycling symbol: Separate the packaging and put it in the sorting bin. (Only applicable in France)
 FR Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	Recycling symbol: This product can be recycled. (Only applicable in France)
 PE-HD	Recycling symbol: High density polyethylene.
 PAP	Recycling symbol: Paper.
 PBD	Recycling symbol: Cardboard.
 FE	Recycling symbol: Steel and iron.
 GL	Recycling symbol: Dark sorted glass.

11. 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.

12. 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	57
1.1 Utilisation prévue	57
1.2 Description du produit	57
1.3 Spécifications du produit	58
1.4 Autres caractéristiques	58
1.5 Contenu de l'emballage	58
1.6 Accessoires inclus	59
2. Sécurité	59
2.1 Général	59
2.2 Personnes	60
2.3 Utilisation	61
2.4 Équipement électrique	61
3. INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE	62
3.1 Préparation de l'assemblage	63
3.2 Avant de fixer les supports de montage	64
3.3 Fixation des supports de montage	64
3.4 Montage	65
3.5 Connexion à la prise	66
4. MODE D'EMPLOI	68
4.1 Poêles adaptées à l'induction	68
4.2 Protection du verre	68
4.3 Dimensions de la casserole	69
4.4 Fonctionnement	69
5. UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION	69
5.1 Mise en marche	69
5.2 Mise hors tension	70
5.3 Fonction Boost	70
5.4 Fonction d'échauffement	71
5.5 Fonction pause	71
5.6 Verrouillage	71
5.7 Gestion de l'énergie	71
5.8 protection contre la surchauffe	72
5.9 Détection de petits objets	72
5.10 Arrêt automatique	73
5.11 Minuterie	73
6. Résolution des problèmes	75
7. Entretien et nettoyage	77
7.1 Salissures quotidiennes sur la surface du verre (empreintes digitales...) :	77
7.2 Taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface du verre :	77
7.3 Taches trop cuites sur le panneau de commande :	78
8. Stockage	78
9. Élimination et recyclage	78
9.1 Élimination	78
9.2 Appareils électriques	78
10. Symboles	79
11. Déclaration de conformité CE	80
12. Clause de non-responsabilité	80
56	

1. INTRODUCTION

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

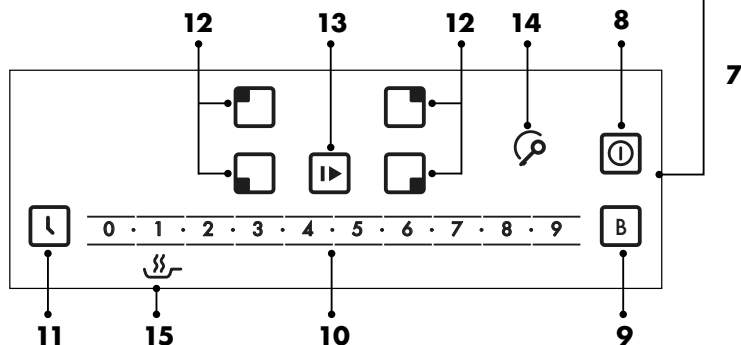
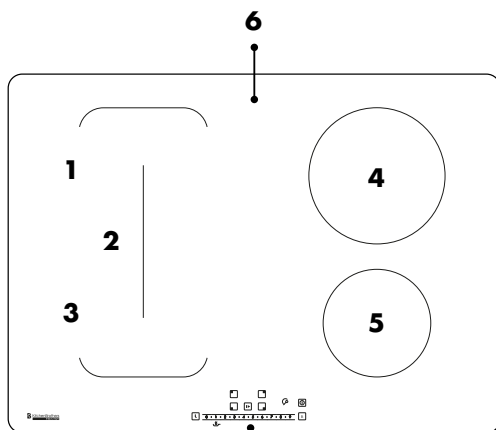
1.1 Utilisation prévue

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. Max 1500/1800W zone
2. Max 2500/2800W zone
3. Max 2000/2300W zone
4. Max 2000/2300W zone
5. Max 1500/1800W zone
6. Plaque de verre
7. Panneau de contrôle
8. Bouton marche/arrêt
9. Bouton Boost
10. Curseur de sélection de la chaleur et du temps
11. Bouton de minuterie
12. Bouton de sélection de la zone de cuisson
13. Bouton de pause
14. Verrouillage du panneau de commande
15. Touche de maintien au chaud



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	70 x 51 x 6,3
Poids	10,5 kg
Couleur	Noir
Matériau	Verre céramique, métal et plastique
Longueur du cordon	1,20 m
Classe de sécurité	1
Type de prise/adaptateur	Europlug
Tension d'alimentation	220-240V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	3500/7200W
Consommation électrique	7kWH
Niveau de bruit max.	55dB
Température de fonctionnement*	5-45 °C
Humidité de fonctionnement*	≤85RH%
Température de stockage*	25-70°C
Humidité de stockage*	≤85RH%
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui, après deux heures

*Recommandé

1.4 Autres caractéristiques

- Fonction Pause : n'hésitez pas à vous éloigner pendant la cuisson.
- Fonction maintien au chaud : gardez vos aliments au chaud.
- Fonction Boost pour les 4 zones de cuisson.

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 - Encastré 70cm - Flex + 2 zones -
Modèle KB4055 - EAN 8721055561170

1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel
- 1x Bandes d'éponge
- 4x Crochets 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 encastrée
», 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 d'emballage et tous les autocollants.
- 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.

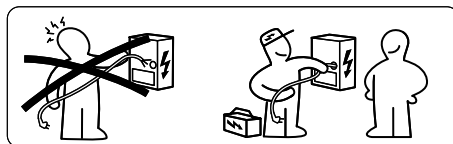
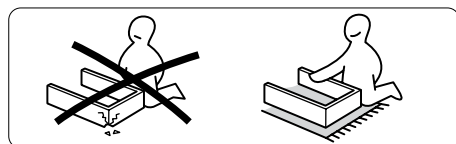
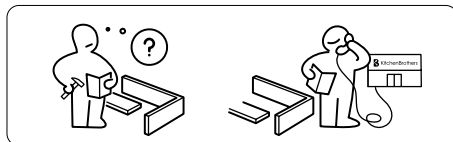
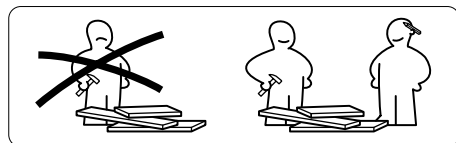
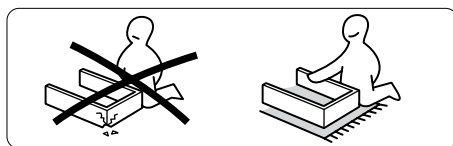
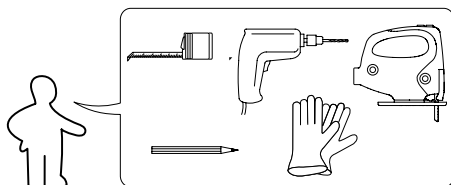
2.4 Équipement électrique

- 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.

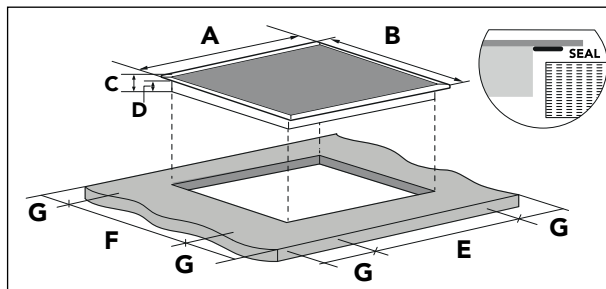
3. INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE



3.1 Préparation de l'assemblage

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

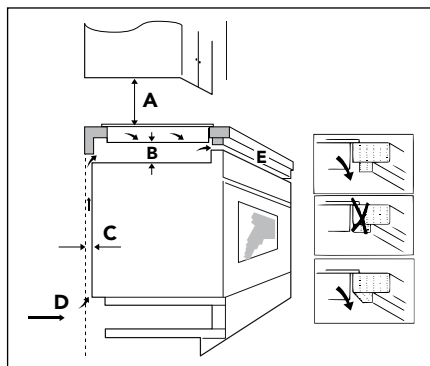
- Autour du trou, au moins 5 cm doivent rester libres de tout obstacle (meubles, appareils électriques, etc.).
- L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 30 mm.
- Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations dues au rayonnement thermique de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



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

i Remarque

- ◇ La distance de sécurité entre la table de cuisson à induction et l'armoire ou la hotte aspirante située au-dessus de la table de cuisson à induction doit être d'au moins 760 mm.
- ◇ Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées, comme indiqué ci-dessous.



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

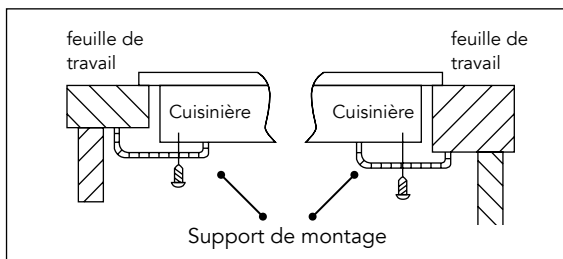
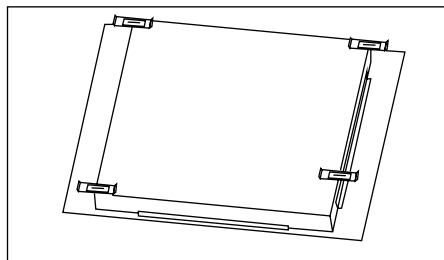
Avant d'installer le produit, vérifiez les points suivants :

- La surface du comptoir est lisse et plate et aucun élément structurel n'obstrue l'espace nécessaire.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si le produit est installé au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences en matière d'autorisation, ainsi qu'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.
- L'interrupteur ou le disjoncteur est facilement accessible à l'utilisateur lorsque le produit est installé.
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible à travers un tiroir ou une porte de tiroir.
- En cas de doute sur l'installation, consultez un électricien qualifié ou les autorités locales pour l'installation et les 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 l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière thermique est installée sous la base de l'appareil.
- Le produit ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge. L'humidité peut endommager les composants électroniques du produit.
- Le produit doit être installé de manière à permettre un meilleur rayonnement de la chaleur.

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

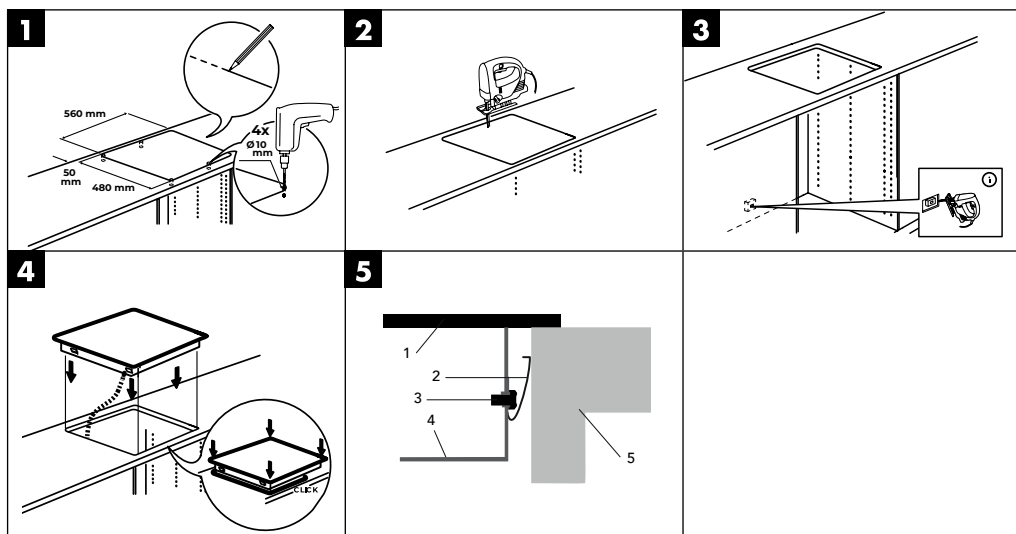


1. Placez le produit dans le plan de travail préparé.
2. Vissez les supports fournis sous le produit.
3. Ajustez la position des supports à l'épaisseur du plateau de la table.

! 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.

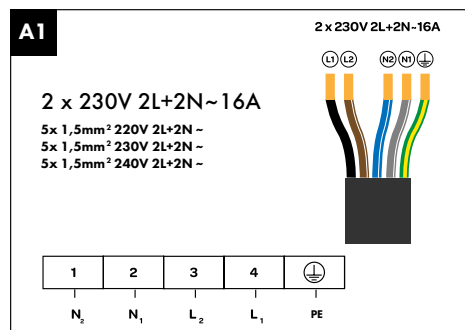
3.4 Montage



3.5 Connexion à la prise

Un câble de raccordement est inclus dans la livraison, mais sans fiche, et la table de cuisson est déjà préconfigurée pour 2 x 1 phase (230V) selon le schéma de raccordement A1. Le raccordement nécessite une fiche Perilex à 5 pôles, qui n'est pas incluse. Assurez-vous que les groupes électriques de votre coffret de comptage sont équipés de fusibles d'au moins 16 ampères.

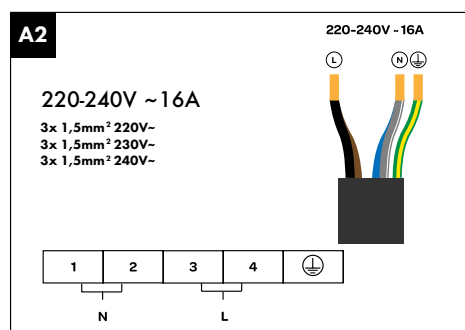
Barrette à bornes Câble de raccordement



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

L'installation selon le schéma de connexion A2 doit être effectuée par un installateur agréé.

Barrette à bornes Câble de raccordement



L	N	PE ⊕
Noir/Marron	Blue/Gris	Vert/Jaune

ATTENTION :

Si la table de cuisson est raccordée conformément au schéma de raccordement A2, il est nécessaire qu'un installateur agréé vérifie que l'installation technique dans l'armoire à compteurs, le raccordement dans la table de cuisson et le câble de raccordement sont toujours conformes aux normes en vigueur et correspondent aux informations figurant dans les schémas de raccordement.

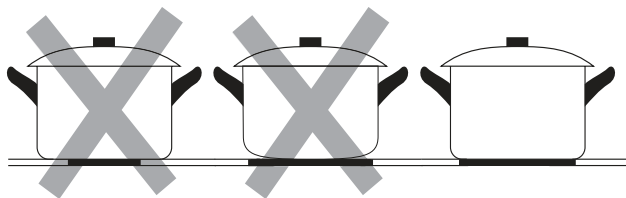
**ATTENTION!**

- ◇ La sécurité d'utilisation n'est garantie que si l'installation est conforme aux instructions d'installation fournies et si elle est effectuée correctement. Tout dommage résultant d'une installation incorrecte relève de la responsabilité de l'installateur.
- ◇ Seuls des électriciens qualifiés peuvent effectuer les raccordements électriques, conformément aux normes de sécurité nationales et locales.
- ◇ La table de cuisson relève de la classe de protection I et doit être raccordée à un réseau mis à la terre. Le fournisseur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une alimentation électrique inadéquate.
- ◇ La table de cuisson doit être installée de manière fixe avec les mécanismes de déconnexion appropriés.
- ◇ Une table de cuisson à induction ne doit être placée qu'au-dessus d'objets tels qu'un tiroir, un four ventilé ou un lave-vaisselle, tout en conservant l'espace de ventilation prescrit. Il est interdit de la placer au-dessus d'appareils de refroidissement, de fours non ventilés ou de machines à laver.
- ◇ Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas pincé lors de l'installation et à ce qu'il ne passe pas le long d'arêtes vives. Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, faites passer le câble le long des coins arrière jusqu'au point de connexion. Ce dernier doit être placé de manière à éviter tout contact avec des pièces chaudes.
- ◇ Le point de raccordement, les prises et/ou la fiche doivent toujours être accessibles.
- ◇ Le plan de travail sur lequel la table de cuisson est installée doit être plat, de niveau et solide. Respectez les instructions du fabricant du plan de travail.
- ◇ La garantie est annulée en cas d'installation, de raccordement ou de montage défectueux.
- ◇ Attention : toute modification de l'appareil, y compris le montage et le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

4. MODE D'EMPLOI

4.1 Poêles adaptées à l'induction

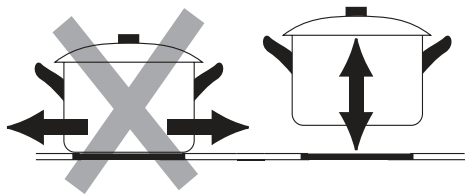
- N'utilisez que des poêles d'un diamètre de 12 à 26 cm adaptées à l'induction. Vérifiez si le symbole de l'induction figure sur l'emballage de la casserole ou sur la casserole elle-même.
- Vous pouvez vérifier si une casserole convient à l'induction en effectuant un test à l'aimant. Tenez un aimant 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.



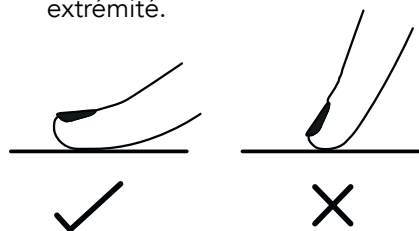
- Ne placez jamais une casserole vide sur la zone de cuisson allumée. Cela pourrait entraîner une surchauffe de la casserole et endommager le produit.
- N'utilisez pas de casseroles à fond très fin. Cela peut entraîner une surchauffe de la casserole.

4.3 Dimensions 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.
- L'utilisation de casseroles plus grandes que les zones de cuisson ne pose pas de problème. Toutefois, pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles ayant le même diamètre que les zones de cuisson.

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 son extrémité.

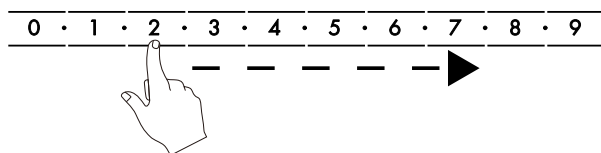


- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets sur les boutons.

5. UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

5.1 Mise en marche

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes pour mettre le produit en marche.
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
3. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur le panneau de commande.
4. Sélectionnez le réglage de cuisson souhaité. Pour ce faire, touchez le chiffre ou faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la barre de chiffres. Pour ce faire, touchez d'abord la barre de chiffres pendant environ 2 secondes avant de commencer à la faire glisser.



 Remarque

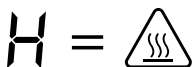
- ◇ Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- ◇ Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la cuisson à tout moment.

5.2 Mise hors tension

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez la position 0. Vous pouvez le faire en touchant directement le chiffre ou en faisant glisser votre doigt de droite à gauche sur la barre de chiffres. Pour ce faire, touchez la barre de chiffres pendant environ 2 secondes avant de commencer à glisser.
3. Éteignez l'ensemble du produit en appuyant sur le bouton d'alimentation

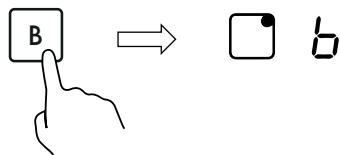
 ATTENTION!

- ◇ Le signe «H» indique la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. Le signe disparaît lorsque la zone de cuisson a refroidi et atteint une température sûre.



5.3 Fonction Boost

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur le panneau de commande.
2. Appuyez sur la touche Booster (B).



3. La puissance de la zone de cuisson est maximisée et "b" apparaît à côté du réglage de cuisson correspondant.
4. Au bout de 10 minutes, le booster s'arrête automatiquement et la zone de cuisson revient au réglage de cuisson sélectionné précédemment.
5. Pour annuler le booster ou l'arrêter prématurément, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et appuyez à nouveau sur la touche booster.
6. Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné avant d'utiliser la fonction Booster, le niveau de cuisson 9 s'enclenchera après 10 minutes.

5.4 Fonction d'échauffement

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur le panneau de commande.
2. Effleurez deux fois la zone de cuisson 1. Un "c" apparaît à côté du bouton de sélection de la zone de cuisson. Cela signifie que la zone de cuisson maintient au chaud jusqu'à 2 litres d'eau à 55 °C.
3. Pour annuler la fonction de maintien au chaud, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et touchez le réglage de cuisson suivant.

5.5 Fonction pause

- La touche Pause permet d'interrompre temporairement le chauffage des zones de cuisson. Tous les affichages indiquent «P». A ce stade, seules les touches Pause et Marche/Arrêt peuvent être utilisées.
- Effleurez à nouveau la touche Pause pour désactiver la fonction Pause. L'écran affiche le réglage d'origine et les zones de cuisson poursuivent le réglage de cuisson prédéfini.

5.6 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute utilisation involontaire. Lorsque le verrouillage est activé, vous ne pouvez utiliser que le bouton de verrouillage et le bouton d'alimentation.

Verrouiller

Appuyez sur le bouton de verrouillage. L'écran de la minuterie affiche "Lo".

Déverrouiller

1. Assurez-vous que le produit est allumé.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser le produit.



5.7 Gestion de l'énergie

Activer la gestion de l'énergie

Le produit peut être réglé sur une puissance totale de 7 400 W (biphasé) ou de 3 500 W (monophasé). Par défaut, le produit est réglé sur 7400W. Suivez les étapes suivantes pour le régler sur 3500W.

1. Retirez temporairement la fiche de la prise.
2. Rebranchez la fiche, mais n'allumez pas le produit.
3. Appuyez brièvement sur la touche de minuterie et sur la touche de verrouillage trois fois en même temps jusqu'à ce qu'un "n" apparaisse à côté de chaque zone de cuisson. Le signe "n" signifie que l'appareil est réglé sur une puissance totale de 7400 W.

4. L'appareil passe maintenant en mode de gestion de la puissance et doit être réglé pour chaque zone de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur la touche marche/arrêt. La mention "- " apparaît à côté de chaque zone.

Réglage des zones de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à régler et réglez-la sur la valeur 4. Répétez l'opération pour les quatre zones. Lorsque les quatre zones de cuisson sont utilisées, le réglage 4 est le réglage maximum auquel le produit peut être réglé par zone. La puissance totale de 3500 W est répartie entre les zones de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour confirmer les réglages.
3. Lorsque la table de cuisson est rallumée, la puissance totale est ajustée.

Désactiver la gestion de l'énergie

1. Retirez temporairement la fiche de la prise.
2. Rebranchez la fiche, mais ne mettez pas l'appareil en marche.
3. Appuyez brièvement sur la touche de minuterie et sur la touche de verrouillage trois fois en même temps jusqu'à ce qu'un "- " apparaisse à côté de chaque zone de cuisson. '- ' signifie que l'appareil est réglé sur une puissance totale de 3500W.
4. L'appareil revient maintenant de la gestion de l'énergie et doit être réglé pour chaque zone de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur la touche marche/arrêt. La mention "- " apparaît à côté de chaque zone.

Réglage des zones de cuisson

1. Effleurez la touche de la zone de cuisson à régler et réglez-la sur la valeur 9. Répétez l'opération pour les quatre zones.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour confirmer les réglages. L'appareil s'éteint.
3. Lorsque l'appareil est remis en marche, la puissance totale est ajustée.

5.8 protection contre la surchauffe

Le produit contient un capteur de température qui surveille la température. Lorsque la température mesurée est trop élevée, le produit s'arrête automatiquement.

5.9 Détection de petits objets

Si une casserole est trop petite ou ne convient pas à l'induction, ou si un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) est laissé sur l'appareil, celui-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur reste actif pendant 1 minute supplémentaire.

5.10 Arrêt automatique

Le produit est doté d'un dispositif d'arrêt automatique par mesure de sécurité. Le produit s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

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

Lorsque la casserole est retirée de l'appareil, celui-ci cesse immédiatement de chauffer. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.

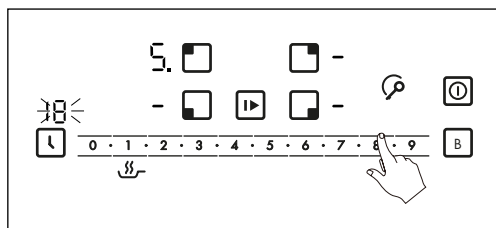
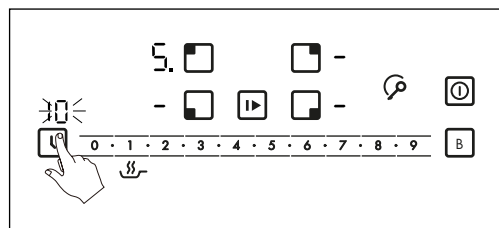
5.11 Minuterie

- Vous pouvez régler la minuterie de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à l'issue de la durée programmée.
- La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes.

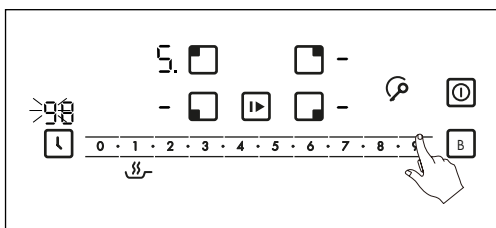
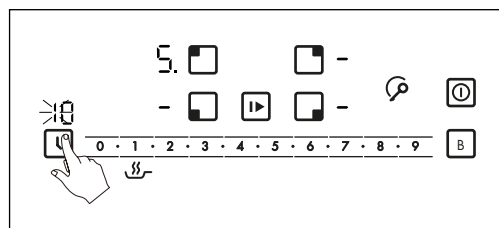
5.11.1 Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

La minuterie est réglée sur une zone :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à régler.
2. Appuyez sur la touche du minuteur. L'écran affiche "10" et le "0" clignote.
3. Réglez la durée en effleurant la barre de défilement



4. Appuyez à nouveau sur la touche de minuterie. L'écran affiche '1' en clignotant.
5. Réglez la durée en touchant la barre de défilement. Dans l'exemple, le temps est réglé sur 98 minutes.



Remarque

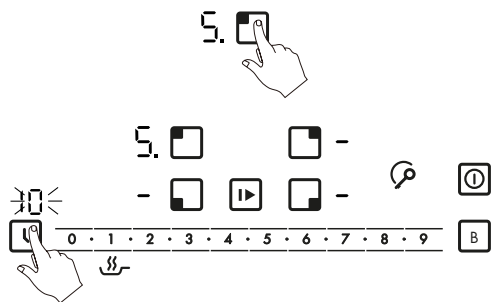
- ◇ Lorsque l'heure est réglée, elle commence immédiatement à défiler à l'envers. L'écran affiche le temps restant. Le point rouge situé à côté du réglage de la cuisson indique la zone de cuisson activée. 5. 
- ◇ À l'expiration de la minuterie, la zone de cuisson réglée s'éteint automatiquement.
- ◇ Les autres zones de cuisson continueront à chauffer si elles ne sont pas programmées.

La minuterie est réglée sur plus d'une zone :

- Si vous réglez l'heure pour plusieurs zones de cuisson en même temps, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes s'allument. L'affichage des minutes indique la durée la plus courte. Le point de la zone correspondante clignote.
- Lorsque le temps est écoulé, les zones de cuisson réglées s'éteignent automatiquement. L'affichage des minutes indique maintenant le temps le plus court suivant et le point rouge de la zone correspondante clignote.
- Effleurez la touche de la zone de cuisson pour faire apparaître l'heure de cette zone sur l'écran.

5.11.2 Arrêt de la minuterie

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver la minuterie.
2. Appuyez sur la touche du minuteur. L'indicateur clignote.
3. Effleurez le curseur pour régler la minuterie sur "00". La minuterie est annulée.



6. 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 ne s'allume pas.	Le produit n'est pas alimenté.	Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise de courant qui fonctionne. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, vérifiez qu'il n'y a pas de court-circuit. Si tous les autres appareils fonctionnent, contactez un technicien qualifié.
Le panneau de commande ne fonctionne pas ou est difficile à utiliser	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez le panneau.
	Il y a une couche d'eau sur le panneau.	Séchez soigneusement le panneau.
	Vous n'utilisez que le bout de votre doigt pour actionner les boutons.	Appuyez sur les boutons du bout des doigts.
Le verre est rayé.	Vous avez utilisé des poêles ou des casseroles dont le fond est rugueux.	Utilisez des ustensiles de cuisine dont le dessous est lisse et ne les faites pas glisser sur la plaque
	Vous avez utilisé un détergent agressif ou un tampon à récurer.	N'utilisez que des détergents doux ou spéciaux et des chiffons doux.
	Les taches peuvent ressembler à des rayures.	Sur la surface en verre, les taches sont faciles à nettoyer.
Bruit de bourdonnement	Une table de cuisson monophasée peut supporter une puissance constante plus faible et produit constamment de petits chocs.	C'est normal.

Sifflement.	Le bruit se produit entre la base de la casserole et la table de cuisson ou entre deux zones de cuisson adjacentes.	C'est normal et cela fait partie de l'induction. Le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque vous réglez la chaleur à un niveau inférieur.
Bruit de souffle.	Le système de ventilation intégré a été contracté pour éviter que la table de cuisson ne surchauffe. Il se peut qu'il reste allumé après que la table de cuisson a été éteinte.	C'est normal. Ne débranchez pas l'appareil lorsque le ventilateur est encore en marche. Le ventilateur s'éteint de lui-même.
Grincement, bourdonnement ou craquement.	Cela peut être dû à la construction de votre casserole. Les différents matériaux du fond de la casserole peuvent vibrer les uns contre les autres.	Cela ne signifie pas qu'il y a un problème. Si le bruit vous dérange, vous pouvez acheter des casseroles pour induction fabriquées dans un autre matériau.
Bruit de tic-tac.	Il y a de l'humidité sous le fond de la casserole.	Séchez bien la zone de cuisson et la casserole.
	À un niveau de cuisson inférieur, l'électronique s'éteint parfois.	C'est normal.
La casserole ne chauffe pas.	Le produit ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée à l'induction, qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle ne se trouve pas au centre de la zone.	Utilisez des casseroles de taille appropriée et placez-les au centre de la zone de cuisson
L'appareil s'est éteint de manière inattendue.	L'arrêt automatique s'est déclenché.	Assurez-vous que les orifices de ventilation sont dégagés et que la température ambiante n'est pas trop élevée afin d'éviter toute surchauffe.
	Un ustensile de cuisine touche le panneau de commande et le fait surchauffer.	Veillez à ce qu'aucune casserole ne soit trop proche du panneau.

L'appareil s'allume ou s'éteint de lui-même.	Le panneau de commande est touché involontairement.	Ne posez rien sur le panneau de commande et verrouillez-le afin qu'il ne soit pas touché par inadvertance.
Code d'erreur E1/E2	La tension est incorrecte.	Vérifiez l'alimentation électrique, puis remettez le produit en marche.
Code d'erreur E3/E4	La température est incorrecte.	Attendez que l'appareil refroidisse, puis remettez-le en marche.
Code d'erreur F3/F5, F9-FA	Le capteur IGBT est ouvert ou court-circuité.	Appelez le service clientèle ou un technicien qualifié.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION!

- ◇ Éteignez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- ◇ N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de détergents puissants qui pourraient rayer la surface.

7.1 Salissures quotidiennes sur la surface du verre (empreintes digitales, taches légères) :

- Nettoyez toujours la surface immédiatement après utilisation pour éviter de l'endommager.
- Choisissez un produit de nettoyage spécialement adapté aux surfaces en verre.
- Mettez un peu de détergent sur la surface encore tiède.
- Nettoyez bien la surface avec un chiffon doux.
- Utilisez un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyage.
- Séchez la surface à l'aide d'un tissu propre ou d'une serviette en papier.

7.2 Taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface du verre :

- Enlever la tache immédiatement. Veillez à ne pas vous brûler.
- Utilisez une spatule ou un grattoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique.
- Grattez la saleté à un angle de 30°.
- Enlevez la saleté à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier.
- Nettoyez, rincez et séchez la surface comme pour les salissures courantes.

7.3 Taches trop cuites sur le panneau de commande :

- Absorbent les liquides à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez le panneau avec un chiffon doux et humide ou une éponge douce.
- Séchez complètement la surface à l'aide d'un tissu ou d'une serviette en papier.
- Si le panneau de commande est sale ou humide, la table de cuisson peut s'éteindre ou le panneau peut ne plus répondre. Assurez-vous que la surface est complètement sèche avant de remettre le produit en marche.

8. STOCKAGE

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

9. 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. Produit comportant au moins 30 % de matières recyclées.

9.1 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.

9.2 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.

10. SYMBOLES

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

Symbole	Description
	Suivez les instructions du manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages graves et/ou des blessures mortelles.
	Une note contient des informations supplémentaires relatives à 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.
	Prise de classe de sécurité 1.
	Avertissement ! Danger dû à l’électricité, risque d’électrocution !
	Convient pour une utilisation à l’intérieur.
	Sûr pour les aliments.
	Sans bisphénol A (BPA).
	Attention ! Surface chaude !

 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.
	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.
	Manipuler avec précaution.
	Protéger de l'humidité.
	Attention : fragile.
	Ne pas couper.
 FR Emballages à séparer et à déposer dans le bac de tri	Symbole de recyclage : séparez l'emballage et mettez-le dans la poubelle de tri. (Applicable uniquement en France)
 FR Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE ou Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	Symbole de recyclage : Ce produit, les piles et les cordons peuvent être recyclés. (Applicable uniquement en France)

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE



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

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

12. 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	83
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	83
1.2 Produktübersicht	83
1.3 Produktspezifikationen	84
1.4 Andere Eigenschaften	84
1.5 Inhalt der Verpackung	84
1.6 Mitgeliefertes Zubehör	85
2. Sicherheit	85
2.1 Allgemein	85
2.2 Personen	86
2.3 Verwendung	87
2.4 Elektronik	87
3. ANWEISUNGEN FÜR DIE MONTAGE	88
3.1 Vorbereitung der Montage	89
3.2 Vor dem Anbringen der Montagebügel	90
3.3 Befestigen der Montagebügel	90
3.4 Montage	91
3.5 Anschließen an die Steckdose	92
4. GEBRAUCHSANWEISUNG	94
4.1 Geeignete Pfannen für Induktion	94
4.2 Schutz des Glases	94
4.3 Abmessungen der Pfanne	95
4.4 Betrieb	95
5. BENUTZUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES	95
5.1 Einschalten	95
5.2 Ausschalten	96
5.3 Boost-Funktion	96
5.4 Aufwärmfunktion	97
5.5 Pausenfunktion	97
5.6 Sperren	97
5.7 Energieverwaltung	97
5.8 Überhitzungsschutz	98
5.9 Erkennung von kleinen Objekten	98
5.10 Automatische Abschaltung	98
5.11 Zeitschaltuhr	99
6. Störungsbeseitigung	101
7. Wartung und Reinigung	103
7.1 Alltäglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke...)	103
7.2 Übergekochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige...	104
7.3 Überkochte Flecken auf dem Bedienfeld:	104
8. Lagerung	104
9. Entsorgung und Recycling	104
9.1 Entsorgung	104
9.2 Elektrische Geräte	105
10. Symbole	105
11. CE-Konformitätserklärung	106
12. Haftungsausschluss	106

1. EINLEITUNG

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

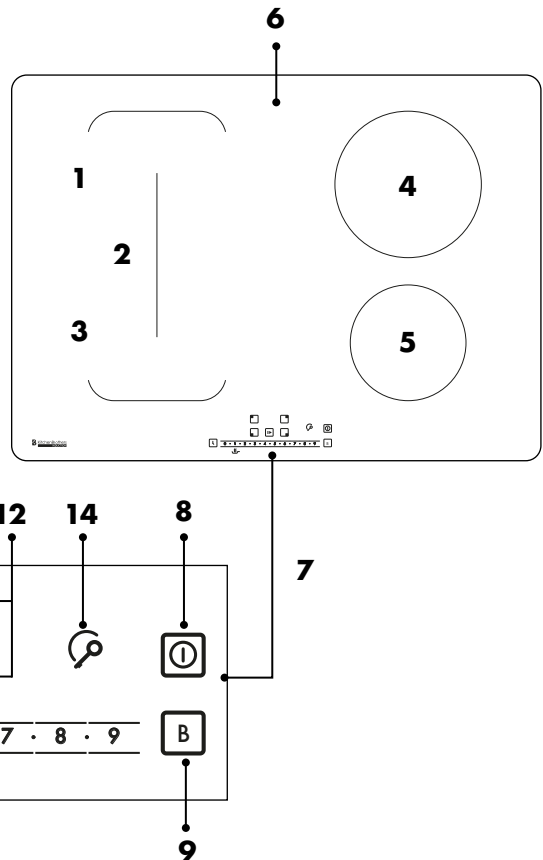
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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. Max 1500/1800W Zone
2. Max. 2500/2800W-Zone
3. Max. 2000/2300W-Zone
4. Max. 2000/2300W-Zone
5. Max 1500/1800W Zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld
8. Ein/Aus-Taste
9. Boost-Taste
10. Schieberegler für Hitze/Zeitwahl
11. Timer-Taste
12. Taste für die Auswahl der Kochzone
13. Pause-Taste
14. Bedienfeld-Sperre
15. Taste "Warmhalten"



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	70 x 51 x 6,3
Gewicht	10,5 kg
Farbe	Schwarz
Material	Glaskeramik, Metall und Kunststoff
Länge des Kabels	1,20 m
Sicherheitsklasse	1
Typ des Steckers/Adapters	Europlug
Spannung	220-240V
Frequenz	50/60Hz
Leistung	3500/7200W
Leistungsaufnahme	7kWh
Max. Geräuschpegel	55dB
Betriebstemperatur*	5-45 °C
Luftfeuchtigkeit bei Betrieb*	≤85RH%
Lagertemperatur*	25-70°C
Luftfeuchtigkeit bei Lagerung*	≤85RH%
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja, , nach zwei Stunden

*Empfohlen

1.4 Andere Eigenschaften

- Pausenfunktion: Sie können während des Kochens einfach weggehen.
- Warmhaltefunktion: Hält Ihre Speisen warm.
- Boost-Funktion für alle 4 Kochzonen.

1.5 Inhalt der Verpackung

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

KitchenBrothers Induktionskochfeld - Eingebaut 70cm - Flex + 2 Zonen - Modell KB4055 - EAN 8721055561170

1.6 Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Handbuch
- 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 Eingebautes 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 Aufkleber.
- 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

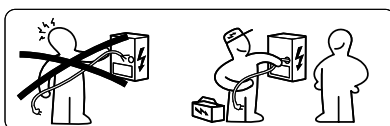
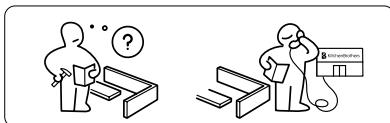
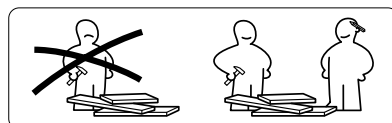
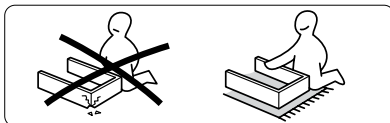
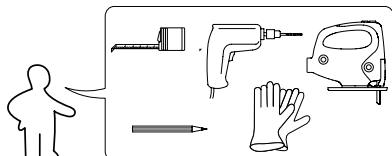
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder gegen das Gerät. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, 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 wartenden 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.

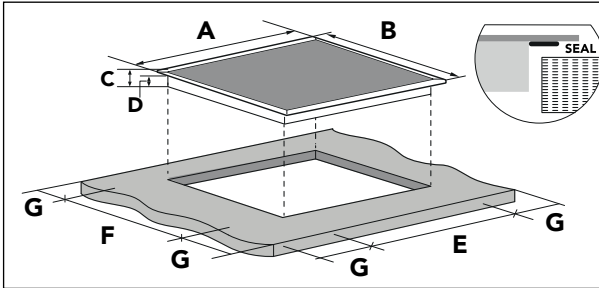
3. ANWEISUNGEN FÜR DIE MONTAGE



3.1 Vorbereitung der Montage

Bohren oder schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsplatte gemäß den folgenden Vorschlägen:

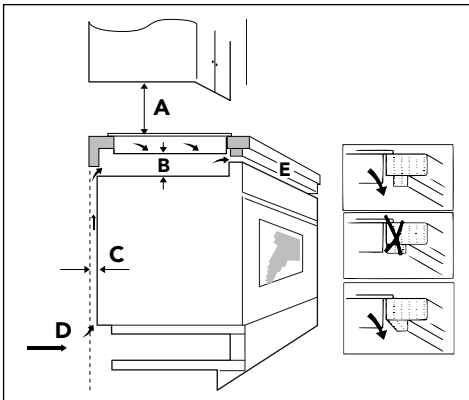
- Um das Loch herum müssen mindestens 5 cm frei von Hindernissen (Möbel, Elektrogeräte usw.) bleiben.
- Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen.
- Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Induktionskochfeldes zu vermeiden.



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

Hinweis

- ◊ Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Schrank oder der Dunstabzugshaube über dem Induktionskochfeld muss mindestens 760 mm betragen.
- ◊ Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist, wie unten dargestellt.



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

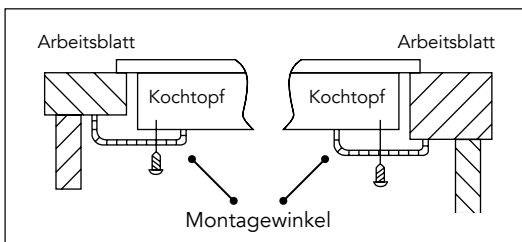
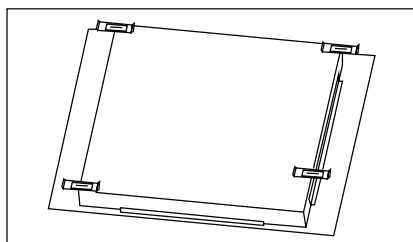
Überprüfen Sie vor der Installation des Produkts Folgendes:

- Die Oberfläche der Arbeitsplatte ist glatt und eben, und es gibt keine Strukturelemente, die den benötigten Platz behindern.
- Die Arbeitsplatte ist aus hitzebeständigem Material gefertigt.
- Wenn das Produkt über einem Backofen installiert wird, sollte der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Die Installation entspricht allen Genehmigungsanforderungen, Normen und Vorschriften.
- Die Elektroinstallation entspricht den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen und umfasst einen geeigneten Trennschalter oder Leistungsschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
- Der Trennschalter oder Leistungsschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich, wenn das Produkt installiert ist.
- 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 Gerät über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, wird unter dem Sockel des Geräts eine Wärmesperre angebracht.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden. Die Feuchtigkeit kann die Elektronik des Geräts beschädigen.
- Das Produkt muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung möglich ist.

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

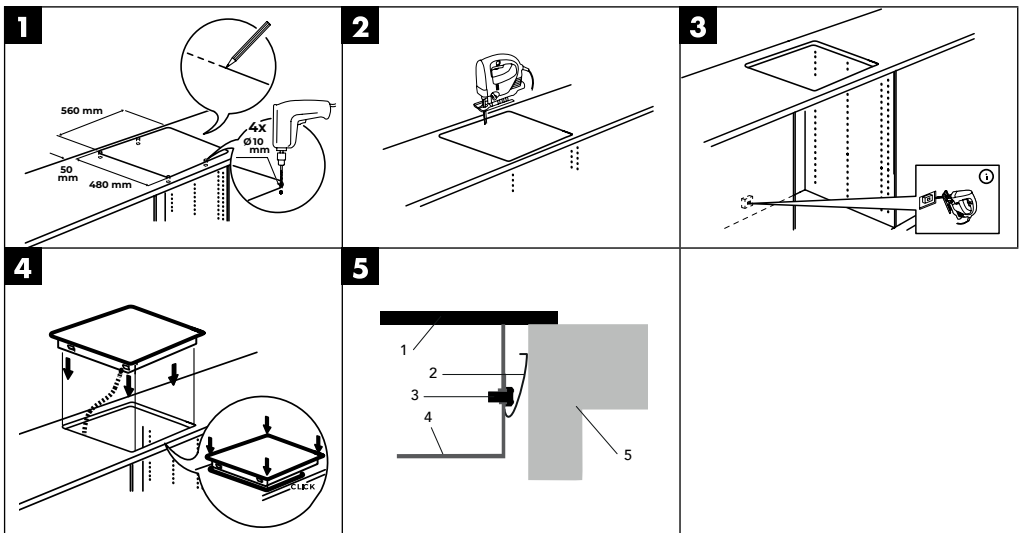


1. Stellen Sie das Produkt auf die vorbereitete Arbeitsplatte.
2. Schrauben Sie die mitgelieferten Halterungen an der Unterseite des Geräts fest.
3. Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Tischplatte an.

! VORSICHT!

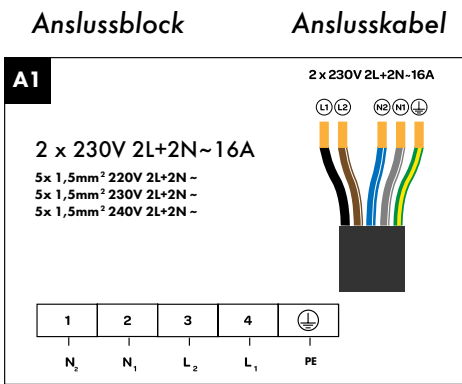
- ◇ Das Produkt muss von kompetenten Elektrikern oder qualifizierten Technikern installiert werden. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- ◇ Das Produkt darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die elektronischen Bauteile 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 Montage



3.5 Anschließen an die Steckdose

Ein Anschlusskabel ist im Lieferumfang enthalten, jedoch ohne Stecker, und das Kochfeld ist bereits für 2 x 1 Phase (230V) gemäß Anschlussplan A1 vorkonfiguriert. Der Anschluss erfordert einen 5-poligen Perilex-Stecker, der nicht im Lieferumfang enthalten ist. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Gruppen in Ihrem Zählerkasten mit Sicherungen von mindestens 16 Ampere ausgestattet sind.



ACHTUNG: Wenn das Kochfeld gemäß Anschlussplan A2 angeschlossen wird, muss ein zertifizierter Installateur prüfen, ob die technische Installation im Zählerschrank, der Anschluss im Kochfeld und das Anschlusskabel noch den geltenden Normen entsprechen und mit den Angaben in den Anschlussplänen übereinstimmen.



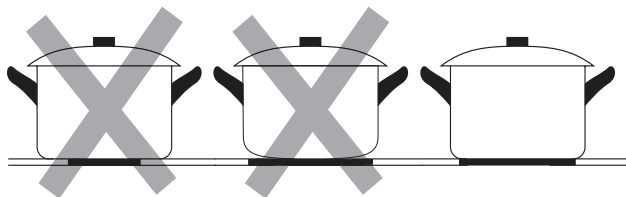
VORSICHT!

- ◇ Eine sichere Nutzung ist nur dann gewährleistet, wenn die Installation entsprechend der mitgelieferten Installationsanleitung und fachgerecht durchgeführt wird. Für Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, ist der Installateur verantwortlich.
- ◇ Die elektrischen Anschlüsse dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften unter Einhaltung der nationalen und örtlichen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.
- ◇ Das Kochfeld fällt unter die Schutzklasse I und muss an ein geerdetes Netz angeschlossen werden. Der Lieferant lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eine unzureichende elektrische Versorgung verursacht werden.
- ◇ Das Kochfeld muss fest installiert und mit den vorgeschriebenen Abschaltvorrichtungen versehen werden.
- ◇ Ein Induktionskochfeld darf nur über Gegenständen wie einer Schublade, einem belüfteten Ofen oder einem Geschirrspüler angebracht werden, wobei der vorgeschriebene Raum für die Belüftung einzuhalten ist. Die Anbringung über Kühlgeräten, nicht belüfteten Backöfen oder Waschmaschinen ist nicht zulässig.
- ◇ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird oder entlang scharfer Kanten verläuft. Bei der Installation über einem Backofen verlegen Sie das Kabel an den hinteren Ecken entlang bis zum Anschlusspunkt. Dieser sollte so platziert werden, dass ein Kontakt mit heißen Teilen vermieden wird.
- ◇ Der Anschlusspunkt, die Steckdosen und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- ◇ Die Arbeitsplatte, auf der das Kochfeld installiert wird, muss flach, eben und fest sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- ◇ Bei fehlerhaftem Einbau, Anschluss oder Montage erlischt die Garantie.
- ◇ **Achtung:** alle Änderungen am Gerät, einschliesslich der Montage und des Austauschs des Netzkabels, müssen von einem zertifizierten Installateur durchgeführt werden.

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

4.1 Geeignete Pfannen für Induktion

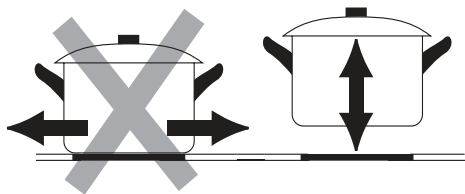
- Verwenden Sie nur Pfannen mit einem Durchmesser von 12 cm bis 26 cm, die für Induktion geeignet sind. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung der Pfanne oder auf der Pfanne selbst.
- Ob eine Pfanne für die Induktion geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie 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 ausgefranzten 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.

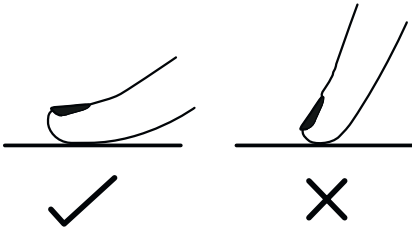
- Verwenden Sie keine Pfannen mit sehr dünnen Böden. Dies kann zu einer Überhitzung der Pfanne führen.

4.3 Abmessungen 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.
- Es ist kein Problem, Pfannen zu verwenden, die größer als die Kochzonen sind. Für beste Ergebnisse wird jedoch empfohlen, Pfannen mit demselben Durchmesser wie die Kochzonen zu verwenden.

4.4 Betrieb

- 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.

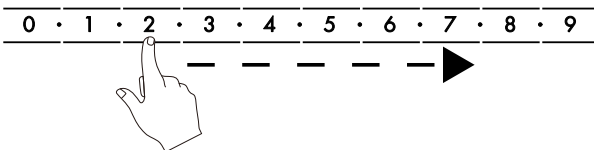


- Achten Sie darauf, dass die Knöpfe immer sauber und trocken sind.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände auf den Knöpfen befinden.

5. BENUTZUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

5.1 Einschalten

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone.
3. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Bedienfeld berühren.
4. Wählen Sie die gewünschte Gareinstellung. Dies kann durch Berühren der Zahl oder durch Streichen mit dem Finger von links nach rechts über die Zahlenleiste erfolgen. Berühren Sie dabei zunächst etwa 2 Sekunden lang die Zahlenleiste, bevor Sie mit dem Gleiten beginnen.



Hinweis

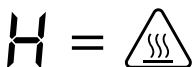
- ◇ Wenn Sie keine Taste berühren, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute automatisch aus.
- ◇ Während des Kochens können Sie die Kocheinstellung jederzeit ändern.

5.2 Ausschalten

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Bedienfeld berühren.
2. Wählen Sie die Position 0. Dies kann durch direktes Berühren der Zahl oder durch Gleiten des Fingers von rechts nach links über die Zahlenleiste geschehen. Berühren Sie dabei die Zahlenleiste etwa 2 Sekunden lang, bevor Sie mit dem Schieben beginnen.
3. Schalten Sie das gesamte Gerät aus, indem Sie die Einschalttaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.

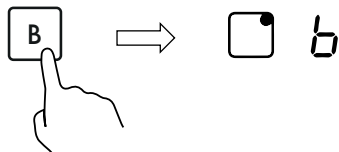
VORSICHT!

- ◇ Das Zeichen „H“ zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Das Zeichen verschwindet, wenn die Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



5.3 Boost-Funktion

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Bedienfeld berühren.
2. Drücken Sie die Taste Booster (B).



3. Die Leistung der Kochzone wird maximiert und "b" erscheint neben der entsprechenden Kocheinstellung.
4. Nach 10 Minuten schaltet sich der Booster automatisch ab und die Kochzone schaltet auf die zuvor gewählte Kochstufe zurück.
5. Um das Boosten abubrechen oder vorzeitig abzuschalten, wählen Sie die gewünschte Kochzone und drücken Sie erneut die Booster-Taste.
6. Wenn vor der Boost-Funktion keine Kochstufe gewählt wurde, schaltet sich nach 10 Minuten die Kochstufe 9 ein.

5.4 Aufwärmfunktion

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie das entsprechende Feld auf dem Bedienfeld berühren.
2. Berühren Sie zweimal die Kochzone 1. Neben dem Kochzonenwahlknopf erscheint ein "c". Dies bedeutet, dass die Kochzone bis zu 2 Liter Wasser bei 55 °C warm hält.
3. Um die Warmhaltefunktion aufzuheben, wählen Sie die gewünschte Kochzone und berühren Sie die nächste gewünschte Kocheinstellung.

5.5 Pausenfunktion

- Berühren Sie die Pausentaste, um das Aufheizen der Kochzonen vorübergehend zu unterbrechen. Auf allen Anzeigen erscheint „P“. Zu diesem Zeitpunkt können nur noch die Pausentaste und die Ein-/Ausschalttaste betätigt werden.
- Berühren Sie die Pausentaste erneut, um die Pausenfunktion zu deaktivieren. Die Displays zeigen die ursprüngliche Einstellung an und die Kochzonen fahren mit der voreingestellten Kocheinstellung fort.

5.6 Sperren

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

Schloss

Drücken Sie die Sperrtaste. In der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

Freischalten

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaste ein paar Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können das Gerät jetzt benutzen.



5.7 Energieverwaltung

Aktivieren der Energieverwaltung

Das Produkt kann auf 7400W (2-phasig) oder 3500W (1-phasig) Gesamtleistung eingestellt werden. Standardmäßig ist das Gerät auf 7400 W eingestellt. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Leistung auf 3500 W einzustellen.

Ziehen Sie den Stecker vorübergehend aus der Steckdose.

1. Ziehen Sie den Stecker vorübergehend aus der Steckdose.
2. Stecken Sie den Stecker wieder ein, aber schalten Sie das Gerät nicht ein.
3. Drücken Sie die Timer-Taste und die Verriegelungstaste dreimal kurz gleichzeitig, bis neben jeder Kochzone ein "n" erscheint. Das "n" bedeutet, dass das Gerät auf eine Gesamtleistung von 7400 W eingestellt ist.
4. Das Gerät schaltet nun auf Leistungsmanagement um und muss für jede Kochzone eingestellt werden. Drücken Sie dazu die Taste on/off. Neben jeder Zone erscheint ein "-".

Einstellung der Kochzonen

1. Berühren Sie die Taste der einzustellenden Kochzone und stellen Sie sie auf die Einstellung 4. Wiederholen Sie dies für alle vier Zonen. Bei Verwendung aller vier Kochzonen ist die Einstellung 4 die maximale Einstellung, auf die das Gerät pro Zone eingestellt werden kann. Die Gesamtleistung von 3500 W wird auf die Kochzonen verteilt.
2. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um die Einstellungen zu bestätigen.
3. Beim erneuten Einschalten des Kochfeldes wird die Gesamtwattzahl eingestellt.

Energiemanagement ausschalten

1. Ziehen Sie den Stecker vorübergehend aus der Steckdose.
2. Stecken Sie den Stecker wieder ein, aber schalten Sie das Gerät nicht ein.
3. Drücken Sie die Timer-Taste und die Verriegelungstaste dreimal kurz gleichzeitig, bis neben jeder Kochzone ein "-" erscheint. Das "-" bedeutet, dass das Gerät auf eine Gesamtleistung von 3500 W eingestellt ist.
4. Das Gerät schaltet nun vom Leistungsmanagement zurück und muss für jede Kochzone neu eingestellt werden. Drücken Sie dazu die Taste on/off. Neben jeder Zone erscheint ein "-".

Einstellung der Kochzonen

1. Berühren Sie die Taste der einzustellenden Kochzone und stellen Sie sie auf die Einstellung 9. Wiederholen Sie den Vorgang für alle vier Zonen.
2. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um die Einstellungen zu bestätigen. Das Gerät schaltet sich nun aus.
3. Wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird, wird die Gesamtwattzahl eingestellt.

5.8 Überhitzungsschutz

Das Produkt enthält einen Temperatursensor, der die Temperatur überwacht. Wenn eine zu hohe Temperatur gemessen wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

5.9 Erkennung von kleinen Objekten

Wenn eine Pfanne zu klein oder nicht für die Induktion geeignet ist oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) auf dem Gerät liegen bleibt, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse bleibt noch 1 Minute lang aktiv.

5.10 Automatische Abschaltung

Das Produkt verfügt über eine automatische Abschaltung als Sicherheitsmerkmal. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen haben, den Kochvorgang abzuschalten. Die Standardzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle angegeben.

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

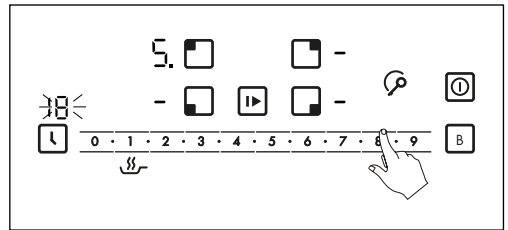
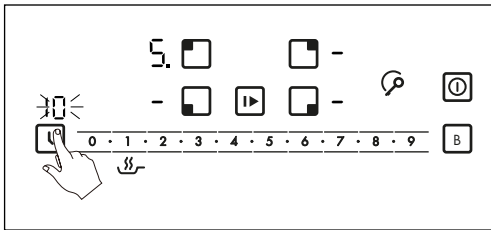
Wenn die Pfanne aus dem Gerät genommen wird, hört das Gerät sofort auf zu heizen. Das Gerät schaltet sich nach zwei Minuten automatisch ab.

5.11 Zeitschaltuhr

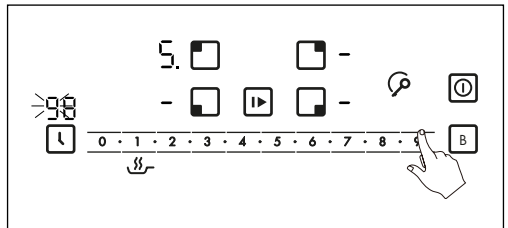
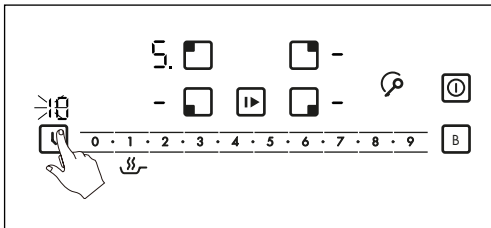
- Sie können den Timer so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Der Timer kann bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

5.11.1 Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochstellen Der Timer ist auf eine Zone eingestellt:

1. Drücken Sie die Taste der einzustellenden Kochzone.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Auf dem Display erscheint "10" und "0" blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Bildlaufleiste berühren.



4. Drücken Sie die Timer-Taste erneut. Auf dem Display blinkt '1'.
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Bildlaufleiste berühren. Gemäß dem Beispiel wird die Zeit auf 98 Minuten eingestellt.



Hinweis

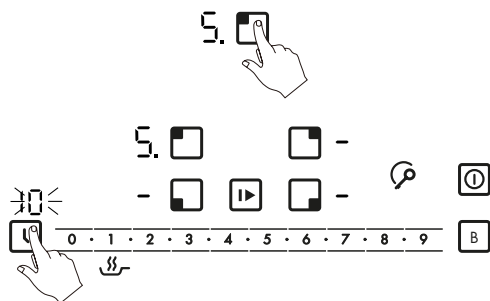
- ◇ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort rückwärts zu laufen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Der rote Punkt neben der Kocheinstellung zeigt an, welche Kochzone eingeschaltet ist. 5. 
- ◇ Nach Ablauf der Zeitschaltuhr wird die eingestellte Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- ◇ Andere Kochzonen heizen weiter, wenn sie nicht mit einem Timer eingestellt sind.

Der Timer ist auf mehr als eine Zone eingestellt:

- Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen auf. Die Minutenanzeige zeigt den kürzesten Timer an. Der Punkt der jeweiligen Zone blinkt.
- Nach Ablauf des Timers schalten sich die eingestellten Kochzonen automatisch ab. Die Minutenanzeige zeigt nun den nächstkürzeren Timer an und der rote Punkt der jeweiligen Zone blinkt.
- Berühren Sie die Taste der Kochzone, um die Zeit dieser Zone auf dem Display anzuzeigen.

5.11.2 Ausschalten des Timers

1. Drücken Sie die Taste der Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Die Anzeige blinkt.
3. Berühren Sie den Schieberegler, um den Timer auf "00" zu stellen. Der Timer wird ausgeschaltet.



6. STÖRUNGSBESEITIGUNG

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

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in einer funktionierenden Steckdose steckt. Wenn sich das Gerät immer noch nicht einschalten lässt, prüfen Sie, ob ein Kurzschluss vorliegt. Wenn alle anderen Geräte funktionieren, wenden Sie sich an qualifiziertes Servicepersonal.
Das Bedienfeld funktioniert nicht oder ist schwer zu bedienen	Die Tasten sind gesperrt.	Entriegeln Sie das Bedienfeld.
	Es befindet sich eine Wasserschicht auf dem Bedienfeld.	Trocknen Sie das Bedienfeld gründlich ab.
	Sie bedienen die Tasten nur mit der oberen Fingerspitze.	Drücken Sie die Tasten mit der ganzen Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Sie haben Pfannen oder Töpfe mit rauen Böden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer glatten Unterseite und schieben Sie es nicht auf die Platte.
	Sie haben ein aggressives Reinigungsmittel oder einen Scheuerschwamm verwendet.	Verwenden Sie nur milde oder spezielle Reinigungsmittel und weiche Tücher.
	Flecken können wie Kratzer aussehen.	Auf der Glasoberfläche lassen sich Flecken leicht entfernen.
Summendes Geräusch	Ein 1-Phasen-Kochfeld trägt weniger konstante Leistung und bekommt immer wieder kurze Stöße.	Das ist normal.

Pfeifendes Geräusch.	Das Geräusch entsteht zwischen dem Topfboden und dem Kochfeld oder zwischen 2 benachbarten Kochzonen.	Das ist normal und gehört zur Induktion. Das Geräusch sollte sich verringern oder verschwinden, wenn Sie auf eine niedrigere Heizstufe schalten.
Blähendes Geräusch.	Das eingebaute Belüftungssystem wurde reduziert, um eine Überhitzung des Kochfeldes zu vermeiden. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Kochfelds noch eingeschaltet sein.	Das ist normal. Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, wenn das Gebläse noch eingeschaltet ist. Das Gebläse schaltet sich von selbst aus.
Knarrendes, brummendes oder knisterndes Geräusch.	Dies kann an der Konstruktion Ihrer Pfanne liegen. Unterschiedliche Materialien im Pfannenboden können gegeneinander vibrieren.	Dies ist kein Hinweis auf eine Störung. Wenn Sie das Geräusch als störend empfinden, können Sie Induktionspfannen aus einem anderen Material kaufen.
Tickendes Geräusch.	Unter dem Boden der Pfanne befindet sich Feuchtigkeit.	Trocknen Sie die Kochzone und die Pfanne gut ab.
	Bei einer niedrigeren Kochstufe schaltet sich die Elektronik gelegentlich aus.	Das ist normal.
Die Pfanne wird nicht heiß.	Das Gerät kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für Induktion geeignet ist, zu klein für die Kochzone ist oder sich nicht in der Mitte der Zone befindet.	Verwenden Sie geeignete Pfannen in der richtigen Größe und stellen Sie sie in die Mitte der Kochzone.

Das Gerät schaltet sich unerwartet aus.	Die Abschaltautomatik hat sich eingeschaltet.	Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze frei sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.
	Das Kochgeschirr berührt das Bedienfeld, wodurch es überhitzt wird.	Achten Sie darauf, dass kein Kochgeschirr zu nahe am Bedienfeld steht.
Das Gerät schaltet sich von selbst ein oder aus.	Das Bedienfeld wurde unbeabsichtigt berührt.	Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld und verriegeln Sie es, damit es nicht unbeabsichtigt berührt werden kann.
Fehlercode E1/ E2	Die Spannung ist falsch.	Überprüfen Sie die Stromversorgung und schalten Sie das Gerät dann wieder ein.
Fehlercode E3/ E4	Die Temperatur ist falsch.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
Fehlercode F3/ F5, F9-FA	IGBT-Sensor ist offen oder kurzgeschlossen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an qualifiziertes Servicepersonal.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

VORSICHT!

- ◇ Schalten Sie das Gerät immer aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- ◇ Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scharfe Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

7.1 Alltäglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, leichte Flecken):

- Reinigen Sie die Oberfläche immer sofort nach dem Gebrauch, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Wählen Sie ein Reinigungsmittel, das speziell für Glasflächen geeignet ist.
- Geben Sie etwas Reinigungsmittel auf die noch lauwarme Oberfläche.
- Reinigen Sie die Oberfläche gut mit einem weichen Tuch.

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um alle Reinigungsrückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch ab.

7.2 Übergekochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Stellen auf der Glasoberfläche:

- Entfernen Sie den Fleck sofort. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Verwenden Sie einen für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Spachtel oder Schaber.
- Kratzen Sie den Schmutz in einem Winkel von 30° ab.
- Entfernen Sie den Schmutz mit einem Geschirrhandtuch oder Papiertuch.
- Reinigen, spülen und trocknen Sie die Oberfläche wie bei alltäglichem Schmutz.

7.3 Überkochte Flecken auf dem Bedienfeld:

- Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.
- Wischen Sie die Platte mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch ab.
- Wenn das Bedienfeld schmutzig oder nass ist, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise aus oder das Bedienfeld reagiert nicht mehr. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

8. LAGERUNG

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

9. 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.

9.1 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.

9.2 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.

10. 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 relevant sind.
	Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die zu leichten und/oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
	Stecker der Schutzklasse 1.
	Warnung! Gefahr durch Elektrizität, Gefahr eines elektrischen Schlages!
	Für die Verwendung in Innenräumen geeignet.
	Lebensmittelecht.
	Frei von Bisphenol A (BPA).

	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	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.
	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) in Bezug auf den Niederspannungsschutz.
	Vorsichtig handhaben.
	Vor Feuchtigkeit schützen.
	Vorsicht: zerbrechlich.
	Nicht schneiden.

11. 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.

12. 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	109
1.1 Uso previsto	109
1.2 Resumen del producto	109
1.3 Especificaciones del producto	110
1.4 Otras características	110
1.5 Contenido del paquete	110
1.6 Accesorios incluidos	111
2. Seguridad	111
2.1 General	111
2.2 Personas	112
2.3 Utilice	113
2.4 Electricidad	113
3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE	114
3.1 Preparación del montaje	115
3.2 Antes de fijar los soportes de montaje	116
3.3 Fijación de los soportes de montaje	116
3.4 Montaje	117
3.5 Conexión a la toma	118
4. INSTRUCCIONES DE USO	120
4.1 Sartenes adecuadas para inducción	120
4.2 Proteger el cristal	120
4.3 Dimensiones del recipiente	121
4.4 Funcionamiento	121
5. UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	121
5.1 Encendido	121
5.2 Desconexión	122
5.3 Función Boost	122
5.4 Función de calentamiento	123
5.5 Función de pausa	123
5.6 Bloqueo	123
5.7 Gestión de la energía	123
5.8 protección contra sobrecalentamiento	124
5.9 Detección de objetos pequeños	124
5.10 Desconexión automática	124
5.11 Temporizador	125
6. Solución de problemas	127
7. Mantenimiento y limpieza	129
7.1 Suciedad cotidiana en la superficie del cristal (huellas dactilares...	129
7.2 Manchas sobrecocidas, derretidas, quemadas o azucaradas...	129
7.3 Manchas de cocción excesiva en el panel de control:	130
8. Almacenamiento	130
9. Eliminación y reciclaje	130
9.1 Eliminación	130
9.2 Aparato eléctrico	130
10. Símbolos	131
11. Declaración CE de conformidad	132
12. Descargo de responsabilidad	132

1. INTRODUCCIÓN

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

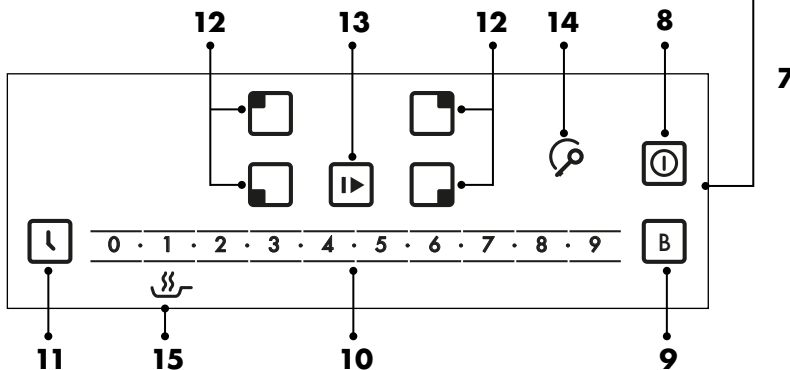
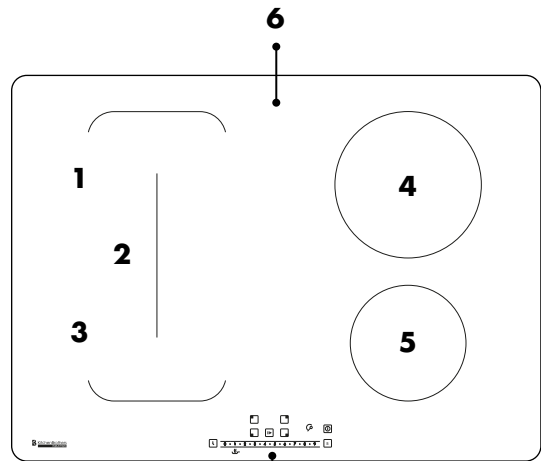
1.1 Uso previsto

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. Max 1500/1800W zona
2. Max 2500/2800W zona
3. Max 2000/2300W zona
4. Max 2000/2300W zona
5. Max 1500/1800W zona
6. Placa de cristal
7. Panel de control
8. Botón de encendido/apagado
9. Botón Boost
10. Control deslizante para selección de calor/tiempo
11. Botón temporizador
12. Botón de selección de zona de cocción
13. Botón de pausa
14. Bloqueo del panel de control
15. Botón Mantener caliente



1.3 Especificaciones del producto

Dimensiones	70 x 51 x 6,3
Peso	10,5 kg
Color	Negro
Material	Vidrio cerámico, metal y plástico
Longitud del cable	1,20 m
Clase de seguridad	1
Tipo de enchufe/adaptador	Europlug
Tensión	220-240V
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	3500/7200W
Consumo eléctrico	7kWH
Nivel de ruido máx.	55dB
Temperatura de funcionamiento	5-45 °C
Humedad de funcionamiento*	≤85RH%
Temperatura de almacenamiento	25-70°C
Humedad de almacenamiento*	≤85RH%
Protección contra sobrecalentamiento	Sí
Desconexión automática	Sí, después de dos horas

*Recomendado

1.4 Otras características

- Función de pausa: siéntase libre de alejarse mientras cocina.
- Función Mantener caliente: mantenga la comida caliente.
- Función Boost para las 4 zonas de cocción.

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, deje 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 70cm - Flex + 2 zonas - Modelo KB4055 - EAN 8721055561170

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 integrada”, en lo sucesivo denominado “el producto”.

2.1 General

- Si es la primera vez que utiliza el producto, es importante que lea atentamente el manual y las instrucciones.
- Si el producto funciona mal, se ha caído o está dañado, no lo utilice y consulte a nuestro servicio de atención al cliente.
- Antes de cada uso, compruebe si las piezas y accesorios presentan daños o desgaste (grietas/roturas) que puedan afectar negativamente a su funcionamiento y, en caso afirmativo, sustitúyalos por piezas y accesorios originales o recomendados por el fabricante.
- No utilice accesorios no ofrecidos por el proveedor. Pueden suponer un peligro para el usuario y dañar el producto.
- Utilice el producto únicamente para los fines indicados en este manual.
- No desmonte, repare ni restaure el producto. Esto podría dañar el producto. Por su propia seguridad, estas piezas sólo deben ser sustituidas por personal de servicio autorizado. Envíe siempre el producto a un centro de servicio para reparaciones a fin de evitar daños y lesiones personales.

- Sea consciente de los riesgos y consecuencias asociados al uso inadecuado del producto. El uso indebido del producto puede provocar lesiones personales y daños en el producto.
- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje y cualquier pegatina.
- 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.

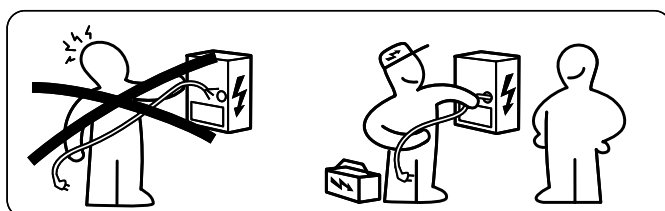
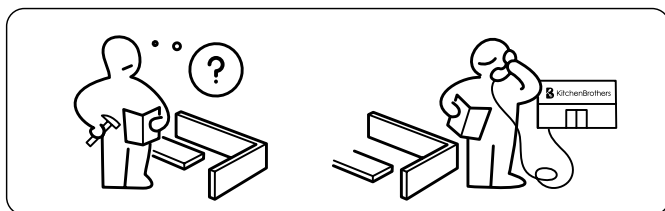
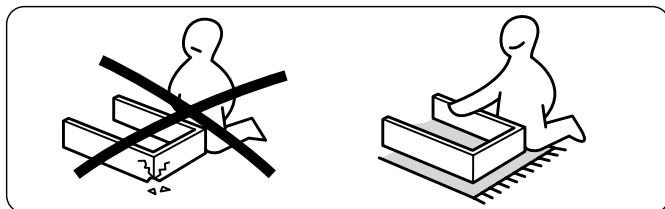
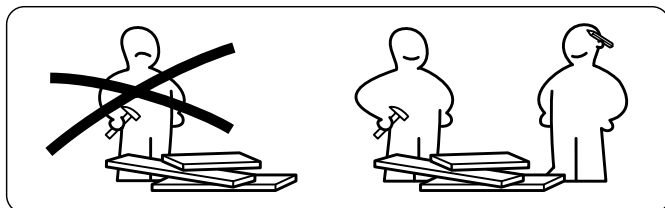
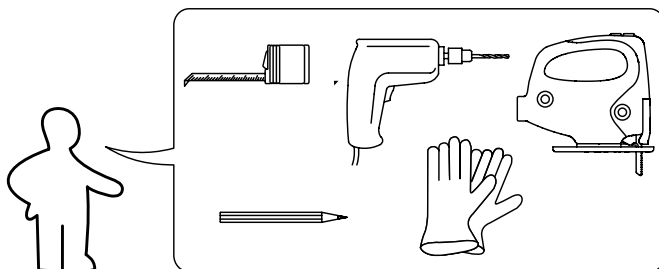
2.3 Utilice

- 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 caliente 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

- 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 caliente 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.

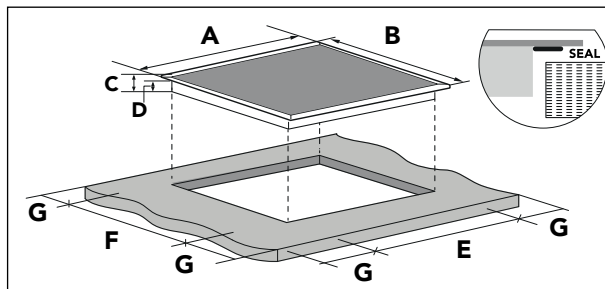
3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE



3.1 Preparación del montaje

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

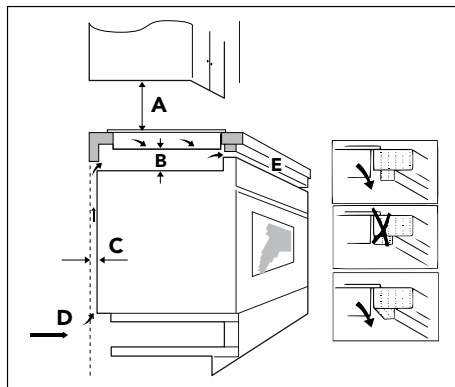
- Alrededor del orificio deben quedar al menos 5 cm libres de obstáculos (muebles, aparatos eléctricos, etc.).
- El grosor de la encimera debe ser de al menos 30 mm.
- Elija un material de encimera resistente al calor para evitar deformaciones debidas a la radiación térmica de la placa de inducción.



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

i Nota

- ◊ La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario o la campana extractora situada encima de la placa de inducción debe ser de al menos 760 mm.
- ◊ En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas, como se muestra a continuación.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Suministro de aire	10 mm

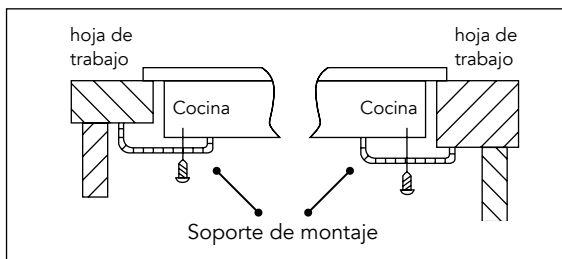
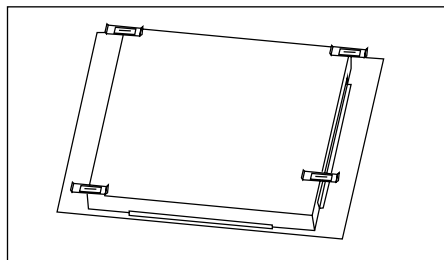
Antes de instalar el producto, compruebe lo siguiente:

- La superficie de la encimera es lisa y plana y no hay elementos estructurales que obstruyan el espacio necesario.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si el producto se instala encima de un horno, éste debe tener un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumple todos los requisitos de autorización de 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 de aislamiento o disyuntor es fácilmente accesible para el usuario cuando el producto está instalado.
- 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.
- El producto no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, lavadora o secadora. La humedad podría dañar los componentes electrónicos del producto.
- El producto debe instalarse de forma que se pueda mejorar la radiación térmica

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

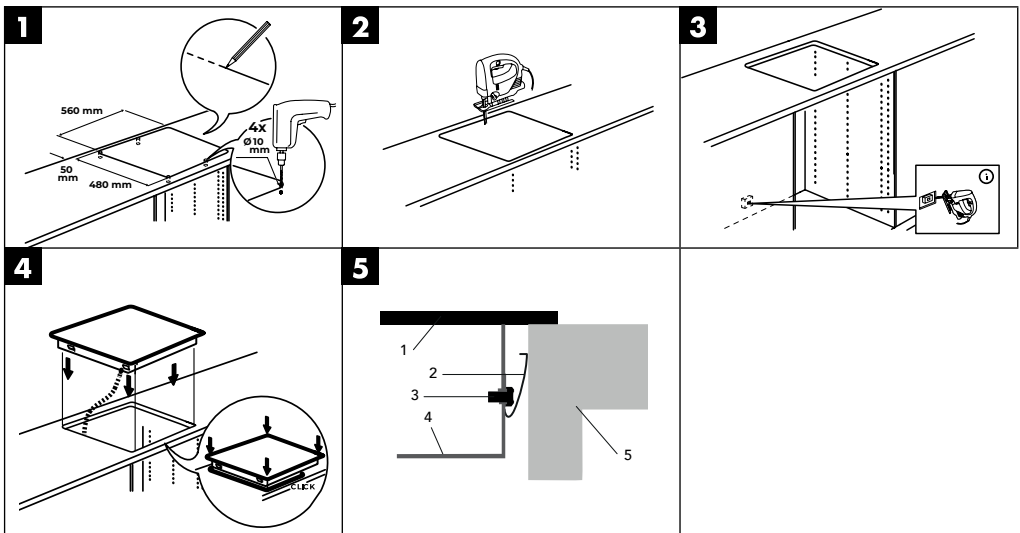


1. Coloque el producto en la encimera preparada.
2. Atornille los soportes suministrados a la parte inferior del producto.
3. Ajuste la posición de los soportes al grosor del tablero de la mesa.

¡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.

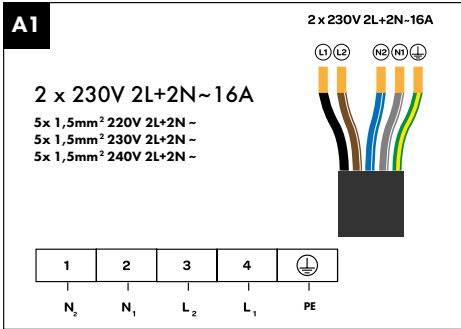
3.4 Montaje



3.5 Conexión a la toma

En el suministro se incluye un cable de conexión, aunque sin enchufe, y la placa de cocción ya está preconfigurada para 2 x 1 fase (230 V) según el esquema de conexión A1. La conexión requiere un enchufe Perilex de 5 polos, que no está incluido. Asegúrese de que los grupos eléctricos de su caja de contadores están equipados con fusibles de al menos 16 amperios.

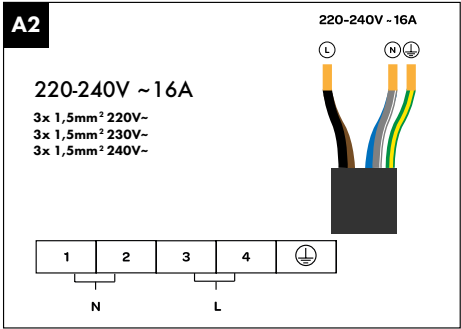
Bloque conector Cable de conexión



L1	L2	N1	N2	PE
Negro	Marrón	Azul	Gris	Verde/Amarillo

La instalación según el esquema de conexión A2 requiere que sea realizada por un instalador autorizado.

Bloque conector Cable de conexión



L	N	PE
Negro/Marrón	Azul/Gris	Verde/Amarillo

ATENCIÓN:

Si la placa de cocción se conecta según el esquema de conexiones A2, es necesario que un instalador autorizado compruebe que la instalación técnica en el armario de contadores, la conexión en la placa de cocción y el cable de conexión siguen cumpliendo las normas vigentes y coinciden con las indicaciones de los esquemas de conexiones.

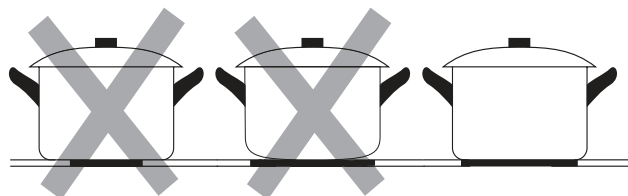
**¡ATENCIÓN!**

- ◇ El uso seguro sólo está garantizado si la instalación cumple las instrucciones de instalación suministradas y se realiza correctamente. Cualquier daño derivado de una instalación incorrecta es responsabilidad del instalador.
- ◇ Sólo electricistas cualificados pueden realizar las conexiones eléctricas, respetando las normas de seguridad nacionales y locales.
- ◇ La placa de cocción pertenece a la clase de protección I y requiere conexión a una red con toma de tierra. El proveedor declina toda responsabilidad por daños causados por un suministro eléctrico inadecuado.
- ◇ La placa de cocción debe instalarse en una disposición fija con los mecanismos de desconexión adecuados según lo prescrito.
- ◇ Una placa de inducción sólo debe colocarse encima de objetos como un cajón, un horno con ventilación o un lavavajillas, manteniendo el espacio prescrito para la ventilación. No se permite la colocación encima de aparatos de refrigeración, hornos sin ventilación o lavadoras.
- ◇ Asegúrese de que el cable de alimentación no se pellizque durante la instalación ni pase por bordes afilados. Si se instala encima de un horno, tienda el cable a lo largo de las esquinas traseras hasta el punto de conexión. Éste debe colocarse de forma que se evite el contacto con piezas calientes.
- ◇ El punto de conexión, las tomas de corriente y/o el enchufe deben estar siempre accesibles.
- ◇ La encimera sobre la que se instale la placa debe ser plana, nivelada y sólida. Respete las instrucciones del fabricante de la encimera.
- ◇ La garantía quedará anulada en caso de instalación, conexión o montaje defectuosos.
- ◇ **¡ATENCIÓN!** cualquier ajuste en el aparato, incluido el montaje y la sustitución del cable de alimentación, debe ser realizado por un instalador autorizado.

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1 Sartenes adecuadas para inducción

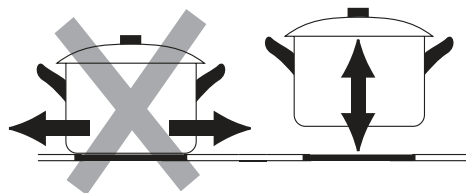
- Utilice sólo sartenes con un diámetro de 12 cm a 26 cm que sean aptas para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje de la sartén o en la propia sartén.
- Puede comprobar si una sartén es apta para inducción mediante la prueba del imán. Acerque un imán al fondo de la sartén. Si la sartén 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.



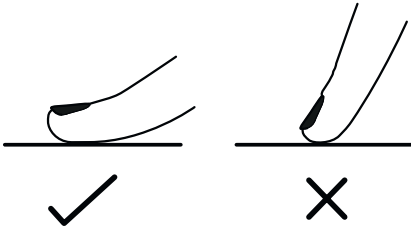
- No coloque nunca una olla vacía sobre la zona de cocción encendida. Esto puede hacer que la sartén se sobrecaliente y dañe el producto.
- No utilice ollas con fondos muy finos. Esto puede hacer que la sartén se sobrecaliente.

4.3 Dimensiones del recipiente

- 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 lo indica.
- No hay ningún problema en utilizar sartenes más grandes que las zonas de cocción. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar sartenes con el mismo diámetro que las zonas de cocción.

4.4 Funcionamiento

- Los botones del producto responden al tacto. No es necesario presionar.
- Toque los botones con toda la yema del dedo, no sólo con la punta.

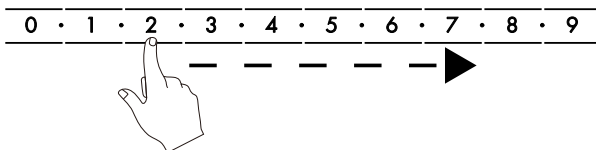


- Asegúrate de que los botones estén siempre limpios y secos.
- Asegúrese de que no haya objetos en los botones.

5. UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

5.1 Encendido

1. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante unos 3 segundos para encender el producto.
2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
3. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en el panel de control.
4. Seleccione el ajuste de cocción deseado. Para ello, toque el número o deslice el dedo de izquierda a derecha por la barra de números. Al hacerlo, toque primero la barra con números durante unos 2 segundos antes de empezar a deslizar.



Nota

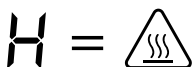
- ◇ Si no toca ningún botón, el producto se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.
- ◇ Mientras cocina, puede cambiar el ajuste de cocción en cualquier momento.

5.2 Desconexión

1. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en el panel de control.
2. Seleccione la posición 0. Puede hacerlo tocando directamente el número o deslizando el dedo de derecha a izquierda por la barra de números. Al hacerlo, toque la barra de números durante unos 2 segundos antes de empezar a deslizar.
3. Apague todo el producto manteniendo pulsado el botón de encendido durante unos 3 segundos.

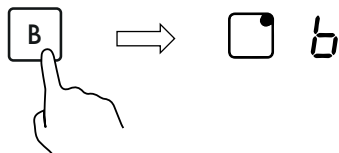
¡ATENCIÓN!

- ◇ La señal "H" indica qué zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. El símbolo desaparecerá cuando la zona de cocción se haya enfriado a una temperatura segura



5.3 Función Boost

1. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en el panel de control.
2. Pulse el botón de refuerzo (B).



3. La potencia de la zona de cocción se maximiza y aparece "b" junto al ajuste de cocción correspondiente.
4. Transcurridos 10 minutos, el Booster se detiene automáticamente y la zona de cocción vuelve al ajuste de cocción seleccionado anteriormente.
5. Para cancelar el Booster o desconectarlo antes de tiempo, seleccione la zona de cocción deseada y pulse de nuevo el botón Booster.
6. Si no se selecciona ningún nivel de cocción antes de utilizar la función de refuerzo, el nivel de cocción 9 se activará transcurridos 10 minutos.

5.4 Función de calentamiento

1. Seleccione la zona de cocción deseada tocando la casilla correspondiente en el panel de control.
2. Toque dos veces la zona de cocción 1. Aparecerá una "c" junto al mando de selección de la zona de cocción. Esto significa que la zona de cocción mantendrá caliente hasta 2 litros de agua a 55 °C.
3. Para cancelar la función de mantenimiento del calor, seleccione la zona de cocción deseada y toque el siguiente ajuste de cocción deseado.

5.5 Función de pausa

- Toque el botón de pausa para detener temporalmente el calentamiento de las zonas de cocción. En todas las pantallas aparece "P". En este momento sólo se pueden accionar la tecla de pausa y la tecla de encendido/apagado.
- Pulse de nuevo la tecla de pausa para desactivar la función de pausa. La pantalla vuelve a mostrar el ajuste original y las zonas de cocción continúan con el ajuste de cocción preajustado.

5.6 Bloqueo

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso no deseado. Cuando el bloqueo está activado, sólo puedes utilizar el botón de bloqueo y el botón de encendido.

Cerradura

Pulse el botón de bloqueo. La pantalla del temporizador muestra "Lo".

Desbloquear

1. Asegúrese de que el producto está encendido.
2. Mantenga pulsado el botón de bloqueo durante unos segundos.
3. Ya puedes utilizar el producto.



5.7 Gestión de la energía

Activar la gestión de energía

El producto puede ajustarse a una potencia total de 7400 W (2 fases) o 3500 W (1 fase). Por defecto, el producto está ajustado a 7400W. Siga los siguientes pasos para ajustarlo a 3500W.

1. Desconecte temporalmente el enchufe de la toma de corriente.
2. Vuelva a enchufar el aparato sin encenderlo.
3. Pulse brevemente el botón del temporizador y el botón de bloqueo tres veces al mismo tiempo hasta que aparezca una "n" junto a cada zona de cocción. n' significa que el aparato está ajustado a una potencia total de 7400W.
4. El aparato pasa ahora a la gestión de potencia y debe ajustarse para cada zona de cocción. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado. Aparecerá "-" junto a cada zona.

Ajuste de las zonas de cocción

1. Toque el botón de la zona de cocción que desee ajustar y ajústelo a la posición 4. Repita este procedimiento para las cuatro zonas. Cuando se utilizan las cuatro zonas de cocción, el ajuste 4 es el ajuste máximo al que se puede ajustar el producto por zona. La potencia total de 3500W se distribuye entre las zonas de cocción.
2. Pulse el botón de encendido/apagado para confirmar los ajustes.
3. Al volver a encender la placa, se ajusta la potencia total.

Desactivar la gestión de energía

1. Desconecte temporalmente el enchufe de la toma de corriente.
2. Vuelva a enchufar el aparato sin encenderlo.
3. Pulse brevemente el botón del temporizador y el botón de bloqueo tres veces al mismo tiempo hasta que aparezca un '-' junto a cada zona de cocción. '-' significa que el aparato está ajustado a una potencia total de 3500W.
4. Ahora, el producto vuelve a salir de la gestión de potencia y debe ajustarse para cada zona de cocción. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado. Aparecerá "-" junto a cada zona.

Ajuste de las zonas de cocción

1. Toque el botón de la zona de cocción que desee ajustar y ajústelo a la posición 9. Repita el procedimiento para las cuatro zonas.
2. Pulse la tecla de encendido/apagado para confirmar los ajustes. El aparato se apaga.
3. Cuando vuelva a encender el aparato, se ajustará la potencia total.

5.8 protección contra sobrecalentamiento

El producto contiene un sensor de temperatura que controla la temperatura. Cuando se mide una temperatura demasiado alta, el producto deja de funcionar automáticamente.

5.9 Detección de objetos pequeños

Si una sartén es demasiado pequeña o no es adecuada para la inducción, o se deja otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor o una llave) sobre el producto, éste pasa automáticamente al modo de espera después de 1 minuto. El ventilador permanece activo durante 1 minuto más.

5.10 Desconexión automática

El producto incluye desconexión automática como medida de seguridad. El producto se apaga automáticamente si olvida apagar la cocción. Los tiempos predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla.

Modo de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Desconexión estándar después de (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla del producto, éste deja de calentarse inmediatamente. El producto se apaga automáticamente al cabo de dos minutos.

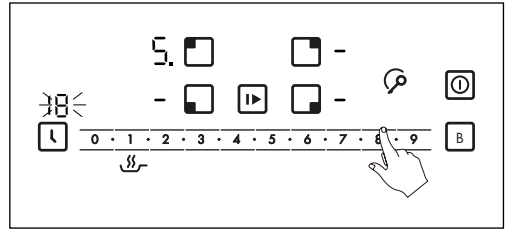
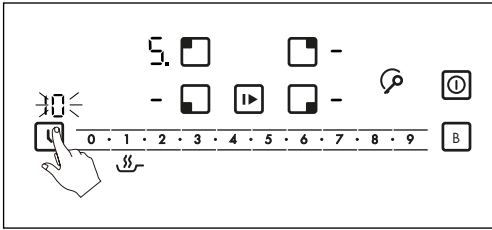
5.11 Temporizador

- Puede ajustar el temporizador para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador puede ajustarse hasta 99 minutos.

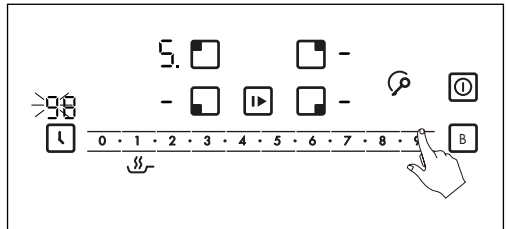
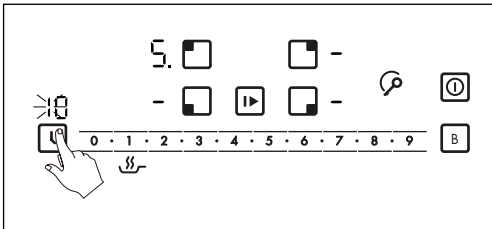
5.11.1 Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

El temporizador está ajustado a una zona:

1. Pulse el botón de la zona de cocción que desee ajustar.
2. Pulse el botón del temporizador. En la pantalla aparece "10" y el "0" parpadea.
3. Ajuste el tiempo tocando la barra de desplazamiento.



4. Pulse de nuevo el botón del temporizador. '1' parpadea en la pantalla.
5. Ajuste el tiempo tocando la barra de desplazamiento. Según el ejemplo, el tiempo se ajusta a 98 minutos.



Nota

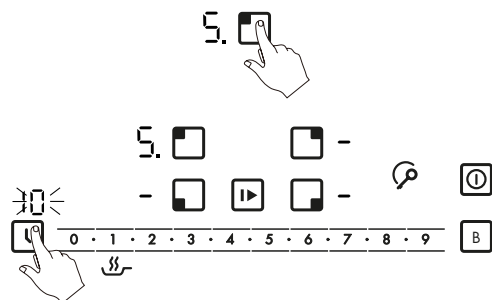
- ◇ Cuando la hora está ajustada, comienza inmediatamente a retroceder. La pantalla muestra el tiempo restante. El punto rojo junto al ajuste de cocción indica qué zona de cocción está encendida. 5. 
- ◇ Cuando el temporizador expira, la zona de cocción ajustada se apaga automáticamente.
- ◇ Las demás zonas de cocción seguirán calentando si no están programadas con un temporizador.

El temporizador está ajustado en más de una zona:

- Si ajusta el tiempo para varias zonas de cocción al mismo tiempo, se iluminan los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes. El indicador de minutos muestra el temporizador más corto. El punto de la zona correspondiente parpadea.
- Cuando expire el temporizador, las zonas de cocción ajustadas se desconectarán automáticamente. La pantalla de minutos muestra ahora el siguiente temporizador más corto y el punto rojo de la zona respectiva parpadea.
- Toque el botón de la zona de cocción para indicar la hora de esa zona en la pantalla.

5.11.2 Desconexión del temporizador

1. Pulse el botón de la zona de cocción para la que desea desactivar el temporizador.
2. Pulse el botón del temporizador. El indicador parpadeará.
3. Toque el botón deslizante para poner el temporizador en "00". El temporizador se cancela.



6. 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 no se enciende.	El producto no recibe alimentación.	Asegúrese de que el enchufe está en una toma de corriente que funcione. Si el producto sigue sin encenderse, compruebe que no haya un cortocircuito. Si el resto de aparatos sí lo hacen, póngase en contacto con personal técnico cualificado.
El panel de control no funciona o es difícil de manejar.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee el panel.
	Hay una capa de agua en el panel.	Seque bien el panel.
	Sólo utiliza la punta superior del dedo para accionar los botones.	Utilice toda la punta del dedo para pulsar los botones.
El cristal está rayado.	Ha utilizado sartenes u ollas con fondos rugosos.	Utilice utensilios de cocina con la parte inferior lisa y no los deslice sobre la placa.
	Has utilizado un detergente o estropajo agresivo.	Utilice sólo detergente suave o especial y paños suaves
	Las manchas pueden parecer arañazos.	En la superficie de cristal, las manchas son fáciles de limpiar.
Zumbido	Una placa de cocción monofásica soporta menos potencia constante y recibe golpes cortos todo el tiempo.	Esto es normal.

Sonido de silbido.	El ruido se produce entre la base de la olla y la placa o entre 2 zonas de cocción adyacentes.	Esto es normal y forma parte de la inducción. El ruido debería disminuir o desaparecer cuando lo ponga a un nivel de calor más bajo.
Sonido de soplido.	El sistema de ventilación incorporado se ha contraído para garantizar que la placa de cocción no se sobrecaliente. Es posible que siga encendido después de apagar la placa de cocción.	Esto es normal. No desenchufe el aparato cuando el ventilador esté encendido. El ventilador se apagará solo.
Crujido, zumbido o crepitación.	Esto puede deberse a la construcción de la olla. Los diferentes materiales de la base de la olla pueden vibrar entre sí.	Esto no indica ningún fallo. Si le molesta el ruido, puede comprar sartenes para inducción de otro material.
Sonido de tic-tac.	Hay humedad en el fondo de la olla.	Seque bien la zona de cocción y la sartén.
	En un nivel de cocción bajo, el sistema electrónico se apaga ocasionalmente.	Esto es normal.
La olla no se calienta.	El producto no detecta la sartén porque no es apta para inducción, es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está en el centro de la zona.	Utilice sartenes adecuadas del tamaño correcto y colóquelas en el centro de la zona de cocción.
El producto se apaga inesperadamente.	Se ha activado la desconexión automática.	Asegúrese de que las rejillas de ventilación estén despejadas y que la temperatura ambiente no sea demasiado alta para evitar el sobrecalentamiento.
	Los utensilios de cocina tocan el panel de control y lo sobrecalientan.	Asegúrese de que ninguna olla esté demasiado cerca del panel.

El producto se enciende o se apaga solo.	El panel de control se ha tocado involuntariamente.	No coloque nada sobre el panel de control y bloquéelo para que no se toque involuntariamente.
Código de error E1/E2	El voltaje es incorrecto.	Compruebe el suministro eléctrico y vuelva a encender el producto.
Código de error E3/E4	La temperatura es incorrecta.	Espere a que el producto se enfríe y vuelva a encenderlo.
Código de error F3/F5, F9-FA	El sensor IGBT está abierto o cortocircuitado.	Llame al servicio de atención al cliente o a personal cualificado.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

¡ATENCIÓN!

- ◇ Apague siempre el producto y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
- ◇ No utilice esponjas abrasivas ni detergentes fuertes que puedan rayar la superficie.

7.1 Suciedad cotidiana en la superficie del cristal (huellas dactilares, manchas ligeras):

- Limpie siempre la superficie inmediatamente después de usarla para evitar dañarla.
- Elija un producto de limpieza especialmente adecuado para superficies de cristal.
- Ponga un poco de detergente sobre la superficie aún tibia.
- Limpie bien la superficie con un paño suave.
- Utilice un paño húmedo para eliminar todos los residuos de limpieza.
- Seque la superficie con una toalla textil o de papel limpia.

7.2 Manchas sobrecocidas, derretidas, quemadas o azucaradas en la superficie del cristal:

- Elimine la mancha inmediatamente. Tenga cuidado de no quemarse.
- Utilice una espátula o rasqueta adecuada para vitrocerámicas.
- Raspe la suciedad formando un ángulo de 30°.
- Elimine la suciedad con un paño de cocina o papel de cocina.
- Limpie, aclare y seque la superficie como en el caso de la suciedad cotidiana.

7.3 Manchas de cocción excesiva en el panel de control:

- Absorba los líquidos con un paño suave.
- Limpie el panel con un paño suave y húmedo o una esponja suave.
- Seque completamente la superficie con una toalla textil o de papel.
- Si el panel de control está sucio o mojado, la placa puede apagarse o el panel puede dejar de responder. Asegúrese de que la superficie esté completamente seca antes de volver a encender el producto.

8. ALMACENAMIENTO

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

9. 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.

9.1 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.

9.2 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.

10. SÍMBOLOS

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

Símbolo	Descripción
	Siga las instrucciones del manual y consérvelo para futuras consultas.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños graves y/o lesiones mortales.
	Una nota contiene información adicional relevante para el uso del producto.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños leves y/o lesiones moderadas.
	Enchufe de seguridad de clase 1.
	Advertencia. Peligro debido a la electricidad, ¡riesgo de descarga eléctrica!
	Apto para uso en interiores.
	Apto para uso alimentario.
	Sin bisfenol A (BPA).
	Precaución: ¡Superficie caliente!
	Este producto cumple todos los requisitos y normativas de acuerdo con la Directiva 2011/65/UE más conocida como Directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS). Esta directiva contiene normas que restringen el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

	Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EC (EMC - Compatibilidad Electromagnética).
LVD	Este producto cumple la Directiva 2014/35/CE (LVD - Directiva sobre baja tensión) en lo que respecta a la protección contra baja tensión.
	Manipular con cuidado.
	Proteger de la humedad.
	Cuidado: frágil.
	No cortar.

11. 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.

12. 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	135
1.1 Destinazione d'uso	135
1.2 Panoramica del prodotto	135
1.3 Specifiche del prodotto	136
1.4 Altre caratteristiche	136
1.5 Contenuto della confezione	136
1.6 Accessori forniti	137
2. Sicurezza	137
2.1 Generiche	137
2.2 Persone	138
2.3 Uso	139
2.4 Elettricità	139
3. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	140
3.1 Preparazione al montaggio	141
3.2 Prima di fissare le staffe di montaggio	142
3.3 Fissaggio delle staffe di montaggio	142
3.4 Montaggio	143
3.5 Collegamento alla presa	144
4. ISTRUZIONI PER L'USO	146
4.1 Pentole adatte all'induzione	146
4.2 Protezione del vetro	146
4.3 Dimensioni della vasca	147
4.4 Funzionamento	147
5. UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE	147
5.1 Accensione	147
5.2 Spegnimento	148
5.3 Funzione Boost	148
5.4 Funzione di riscaldamento	149
5.5 Funzione di pausa	149
5.6 Blocco	149
5.7 Gestione dell'energia	149
5.8 Protezione contro il surriscaldamento	150
5.9 Rilevamento di piccoli oggetti	150
5.10 Spegnimento automatico	150
5.11 Timer	151
6. Risoluzione dei problemi	153
7. Manutenzione e Pulizia	155
7.1 Sporczia quotidiana sulla superficie del vetro (impronte digitali...	155
7.2 Macchie di sovracarbonato, fuso, bruciato o zuccherato...	155
7.3 Macchie di sovracottura sul pannello di controllo:	156
8. Immagazzinamento	156
9. Smaltimento e riciclaggio	156
9.1 Smaltimento	156
9.2 Apparecchio elettrico	157
10. Simboli	157
11. Dichiarazione di conformità CE	159
12. Disclaimer	159
134	

1. INTRODUZIONE

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

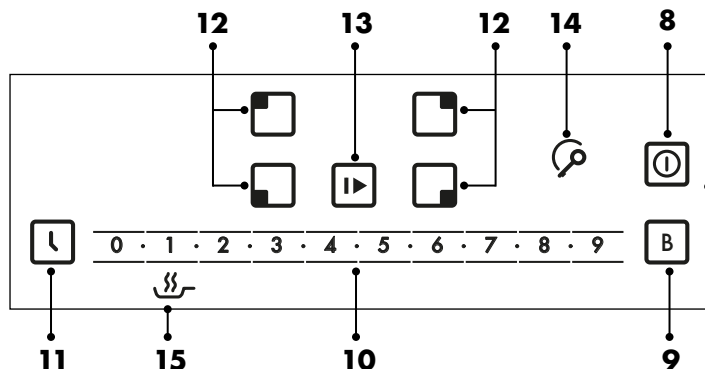
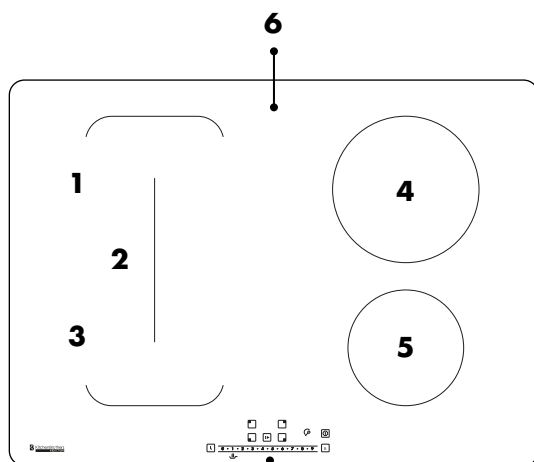
1.1 Destinazione d'uso

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 Max 1500/1800W
2. Zona Max 2500/2800W
3. Zona Max 2000/2300W
4. Zona Max 2000/2300W
5. Zona Max 1500/1800W
6. Piastra di vetro
7. Pannello di controllo
8. Pulsante di accensione/spegnimento
9. Pulsante Boost
10. cursore per la selezione di calore/tempo
11. Pulsante del timer
12. Pulsante di selezione della zona di cottura
13. Pulsante di pausa
14. Blocco del pannello di controllo
15. Pulsante di mantenimento in caldo



1.3 Specifiche del prodotto

Dimensioni	70 x 51 x 6,3
Peso	10,5 kg
Colore	Nero
Materiale	Vetro ceramico, metallo e plastica
Lunghezza del cavo	1,20 m
Classe di sicurezza	1
Tipo di spina/adattatore	Europlug
Tensione	220-240V
Frequenza	50/60Hz
Potenza	3500/7200W
Consumo di energia	7kWH
Livello massimo di rumore	55dB
Temperatura d'esercizio*	5-45 °C
Umidità di esercizio*	≤85RH%
Temperatura di stoccaggio*	25-70°C
Umidità di stoccaggio*	≤85RH%
Protezione da surriscaldamento	Sì
Spegnimento automatico	Sì, dopo due ore

* Raccomandato

1.4 Altre caratteristiche

- Funzione Pausa: sentitevi liberi di allontanarvi durante la cottura.
- Funzione Keep Warm: per mantenere in caldo i cibi.
- Funzione Boost per tutte e 4 le zone di cottura.

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 70 cm - Flex + 2 zone -
Modello KB4055 - EAN 8721055561170

1.6 Accessori forniti

- 1 manuale
- 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 "la Piano a induzione da incasso", 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

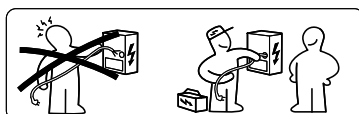
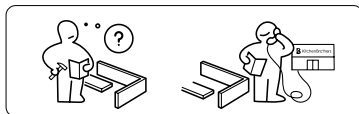
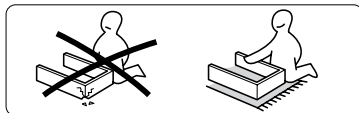
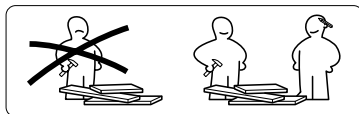
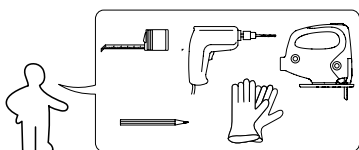
- Non coprire il prodotto quando è acceso. Non collocare mai cuscini o coperte sopra o contro il prodotto. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni al prodotto.
- Le parti del prodotto si surriscaldano. Non pulire il prodotto quando è ancora caldo. Attendere 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. Spegnere 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.

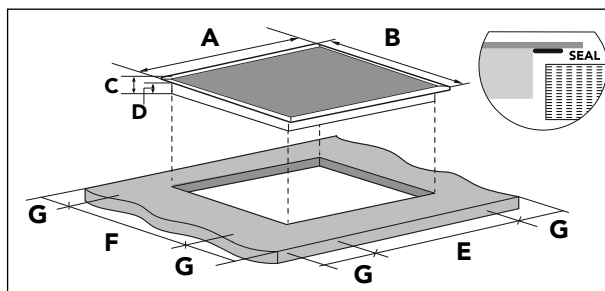
3. ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO



3.1 Preparazione al montaggio

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

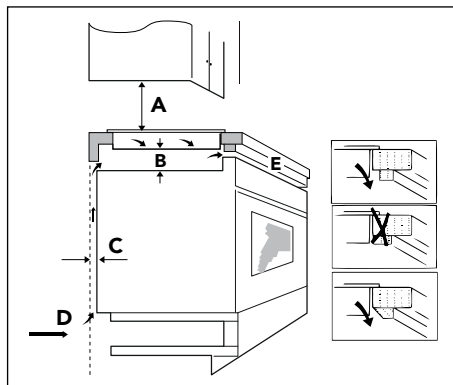
- Intorno al foro devono rimanere almeno 5 cm liberi da ostacoli (mobili, elettrodomestici, ecc.).
- Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 30 mm.
- Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare distorsioni dovute all'irraggiamento termico del piano di cottura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



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

Commento

- ◇ La distanza di sicurezza tra il piano di cottura a induzione e l'armadio o la cappa aspirante sopra il piano di cottura a induzione deve essere di almeno 760 mm.
- ◇ In ogni caso, assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati, come mostrato di seguito.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Alimentazione dell'aria	10 mm

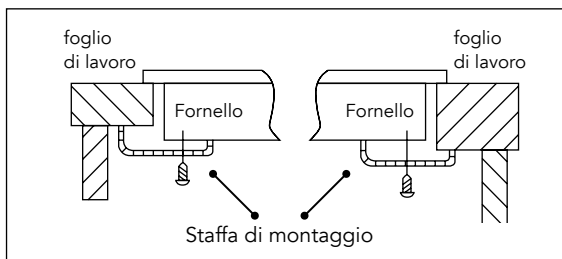
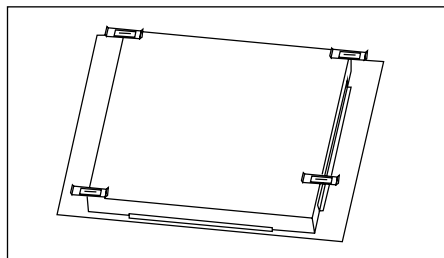
Prima di installare il prodotto, verificare quanto segue:

- La superficie del piano di lavoro è liscia e piatta e non ci sono elementi strutturali che ostruiscono lo spazio necessario.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il prodotto viene installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione è conforme a tutti i requisiti di autorizzazione, alle norme e ai 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 facilmente accessibile all'utente quando il prodotto è installato.
- 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 alle norme vigenti.
- 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 stesso.
- Se il prodotto è installato sopra un cassetto o un mobile, è necessario installare una barriera termica sotto la base del prodotto.
- Il prodotto non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, una lavatrice o un'asciugatrice. L'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del prodotto.
- Il prodotto deve essere installato in modo da consentire una migliore irradiazione del calore.

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 Fissaggio delle staffe di montaggio

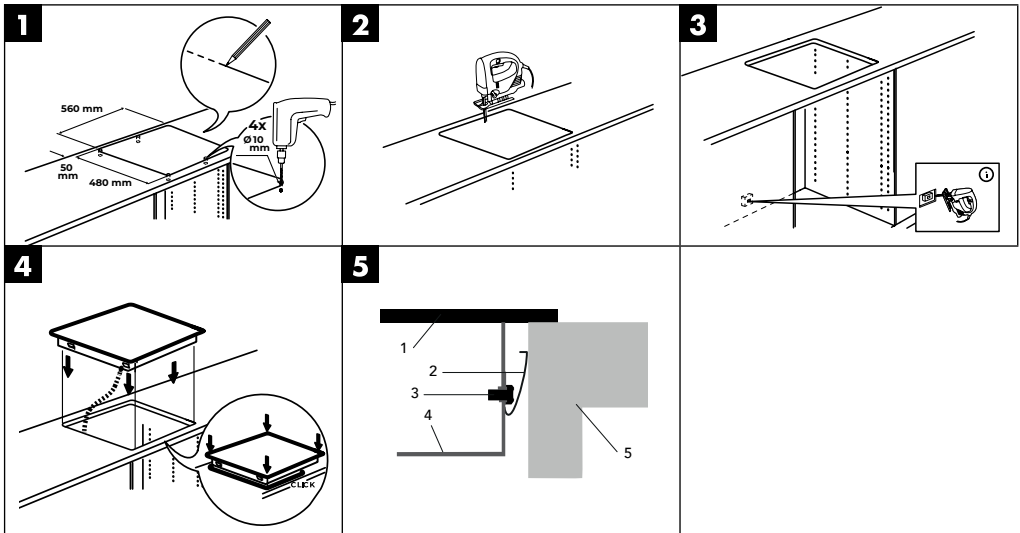


1. Posizionare il prodotto nel piano di lavoro preparato.
2. Avvitare le staffe in dotazione alla parte inferiore del prodotto.
3. Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano del tavolo.

! 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 un'adeguata 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.

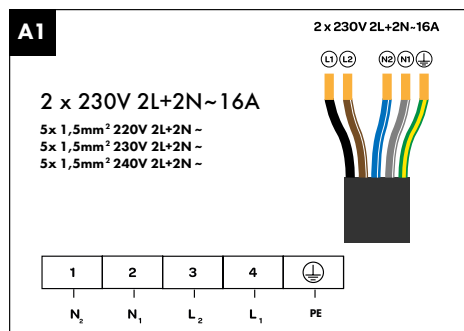
3.4 Montaggio



3.5 Collegamento alla presa

Il cavo di collegamento è incluso nella fornitura, ma senza spina, e il piano cottura è già preconfigurato per 2 x 1 fase (230V) secondo lo schema di collegamento A1. Il collegamento richiede una spina Perilex a 5 poli, non inclusa. Assicurarsi che i gruppi elettrici della scatola dei contatori siano dotati di fusibili da almeno 16 ampere.

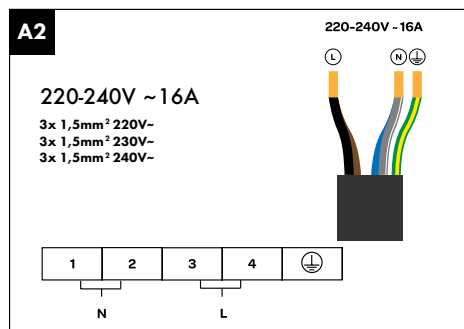
Blocco connettore Cavo di collegamento



L1	L2	N1	N2	PE ⏏
Nero	Marrone	Blu	Grigio	Verde/Giallo

L'installazione secondo lo schema di collegamento A2 deve essere eseguita da un installatore certificato.

Blocco connettore Cavo di collegamento



L	N	PE ⏏
Nero/Marrone	Blu/Grigio	Verde/Giallo

ATTENZIONE:

Se il piano di cottura è collegato secondo lo schema di collegamento A2, è necessario che un installatore certificato verifichi che l'installazione tecnica nell'armadio contatori, il collegamento nel piano di cottura e il cavo di collegamento siano ancora conformi alle norme vigenti e siano coerenti con le informazioni contenute negli schemi di collegamento.

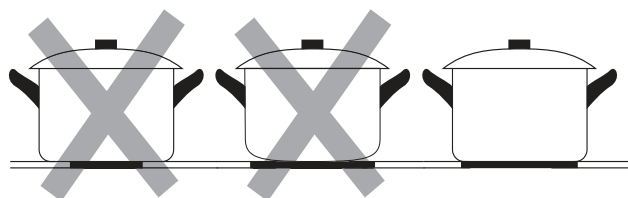
**ATTENZIONE!**

- ◇ L'uso sicuro è garantito solo se l'installazione è conforme alle istruzioni di installazione fornite e viene eseguita correttamente. Qualsiasi danno derivante da un'installazione non corretta è responsabilità dell'installatore.
- ◇ Solo elettricisti qualificati possono effettuare i collegamenti elettrici, nel rispetto delle norme di sicurezza nazionali e locali.
- ◇ Il piano di cottura rientra nella classe di protezione I e richiede il collegamento a una rete con messa a terra. Il fornitore declina ogni responsabilità per danni causati da un'alimentazione elettrica inadeguata.
- ◇ Il piano di cottura deve essere installato in modo fisso con gli appositi meccanismi di disconnessione previsti.
- ◇ Il piano di cottura a induzione deve essere collocato solo al di sopra di oggetti come cassette, forni ventilati o lavastoviglie, mantenendo lo spazio di ventilazione prescritto. Non è consentita la collocazione sopra apparecchi di raffreddamento, forni non ventilati o lavatrici.
- ◇ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si schiacci durante l'installazione e non corra lungo spigoli vivi. Se installato sopra un forno, far passare il cavo lungo gli angoli posteriori fino al punto di collegamento. Questo deve essere posizionato in modo da evitare il contatto con parti calde.
- ◇ Il punto di collegamento, le prese e/o la spina devono essere sempre accessibili.
- ◇ Il piano di lavoro su cui è installato il piano di cottura deve essere piano, livellato e solido. Osservare le istruzioni del produttore del piano di lavoro.
- ◇ La garanzia decade in caso di installazione, collegamento o montaggio difettosi.
- ◇ **Si prega di notare che:** qualsiasi regolazione dell'apparecchio, compreso il montaggio e la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere effettuata da un installatore certificato.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 Pentole adatte all'induzione

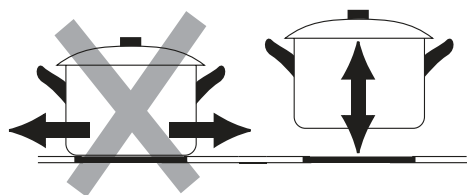
- Utilizzare solo pentole di diametro compreso tra 12 e 26 cm adatte all'induzione. Verificare la presenza del simbolo dell'induzione sulla confezione della padella o sulla padella stessa.
- È possibile verificare se una padella è adatta all'induzione utilizzando il test del magnete. Tenere una calamita vicino al fondo della pentola. Se la pentola 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 normale acciaio inox, vetro, piccole dimensioni, rame o alluminio.
- Utilizzare solo pentole con il fondo piatto. Controllare che il fondo sia piatto sul prodotto e che abbia le stesse dimensioni 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.



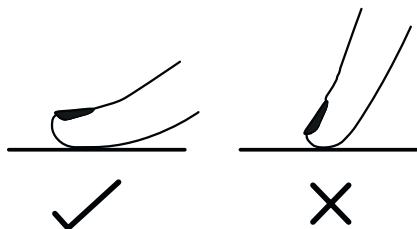
- Non collocare mai una pentola vuota sulla zona di cottura accesa. Ciò può causare il surriscaldamento della padella e danneggiare il prodotto.
- Non utilizzare padelle con fondo molto sottile. Ciò può causare il surriscaldamento della padella.

4.3 Dimensioni della vasca

- 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.
- Non è un problema utilizzare padelle più grandi delle zone di cottura. Tuttavia, per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare padelle dello stesso diametro delle zone di cottura.

4.4 Funzionamento

- I pulsanti del prodotto rispondono al tocco. Non è necessaria alcuna pressione.
- Toccare i pulsanti con l'intero polpastrello, non solo con la punta.

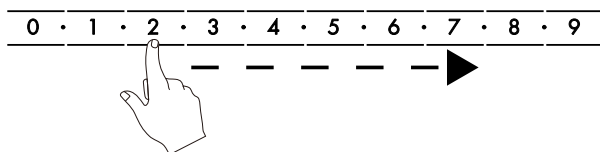


- Assicurarsi che i pulsanti siano sempre puliti e asciutti.
- Assicurarsi che non vi siano oggetti sui bottoni.

5. UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE

5.1 Accensione

1. Tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento per circa 3 secondi per accendere il prodotto.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
3. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul pannello di controllo.
4. Selezionare l'impostazione di cottura desiderata. Per farlo, toccare il numero o far scorrere il dito da sinistra a destra sulla barra dei numeri. In questo caso, toccare la barra dei numeri per circa 2 secondi prima di iniziare a scorrere.



 Commento

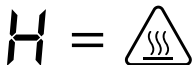
- ◇ Se non si tocca un tasto, il prodotto si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- ◇ Durante la cottura, è possibile modificare l'impostazione di cottura in qualsiasi momento.

5.2 Spegnimento

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul pannello di controllo.
2. Selezionare la posizione 0. Ciò può essere fatto toccando direttamente il numero o facendo scorrere il dito da destra a sinistra sulla barra dei numeri. In questo caso, toccare la barra dei numeri per circa 2 secondi prima di iniziare a scorrere.
3. Spegner l'intero prodotto tenendo premuto il pulsante di accensione per circa 3 secondi.

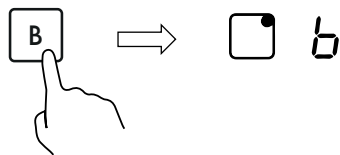
 ATTENZIONE!

- ◇ Il simbolo "H" indica la zona di cottura troppo calda per essere toccata. Il segno scompare quando la zona di cottura si è raffreddata a una temperatura sicura.



5.3 Funzione Boost

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul pannello di controllo.
2. Premere il pulsante Booster (B).



3. La potenza della zona di cottura viene massimizzata e accanto all'impostazione di cottura corrispondente appare "b".
4. Dopo 10 minuti, il booster si arresta automaticamente e la zona di cottura torna all'impostazione di cottura precedentemente selezionata.
5. Per annullare il booster o spegnerlo anticipatamente, selezionare la zona di cottura desiderata e premere nuovamente il pulsante booster.
6. Se non è stato selezionato alcun livello di cottura prima di utilizzare la funzione Booster, il livello di cottura 9 si attiva dopo 10 minuti.

5.4 Funzione di riscaldamento

1. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando la casella corrispondente sul pannello di controllo.
2. Toccare due volte la zona di cottura 1. Accanto alla manopola di selezione della zona di cottura compare una "c". Ciò significa che la zona di cottura manterrà in caldo fino a 2 litri d'acqua a 55 °C.
3. Per annullare la funzione di mantenimento del calore, selezionare la zona

5.5 Funzione di pausa

- Toccare il pulsante di pausa per interrompere temporaneamente il riscaldamento delle zone di cottura. Tutti i display visualizzano "P". A questo punto è possibile azionare solo il pulsante di pausa e il pulsante di accensione/spegnimento.
- Toccare nuovamente il pulsante di pausa per disattivare la funzione di pausa. I display visualizzano l'impostazione originale e le zone di cottura continuano con l'impostazione di cottura preimpostata.

5.6 Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso involontario. Quando il blocco è attivo, è possibile utilizzare solo il tasto di blocco e il tasto di accensione.

Blocco

Premere il pulsante di blocco. Il display del timer visualizza "Lo".

Sbloccare

1. Accertarsi che il prodotto sia acceso.
2. Tenere premuto il pulsante di blocco per alcuni secondi.
3. A questo punto è possibile utilizzare il prodotto.



5.7 Gestione dell'energia

Abilitare la gestione dell'energia

Il prodotto può essere impostato su una potenza totale di 7400W (bifase) o 3500W (monofase). Per impostazione predefinita, il prodotto è impostato su 7400W. Seguire i passaggi seguenti per regolare la potenza a 3500W.

1. Togliere temporaneamente la spina dalla presa.
2. Reinserire la spina senza accendere il prodotto.
3. Premere brevemente il pulsante del timer e il pulsante di blocco per tre volte contemporaneamente finché non appare una "n" accanto a ciascuna zona di cottura. 'n' significa che il prodotto è impostato su una potenza totale di 7400W.
4. Il prodotto passa ora alla gestione della potenza e deve essere impostato per ogni zona di cottura. A tale scopo, premere il pulsante di accensione/spegnimento. Accanto a ciascuna zona viene visualizzato "-".

Impostazione delle zone di cottura

1. Toccare il pulsante della zona di cottura da impostare e regolarlo sull'impostazione 4. Ripetere l'operazione per tutte e quattro le zone. Quando si utilizzano tutte e quattro le zone di cottura, l'impostazione 4 è l'impostazione massima su cui è possibile impostare il prodotto per ogni zona. La potenza totale di 3500 W viene distribuita tra le zone di cottura.
2. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per confermare le impostazioni.
3. Quando si riaccende il piano di cottura, la potenza totale viene regolata.

Disattivare la gestione dell'alimentazione

1. Togliere temporaneamente la spina dalla presa.
2. Reinserire la spina senza accendere il prodotto.
3. Premere brevemente il pulsante del timer e il pulsante di blocco per tre volte contemporaneamente, finché non appare un "--" accanto a ciascuna zona di cottura. '-' significa che il prodotto è impostato su una potenza totale di 3500W.
4. A questo punto il prodotto si disattiva dalla gestione della potenza e deve essere impostato per ogni zona di cottura. A tal fine, premere il pulsante di accensione/spegnimento. Accanto a ciascuna zona appare il simbolo "--".

Impostazione delle zone di cottura

1. Toccare il pulsante della zona di cottura da impostare e regolarlo sull'impostazione 9. Ripetere l'operazione per tutte e quattro le zone.
2. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per confermare le impostazioni. Il prodotto si spegne.
3. Quando il prodotto viene riacceso, la potenza totale viene regolata.

5.8 Protezione contro il surriscaldamento

Il prodotto contiene un sensore di temperatura che monitora la temperatura. Quando viene misurata una temperatura troppo elevata, il prodotto smette automaticamente di funzionare.

5.9 Rilevamento di piccoli oggetti

Se una pentola è troppo piccola o non adatta all'induzione, o se un altro piccolo oggetto (ad esempio un coltello, una forchetta o una chiave) viene lasciato sul prodotto, quest'ultimo passa automaticamente in standby dopo 1 minuto. La ventola rimane attiva per un altro minuto.

5.10 Spegnimento automatico

Il prodotto include lo spegnimento automatico come funzione di sicurezza. Il prodotto si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere la cottura. I tempi predefiniti per i diversi livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente.

Modalità di cottura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Spegnimento standard dopo (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa dal prodotto, il prodotto smette immediatamente di riscaldarsi. Il prodotto si spegne automaticamente dopo due minuti.

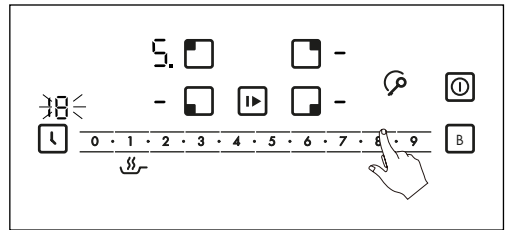
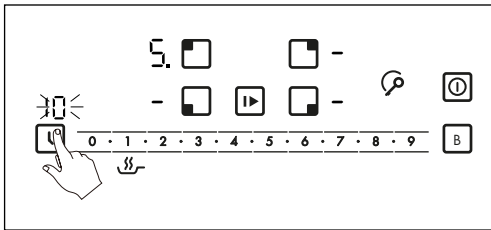
5.11 Timer

- È possibile impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

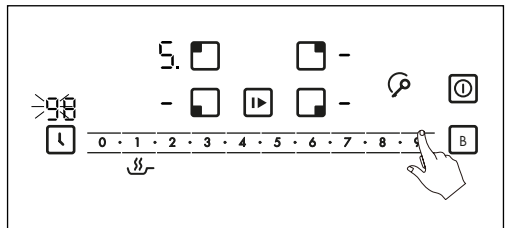
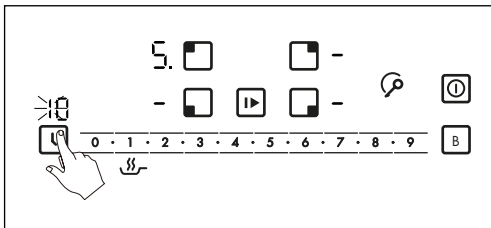
5.11.1 Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Il timer è impostato su una zona:

1. Premere il pulsante della zona di cottura da impostare.
2. Premere il pulsante del timer. Sul display appare "10" e lo "0" lampeggia.
3. Impostare l'ora toccando la barra di scorrimento



4. Premere nuovamente il pulsante del timer. Sul display lampeggia '1'.
5. Impostare l'ora toccando la barra di scorrimento. Secondo l'esempio, l'ora è impostata su 98 minuti.



Commento

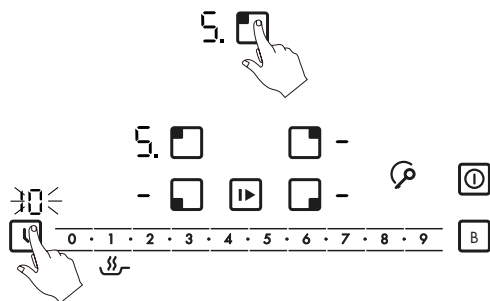
- ◇ Quando l'ora è impostata, inizia immediatamente a scorrere all'indietro. Il display visualizza il tempo rimanente. Il punto rosso accanto all'impostazione di cottura indica quale zona di cottura è accesa. 5. 
- ◇ Allo scadere del timer, la zona di cottura impostata si spegne automaticamente.
- ◇ Le altre zone di cottura continueranno a riscaldarsi se non sono state impostate con un timer.

Il timer è impostato su più di una zona:

- Se si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle zone di cottura corrispondenti si illuminano. Il display dei minuti mostra il timer più breve. Il punto della rispettiva zona lampeggia.
- Allo scadere del timer, le zone di cottura impostate si spengono automaticamente. Il display dei minuti mostra ora il timer successivo più breve e il punto rosso della zona corrispondente lampeggia.
- Toccare il pulsante della zona di cottura per visualizzare l'ora di quella zona sul display.

5.11.2 Disattivazione del timer

1. Premere il pulsante della zona di cottura per la quale si desidera disattivare il timer.
2. Premere il pulsante del timer. L'indicatore lampeggia.
3. Toccare il cursore per impostare il timer su "00". Il timer viene annullato.



6. 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 non si accende.	Il prodotto non riceve alimentazione.	Assicurarsi che la spina sia inserita in una presa funzionante. Se il prodotto continua a non accendersi, verificare che non vi sia un cortocircuito. Se tutti gli altri apparecchi funzionano, contattare il personale di assistenza qualificato.
Il pannello di controllo non funziona o è difficile da usare.	I pulsanti sono bloccati.	Sbloccare il pannello.
	Sul pannello è presente uno strato d'acqua.	Asciugare accuratamente il pannello.
	Per azionare i pulsanti si usa solo la punta del dito.	Utilizzare l'intero polpastrello per premere i pulsanti.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate padelle o pentole con il fondo ruvido.	Utilizzare pentole con la parte inferiore liscia e non farle scivolare sulla piastra.
	Si è usato un detergente o una spugna aggressiva.	Utilizzare solo detergenti delicati o speciali e panni morbidi.
	Le macchie possono sembrare graffi.	Le macchie sulla superficie del vetro sono facili da pulire.
Ronzio	Un piano di cottura monofase è in grado di gestire una potenza costante inferiore e subisce continuamente brevi urti.	È normale.

Fischio.	Il rumore si verifica tra la base della pentola e il piano di cottura o tra due zone di cottura adiacenti.	È normale e fa parte dell'induzione. Il rumore dovrebbe diminuire o scomparire quando si passa a un'impostazione di calore inferiore.
Soffio.	Il sistema di ventilazione integrato è stato contratto per garantire che il piano di cottura non si surriscaldi. È possibile che rimanga acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura.	È normale. Non scollegare l'apparecchio quando la ventola è ancora accesa. La ventola si spegnerà da sola.
Scricchiolio, ronzio o crepitio.	Ciò può essere dovuto alla struttura della pentola. I diversi materiali del fondo della pentola possono vibrare l'uno contro l'altro.	Questo non indica un guasto. Se il rumore è fastidioso, è possibile acquistare padelle per induzione di materiale diverso.
Ticchettio.	Il fondo della pentola è umido.	Asciugare bene la zona di cottura e la padella.
	A un'impostazione di cottura inferiore, l'elettronica si spegne occasionalmente.	È normale.
La pentola non si scalda.	Il prodotto non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta all'induzione, è troppo piccola per la zona di cottura o non si trova al centro della zona.	Utilizzate padelle adatte e della giusta dimensione e posizionatele al centro della zona di cottura.
Il prodotto si è spento inaspettatamente.	Si è attivato lo spegnimento automatico.	Assicurarsi che le bocchette siano libere e che la temperatura ambiente non sia troppo alta per evitare il surriscaldamento.
	Le pentole toccano il pannello di controllo causandone il surriscaldamento.	Assicurarsi che nessuna pentola sia troppo vicina al pannello.

Il prodotto si accende o si spegne da solo.	Il pannello di controllo è stato toccato involontariamente.	Non appoggiare nulla sul pannello di controllo e bloccarlo per evitare che venga toccato involontariamente.
Codice di errore E1/E2	La tensione non è corretta.	Controllare l'alimentazione e riaccendere il prodotto.
Codice di errore E3/E4	La temperatura non è corretta.	Attendere che il prodotto si raffreddi, quindi riaccenderlo.
Codice errore F3/F5, F9-FA	Il sensore IGBT è aperto o in cortocircuito.	Chiamare il servizio clienti o personale di assistenza qualificato.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE!

- ◇ Spegnerne sempre il prodotto e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.
- ◇ Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che potrebbero graffiare la superficie.

7.1 Sporczia quotidiana sulla superficie del vetro (impronte digitali, macchie leggere):

- Pulire sempre la superficie subito dopo l'uso per evitare di danneggiarla.
- Scegliere un detergente particolarmente adatto alle superfici in vetro.
- Mettere un po' di detergente sulla superficie ancora tiepida.
- Pulire bene la superficie con un panno morbido.
- Utilizzare un panno umido per rimuovere tutti i residui di pulizia.
- Asciugare la superficie con un panno di tessuto o di carta pulito.

7.2 Macchie di sovracarbonato, fuso, bruciato o zuccherato sulla superficie del bicchiere:

- Rimuovere immediatamente la macchia. Fare attenzione a non scottarsi.
- Utilizzare una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura in vetroceramica.
- Raschiare lo sporco con un angolo di 30°.
- Rimuovere lo sporco con un canovaccio o un panno di carta.
- Pulire, sciacquare e asciugare la superficie come per lo sporco quotidiano.

7.3 Macchie di sovracottura sul pannello di controllo:

- Assorbire i liquidi con un panno morbido.
- Pulire il pannello con un panno morbido e umido o una spugna morbida.
- Asciugare completamente la superficie con un panno di tessuto o di carta.
- Se il pannello di controllo è sporco o bagnato, il piano di cottura potrebbe spegnersi o il pannello potrebbe non rispondere. Assicurarsi che la superficie sia completamente asciutta prima di riaccendere il prodotto.

8. IMMAGAZZINAMENTO

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

9. 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.

9.1 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.

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

#73 GL

RACCOLTA DIFFERENZIATA

9.2 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.

10. SIMBOLI

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

Simbolo	Descrizione
	Seguire le istruzioni del manuale e conservarlo per riferimenti futuri.
	Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare gravi danni e/o lesioni mortali.
	Una nota contiene informazioni aggiuntive rilevanti per l'uso del prodotto.
	Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare danni minori e/o lesioni moderate.
	Spina di classe di sicurezza 1.
	Attenzione! Pericolo dovuto all'elettricità, rischio di scosse elettriche!
	Adatto per uso interno.

	Sicuro per gli alimenti.
	Privo di Bisfenolo A (BPA).
	Attenzione: Superficie calda!
	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.
	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.
	Maneggiare con cura.
	Proteggere dall'umidità.
	Fare attenzione: è fragile.
	Non tagliare.
	Simbolo di riciclaggio: polietilene ad alta densità.
	Simbolo di riciclaggio: Carta.
	Simbolo di riciclaggio: cartone

	Simbolo di riciclaggio: acciaio e ferro.
	Simbolo di riciclaggio: vetro selezionato scuro.

11. 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.

12. 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	162
1.1 Przeznaczenie	162
1.2 Przegląd produktu	162
1.3 Specyfika produktu	163
1.4 Inne funkcje	163
1.5 Zawartość paczki	163
1.6 Zawarte akcesoria	164
2. Bezpieczeństwo	164
2.1 Ogólne	164
2.2 Ludzie	165
2.3 Użyj	166
2.4 Elektryczność	166
3. INSTRUKCJE MONTAŻU	167
3.1 Przygotowanie do montażu	168
3.2 Przed zamocowaniem wsporników montażowych	169
3.3 Mocowanie wsporników montażowych	169
3.4 Montaż	170
3.5 Podłączanie do gniazda	171
4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA	173
4.1 Patelnie odpowiednie do indukcji	173
4.2 Ochrona szkła	173
4.3 Wymiary patelni	174
4.4 Działanie	174
5. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ	174
5.1 Włączanie	174
5.2 Wyłączanie	175
5.3 Funkcja Boost	175
5.4 Funkcja nagrzewania	176
5.5 Funkcja pauzy	176
5.6 Blokowanie	176
5.7 Zarządzanie energią	176
5.8 Zabezpieczenie przed przegrzaniem	177
5.9 Wykrywanie małych obiektów	177
5.10 Automatyczne wyłączanie	177
5.11 Timer	178
6. Rozwiązywanie problemów	180
7. Konserwacja i czyszczenie	182
7.1 Codzienne zabrudzenia na powierzchni szkła (odciski palców, lekkie plamy):	182
7.2 Przetopione, stopione, przypalone lub cukrowe plamy na powierzchni...	182
7.3 Przetopione plamy na panelu sterowania:	183
8. Przechowywanie	183
9. Utylizacja i recykling	183
9.1 Utylizacja	183
9.2 Urządzenie elektryczne	183
10. Symbole	184
11. Deklaracja zgodności CE	185
12. Zastrzeżenie	185

1. WPROWADZENIE

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

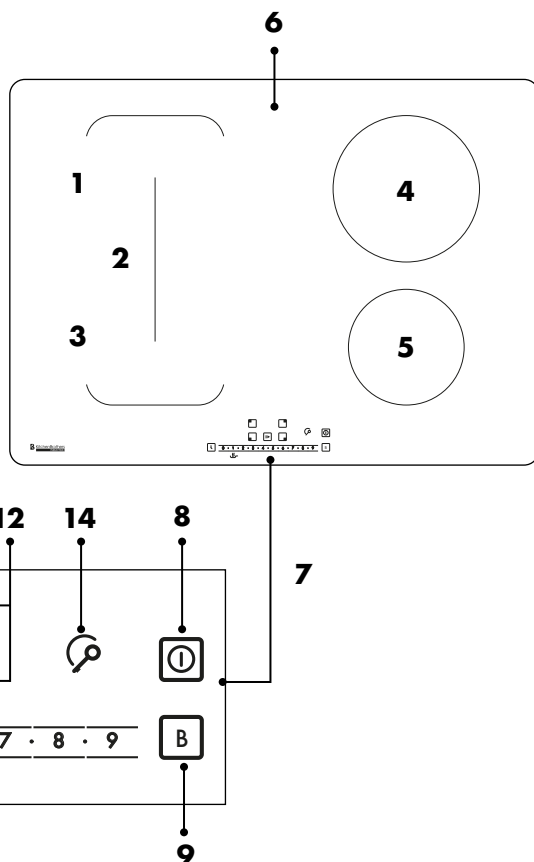
1.1 Przeznaczenie

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. Strefa maks. 1500/1800 W
2. Strefa maks. 2500/2800 W
3. Strefa maks. 2000/2300 W
4. Strefa maks. 2000/2300 W
5. Strefa maks. 1500/1800 W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania
8. Przycisk włączania/wyłączania
9. Przycisk Boost
10. Suwak wyboru ciepła/czasu
11. Przycisk timera
12. Przycisk wyboru strefy gotowania
13. Przycisk pauzy
14. Blokada panelu sterowania
15. Przycisk utrzymywania ciepła



1.3 Specyfika produktu

Wymiary	70 x 51 x 6,3
Waga	10,5 kg
Kolor	Czarny
Materiał	Szkło ceramiczne, metal i plastik
Długość przewodu	1,20 m
Klasa bezpieczeństwa	1
Typ wtyczki/adaptera	Europlug
Napięcie	220-240V
Częstotliwość	50/60Hz
Moc	3500/7200W
Pobór mocy	7kWH
Maks. poziom hałasu	55dB
Temperatura pracy*	5-45 °C
Wilgotność podczas pracy*	≤85RH%
Temperatura przechowywania*	25-70°C
Wilgotność przechowywania*	≤85RH%
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Automatyczne wyłączenie	Tak, po dwóch godzinach

*Zalecane

1.4 Inne funkcje

- Funkcja pauzy: nie krępuj się odejść podczas gotowania.
- Funkcja Keep Warm: utrzymywanie ciepła potraw.
- Funkcja Boost dla wszystkich 4 stref gotowania.

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 70cm - Flex + 2 strefy - Model KB4055 - EAN 8721055561170

1.6 Zawarte akcesoria

- 1x Instrukcja obsługi
- 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 do zabudowy”, 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 resztkowe 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.
- Szkłano-ceramiczna płyta jest bardzo wytrzymała, ale nie jest nietłukąca. Upadek na nią np. słoika z przyprawami lub ostro zakończzonego 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 połączyć 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.

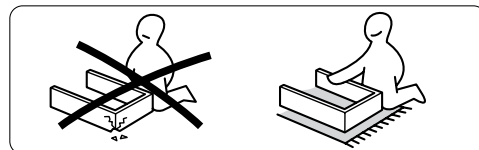
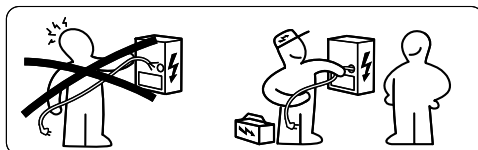
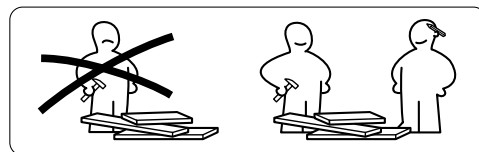
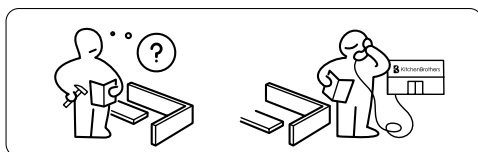
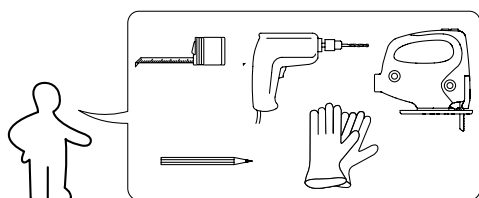
2.4 Elektryczność

- 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 przesuwając 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 przeniesieniem 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.

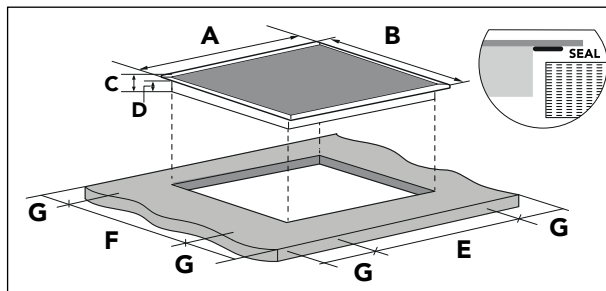
3. INSTRUKCJE MONTAŻU



3.1 Przygotowanie do montażu

Wywierć lub wytnij otwór w blacie w oparciu o poniższe sugestie:

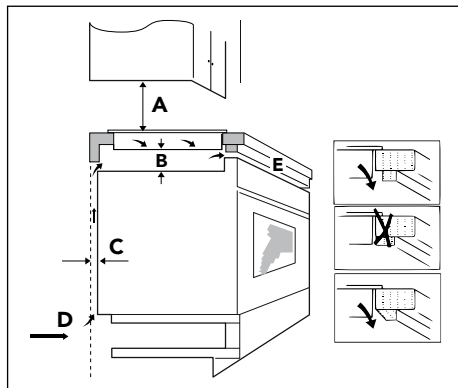
- Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni (meble, urządzenia elektryczne itp.).
- Grubość blatu roboczego musi wynosić co najmniej 30 mm.
- Należy wybrać odporny na ciepło materiał blatu roboczego, aby zapobiec odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty indukcyjnej.



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

Komentarz

- ◊ Bezpieczna odległość pomiędzy płytą indukcyjną a szafką lub okapem nad płytą indukcyjną musi wynosić co najmniej 760 mm.
- ◊ W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane, jak pokazano poniżej.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Dopływ powietrza	10 mm

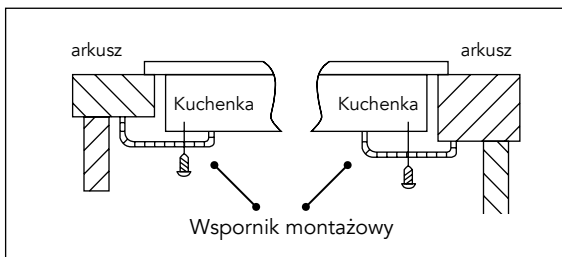
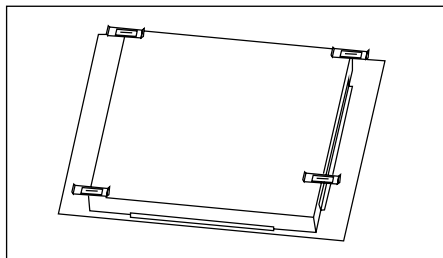
Przed instalacją produktu należy sprawdzić następujące elementy:

- Powierzchnia blatu jest gładka i płaska, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają wymaganej przestrzeni.
- Blat jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli produkt jest instalowany nad piekarnikiem, piekarnik powinien mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja jest zgodna ze wszystkimi 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 łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu produktu.
- 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 przepisów.
- 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.
- Produkt nie powinien być instalowany bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, pralką lub suszarką bębnową. Wilgoć może uszkodzić elektronikę produktu.
- Produkt należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe.

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

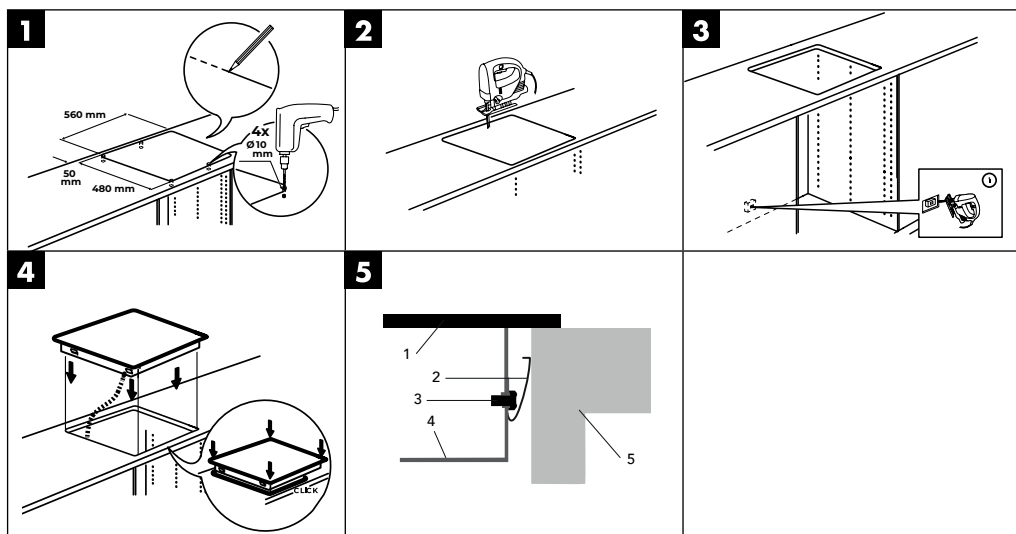


1. Umieść produkt w przygotowanym blacie roboczym.
2. Przykręć dostarczone wsporniki do spodu produktu.
3. Dostosuj położenie wsporników do grubości blatu stołu.

! 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.

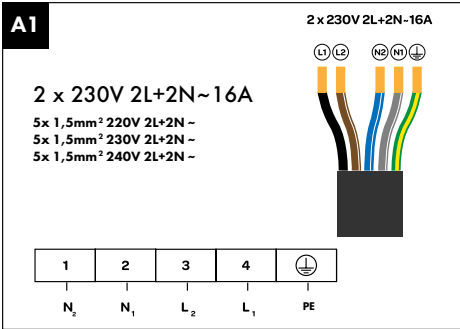
3.4 Montaż



3.5 Podłączanie do gniazda

W zestawie znajduje się przewód połączeniowy, jednak bez wtyczki, a płyta kuchenna jest już wstępnie skonfigurowana do zasilania 2 x 1 faza (230 V) zgodnie ze schematem połączeń A1. Do podłączenia wymagana jest 5-biegunowa wtyczka Perilex, która nie wchodzi w skład zestawu. Należy upewnić się, że grupy elektryczne w skrzynce licznikowej są wyposażone w bezpieczniki o natężeniu co najmniej 16 amperów.

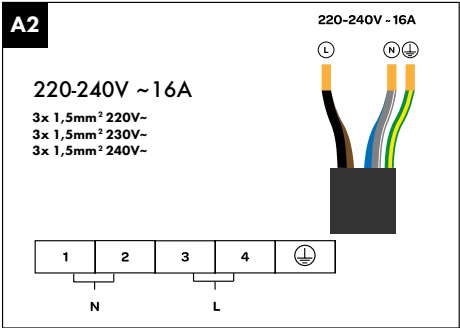
Blok złącza Kabel połączeniowy



L1	L2	N1	N2	PE
Czarny	Brązowy	Niebieski	Szary	Zielony/Żółty

Instalacja zgodna ze schematem połączeń A2 musi zostać przeprowadzona przez certyfikowanego instalatora.

Blok złącza Kabel połączeniowy



L	N	PE
Czarny/Brązowy	Niebieski/Szary	Zielony/Żółty

WSKAZÓWKA:

Jeśli płyta grzewcza jest podłączona zgodnie ze schematem połączeń A2, wymagane jest, aby certyfikowany instalator sprawdził, czy instalacja techniczna w szafce licznikowej, połączenie w płycie grzewczej i kabel połączeniowy nadal spełniają aktualne normy i są zgodne z informacjami na schematach połączeń.



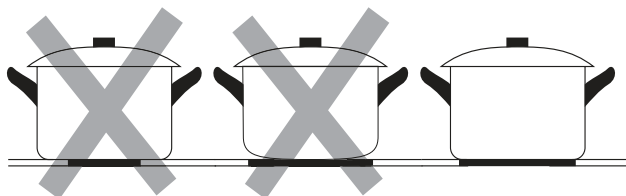
UWAGA!

- ◇ Bezpieczne użytkowanie jest zapewnione tylko wtedy, gdy instalacja jest przeprowadzona zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji i prawidłowo. Za wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją odpowiada instalator.
- ◇ Podłączenia elektryczne mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy, zgodnie z krajowymi i lokalnymi normami bezpieczeństwa.
- ◇ Płyta grzewcza należy do klasy ochrony I i wymaga podłączenia do uziemionej sieci. Dostawca zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieodpowiednim zasilaniem elektrycznym.
- ◇ Płyta musi być zainstalowana w stałym układzie z odpowiednimi mechanizmami odłączającymi zgodnie z zaleceniami.
- ◇ Płytę indukcyjną należy umieszczać wyłącznie nad przedmiotami takimi jak szuflada, wentylowany piekarnik lub zmywarka, zachowując zalecaną przestrzeń wentylacyjną. Umieszczenie nad urządzeniami chłodzącymi, niewentylowanymi piekarnikami lub pralkami jest niedozwolone.
- ◇ Należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty podczas instalacji ani nie będzie przebiegał wzdłuż ostrych krawędzi. W przypadku instalacji nad piekarnikiem należy poprowadzić kabel wzdłuż tylnych narożników do punktu połączenia. Należy go umieścić tak, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami.
- ◇ Punkt podłączenia, gniazda i/lub wtyczka muszą być zawsze dostępne.
- ◇ Błat roboczy, na którym zainstalowana jest płyta, musi być płaski, równy i solidny. Należy przestrzegać instrukcji producenta blatu.
- ◇ Gwarancja traci ważność w przypadku wadliwej instalacji, podłączenia lub montażu.
- ◇ **Uwaga:** wszelkie modyfikacje urządzenia, w tym montaż i wymiana przewodu zasilającego, muszą być wykonywane przez certyfikowanego instalatora.

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

4.1 Patelnie odpowiednie do indukcji

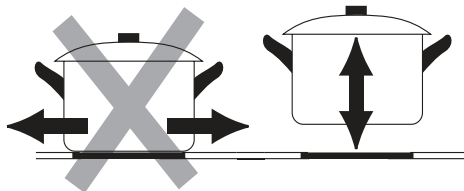
- Należy używać wyłącznie patelni o średnicy od 12 cm do 26 cm, które nadają się do indukcji. Sprawdź, czy na opakowaniu patelni lub na samej patelni znajduje się symbol indukcji.
- To, czy patelnia nadaje się do indukcji, można sprawdzić za pomocą testu magnetycznego. Przytrzymaj magnes w pobliżu dna 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.



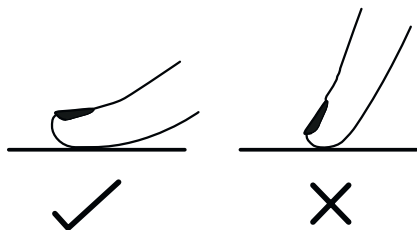
- Nigdy nie należy umieszczać pustej patelni na włączonym polu grzejnym. Może to spowodować przegrzanie patelni i uszkodzenie produktu.
- Nie używaj patelni z bardzo cienkim dnem. Może to spowodować przegrzanie patelni.

4.3 Wymiary 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.
- Używanie patelni większych niż pola grzejne nie stanowi problemu. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się jednak używanie patelni o takiej samej średnicy jak pola grzejne.

4.4 Działanie

- Przyciski produktu reagują na dotyk. Nie jest wymagana siła nacisku.
- Przyciski należy dotykać całym opuszką palca, a nie tylko jego końcówką.

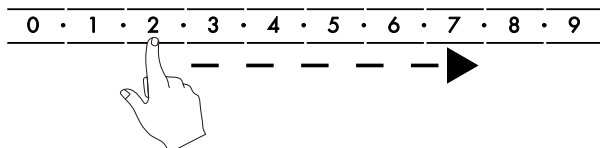


- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche.
- Upewnij się, że na przyciskach nie znajdują się żadne przedmioty.

5. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

5.1 Włączanie

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez około 3 sekundy, aby włączyć produkt.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
3. Wybierz żądaną strefę gotowania, dotykając odpowiedniego pola na panelu sterowania.
4. Wybierz żądany tryb gotowania. Można to zrobić, dotykając cyfry lub przesuwając palcem od lewej do prawej po pasku cyfr. Przed rozpoczęciem przesuwania należy najpierw dotknąć paska z cyframi przez około 2 sekundy.



Komentarz

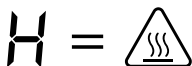
- ◇ Jeśli nie dotkniesz żadnego przycisku, produkt wyłączy się automatycznie po 1 minucie.
- ◇ Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić ustawienia gotowania.

5.2 Wyłączanie

1. Wybierz żądane pole grzejne, dotykając odpowiedniego pola na panelu sterowania.
2. Wybrać pozycję 0. Można to zrobić, dotykając bezpośrednio cyfry lub przesuwając palcem od prawej do lewej strony paska cyfr. Przed rozpoczęciem przesuwania należy dotknąć paska z numerem przez około 2 sekundy.
3. Wyłącz cały produkt, naciskając i przytrzymując przycisk zasilania przez około 3 sekundy.

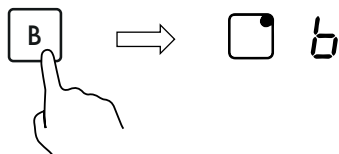
UWAGA!

- ◇ Znak „H” wskazuje, które pole grzejne jest zbyt gorące, aby go dotykać. Znak zniknie, gdy pole grzejne ostygnie do bezpiecznej temperatury.



5.3 Funkcja Boost

1. Wybierz żądane pole grzejne, dotykając odpowiedniego pola na panelu sterowania.
2. Naciśnij przycisk Booster (B).



3. Moc pola grzejnego zostanie zmaksymalizowana, a obok odpowiedniego trybu gotowania pojawi się litera "b".
4. Po 10 minutach funkcja Booster wyłączy się automatycznie, a pole grzejne powróci do poprzednio wybranego trybu gotowania.
5. Aby anulować lub wcześniej wyłączyć funkcję Booster, należy wybrać żądane pole grzejne i ponownie nacisnąć przycisk Booster.
6. Jeśli przed użyciem funkcji Booster nie zostanie wybrany żaden

5.4 Funkcja nagrzewania

1. Wybierz żądane pole grzejne, dotykając odpowiedniego pola na panelu sterowania.
2. Dotknij dwukrotnie pola grzejnego 1. Obok pokrętki wyboru strefy grzejnej pojawi się litera "c". Oznacza to, że strefa gotowania będzie utrzymywać do 2 litrów wody w temperaturze 55°C.
3. Aby anulować funkcję utrzymywania ciepła, wybierz żadaną strefę gotowania i dotknij kolejnego żadanego trybu gotowania.

5.5 Funkcja pauzy

- Dotknij przycisku pauzy, aby tymczasowo zatrzymać nagrzewanie pól grzejnych. Wszystkie wyświetlacze pokażą „P”. W tym momencie można używać tylko przycisku pauzy i przycisku włączania/wyłączania.
- Dotknij przycisku pauzy ponownie, aby wyłączyć funkcję pauzy. Na wyświetlaczu pojawi się pierwotne ustawienie, a pola grzejne będą kontynuować ustawiony tryb pracy.

5.6 Blokowanie

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec jego przypadkowemu użyciu. Gdy blokada jest włączona, można używać tylko przycisku blokady i przycisku zasilania.

Blokada

Naciśnij przycisk blokady. Na wyświetlaczu timera pojawi się „Lo”.

Odblokowanie

1. Upewnij się, że produkt jest włączony.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez kilka sekund.
3. Można teraz korzystać z produktu.



5.7 Zarządzanie energią

Włącz zarządzanie energią

Produkt można ustawić na 7400 W (2-fazowy) lub 3500 W (1-fazowy) mocy całkowitej. Domyślnie produkt jest ustawiony na 7400 W. Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić wartość 3500 W.

1. Tymczasowo wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Podłącz wtyczkę z powrotem, ale nie włączaj produktu.
3. Naciśnąć krótko przycisk timera i przycisk blokady trzy razy w tym samym czasie, aż obok każdej strefy gotowania pojawi się litera "n". Symbol "n" oznacza, że produkt jest ustawiony na całkowitą moc 7400 W.
4. Produkt przełącza się teraz w tryb zarządzania energią i musi zostać ustawiony dla każdego pola grzejnego. W tym celu należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania. Obok każdej strefy pojawi się symbol "-".

Ustawianie stref gotowania

1. Dotknąć przycisku strefy gotowania, która ma zostać ustawiona, i ustawić ją na wartość 4. Powtórzyć tę czynność dla wszystkich czterech stref. W przypadku korzystania ze wszystkich czterech stref gotowania ustawienie 4 jest maksymalnym ustawieniem, na jakie można ustawić produkt w każdej strefie. Całkowita moc 3500 W jest rozdzielana pomiędzy strefy gotowania.
2. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby potwierdzić ustawienia.
3. Po ponownym włączeniu płyty całkowita moc zostanie dostosowana.

Wyłączanie zarządzania energią

1. Tymczasowo wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Podłącz wtyczkę z powrotem, ale nie włączaj produktu.
3. Naciśnąć krótko przycisk timera i przycisk blokady trzy razy w tym samym czasie, aż obok każdej strefy gotowania pojawi się symbol "-". "-" oznacza, że produkt jest ustawiony na całkowitą moc 3500 W.
4. Produkt wyłączy się teraz z trybu zarządzania energią i będzie musiał zostać ustawiony dla każdego pola grzejnego. W tym celu należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania. Obok każdej strefy pojawi się symbol "-".

Ustawianie stref gotowania

1. Dotknij przycisku strefy gotowania, która ma zostać ustawiona, i ustaw go na wartość 9. Powtórz tę czynność dla wszystkich czterech stref.
2. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby potwierdzić ustawienia. Produkt wyłączy się.
3. Po ponownym włączeniu produktu łączna moc zostanie dostosowana.

5.8 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Produkt zawiera czujnik temperatury, który monitoruje temperaturę. Gdy zmierzona temperatura jest zbyt wysoka, produkt automatycznie przestaje działać.

5.9 Wykrywanie małych obiektów

Jeśli patelnia jest zbyt mała lub nie nadaje się do indukcji, lub na produkcie pozostawiono inny mały przedmiot (np. nóż, widelec lub klucz), produkt automatycznie przejdzie w tryb gotowości po 1 minucie. Wentylator pozostaje aktywny przez kolejną 1 minutę.

5.10 Automatyczne wyłączanie

Produkt posiada funkcję automatycznego wyłączania jako zabezpieczenie. Produkt wyłączy się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli.

Tryb gotowania	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardowe wyłączenie po (godzinach)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gdy patelnia zostanie zdjęta z produktu, produkt natychmiast przestanie się nagrzewać. Produkt wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.

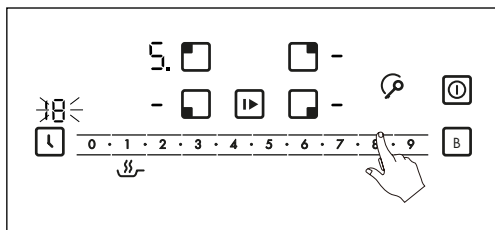
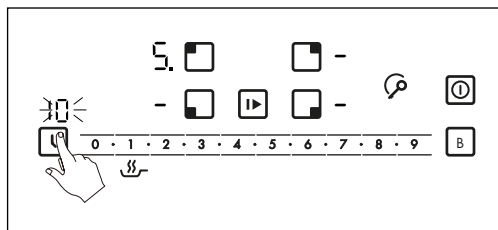
5.11 Timer

- Timer można ustawić tak, aby wyłączał jedną lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

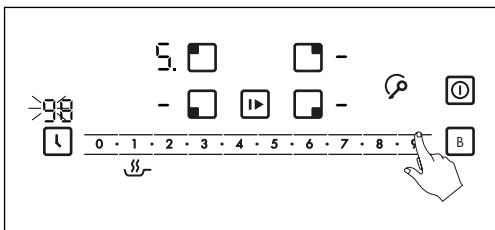
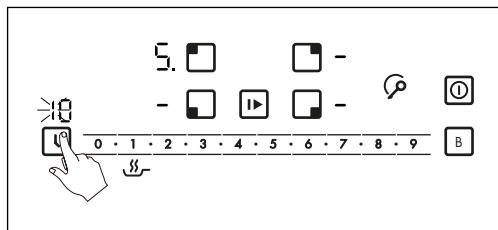
5.11.1 Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

Wyłącznik czasowy jest ustawiony na jedną strefę:

1. Naciśnij przycisk pola grzejnego, które ma zostać ustawione.
2. Naciśnij przycisk timera. Na wyświetlaczu pojawi się "10" i zacznie migać "0".
3. Ustaw czas, dotykając paska przewijania



4. Naciśnij ponownie przycisk timera. Na wyświetlaczu zacznie migać "1".
5. Ustaw czas, dotykając paska przewijania. Zgodnie z przykładem czas ustawiono na 98 minut.



Komentarz

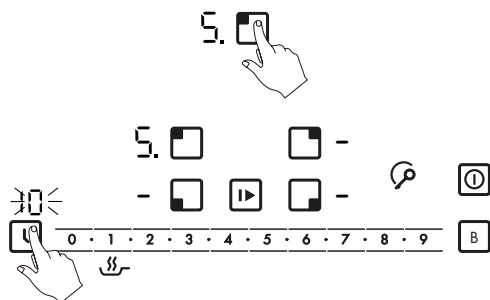
- ◇ Gdy czas zostanie ustawiony, natychmiast rozpocznie się cofanie. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas. Czerwona kropka obok pola grzejnego wskazuje, które pole grzejne jest włączone. 5. 
- ◇ Po upływie czasu timer automatycznie wyłączy ustawione pole grzejne.
- ◇ Inne pola grzejne będą nadal grzać, jeśli nie ustawiono timera.

Wyłącznik czasowy jest ustawiony na więcej niż jedną strefę:

- W przypadku ustawienia czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie, punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych zaświecą się. Wyświetlacz minutowy pokazuje najkrótszy czas. Kropka odpowiedniej strefy miga.
- Po upływie czasu timer automatycznie wyłączy ustawione pola grzejne. Wyświetlacz minutowy pokazuje teraz kolejny najkrótszy czas, a czerwona kropka odpowiedniej strefy miga.
- Dotknij przycisku strefy grzejnej, aby wyświetlić czas dla tej strefy na wyświetlaczu.

5.11.2 Wyłączanie timera

1. Naciśnij przycisk pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć minutnik.
2. Naciśnij przycisk timera. Wskaźnik zacznie migać.
3. Dotknij suwaka, aby ustawić timer na "00". Timer zostanie wyłączony.



6. 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 nie włącza się.	Produkt nie otrzymuje zasilania.	Upewnij się, że wtyczka znajduje się w działającym gnieździe. Jeśli produkt nadal się nie włącza, sprawdź, czy nie ma zwarcia. Jeśli wszystkie inne urządzenia działają, skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem serwisowym.
Panel sterowania nie działa lub jest trudny w obsłudze	Przyciski są zablokowane.	Odblokować panel.
	Na panelu znajduje się warstwa wody.	Dokładnie osusz panel.
	Do obsługi przycisków używany jest tylko czubek palca.	Do naciskania przycisków należy używać całego opuszka palca.
Szkło jest porysowane.	Używano patelni lub garnków z szorstkim dnem.	Używaj naczyń z gładkim spodem i nie przesuwaj ich po płycie
	Użyto agresywnego detergentu lub ściereczki do szorowania.	Używaj tylko łagodnych lub specjalnych detergentów i miękkich ściereczek.
	Plamy mogą wyglądać jak zadrapania.	Na szklanej powierzchni plamy są łatwe do usunięcia.
Brzęczący dźwięk	Płyta 1-fazowa może obsługiwać mniejszą stałą moc i przez cały czas dostaje krótkie uderzenia.	Jest to normalne zjawisko.

Gwiżdżący dźwięk.	Hałas pojawia się między dnem patelni a płytą grzewczą lub między 2 sąsiednimi strefami gotowania.	Jest to normalne i stanowi część indukcji. Hałas powinien się zmniejszyć lub zniknąć po ustawieniu niższej temperatury.
Dmuchanie.	Wbudowany system wentylacji został zakontraktowany, aby zapewnić, że płyta się nie przegrzeje. Może on pozostać włączony po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne zjawisko. Nie odłączaj urządzenia, gdy wentylator jest nadal włączony. Wentylator wyłączy się samoczynnie.
Dźwięk skrzypienia, brzęczenia lub trzeszczenia.	Może to być spowodowane konstrukcją patelni. Różne materiały w podstawie patelni mogą wibrować względem siebie.	Nie oznacza to usterki. Jeśli hałas przeszkadza, można kupić patelnię indukcyjną wykonaną z innego materiału.
Stukanie.	Pod dnem patelni znajduje się wilgoć.	Dobrze wysusz pole grzejne i patelnię.
	Przy niższym ustawieniu gotowania elektronika czasami się wyłącza.	Jest to normalne zjawisko.
Patelnia nie nagrzewa się.	Produkt nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się ona do indukcji, jest zbyt mała dla strefy gotowania lub nie znajduje się na środku strefy.	Należy używać patelni o odpowiednim rozmiarze i umieszczać je na środku pola grzejnego
Produkt nieoczekiwanie się wyłączył.	Włączył się automatyczny wyłącznik.	Upewnij się, że otwory wentylacyjne są drożne, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka, aby zapobiec przegrzaniu.
	Naczynie dotyka panelu sterowania, powodując jego przegrzanie.	Upewnij się, że żadna patelnia nie znajduje się zbyt blisko panelu.

Produkt włącza się lub wyłącza samoczynnie.	Panel sterowania został przypadkowo dotknięty.	Nie kładź żadnych przedmiotów na panelu sterowania i zablokuj go, aby nie został przypadkowo dotknięty.
Kod błędu E1/E2	Napięcie jest nieprawidłowe.	Sprawdź zasilanie, a następnie ponownie włącz produkt.
Kod błędu E3/E4	Temperatura jest nieprawidłowa.	Poczekaj, aż produkt ostygnie, a następnie włącz go ponownie.
Kod błędu F3/F5, F9-FA	Czujnik IGBT jest przerwany lub zwarty.	Skontaktować się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanym personelem serwisowym.

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

UWAGA!

- ◊ Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć produkt i poczekać, aż ostygnie.
- ◊ Nie używaj gąbek ściernych ani ostrych detergentów, które mogą porysować powierzchnię.

7.1 Codzienne zabrudzenia na powierzchni szkła (odciski palców, lekkie plamy):

- Zawsze czyść powierzchnię natychmiast po użyciu, aby uniknąć jej uszkodzenia.
- Wybierz środek czyszczący, który jest szczególnie odpowiedni do powierzchni szklanych.
- Nałóż trochę detergentu na jeszcze letnią powierzchnię.
- Dobrze wyczyść powierzchnię miękką ściereczką.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby usunąć wszystkie pozostałości środka czyszczącego.
- Osusz powierzchnię czystym ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.

7.2 Przetopione, stopione, przypalone lub cukrowe plamy na powierzchni szkła:

- Natychmiast usuń plamę. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Użyj szpatułki lub skrobaka odpowiedniego do płyt szklano-ceramicznych.
- Zeskrob zabrudzenie pod kątem 30°.
- Usuń zabrudzenie ręcznikiem do naczyń lub ręcznikiem papierowym.
- Wyczyść, spłucz i osusz powierzchnię jak w przypadku codziennych zabrudzeń.

7.3 Przetworzone plamy na panelu sterowania:

- Wchłaniać płyny miękką ściereczką.
- Przetrzyj panel miękką, wilgotną szmatką lub miękką gąbką.
- Całkowicie osusz powierzchnię ręcznikiem tekstylnym lub papierowym.
- Jeśli panel sterowania jest brudny lub mokry, płyta może się wyłączyć lub panel może przestać reagować. Przed ponownym włączeniem produktu należy upewnić się, że powierzchnia jest całkowicie sucha.

8. PRZECHOWYWANIE

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

9. UTYLIZACJA I RECYKLING

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

9.1 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.

9.2 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.

10. 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 istotne dla użytkowania produktu.
	Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować niewielkimi uszkodzeniami i/lub umiarkowanymi obrażeniami.
	Wtyczka klasy bezpieczeństwa 1.
	Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo związane z elektrycznością, ryzyko porażenia prądem!
	Nadaje się do użytku w pomieszczeniach.
	Bezpieczny dla żywności.
	Nie zawiera bisfenolu A (BPA).
	Uwaga: Gorąca powierzchnia!
 RoHS	Ten produkt spełnia wszystkie wymagania i przepisy zgodnie z dyrektywą 2011/65/UE, lepiej znaną jako dyrektywa w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS). Dyrektywa ta zawiera przepisy ograniczające stosowanie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

	Ten produkt jest zgodny z europejskimi dyrektywami 2014/30/WE (EMC - kompatybilność elektromagnetyczna).
LVD	Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2014/35/WE (LVD - dyrektywa niskonapięciowa) w zakresie ochrony przed niskim napięciem.
	Należy obchodzić się z nim ostrożnie.
	Chronić przed wilgocią.
	Zachować ostrożność: delikatny.
	Nie ciąć.

11. 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.

12. 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	188
1.1 Avsedd användning	188
1.2 Produktöversikt	188
1.3 Produktspecifikationer	189
1.4 Andra funktioner	189
1.5 Paketets innehåll	189
1.6 Medföljande tillbehör	190
2. Säkerhet	190
2.1 Allmänt	190
2.2 Personer	191
2.3 Användning	191
2.4 Elektronik	192
3. INSTRUKTIONER FÖR MONTERING	193
3.1 Förberedelser för montering	194
3.2 Innan monteringsfästena sätts fast	195
3.3 Fastsättning av monteringsfästena	195
3.4 Montering	196
3.5 Anslutning till uttaget	197
4. BRUKSANVISNING	199
4.1 Lämpliga stekpannor för induktion	199
4.2 Skydda glaset	199
4.3 Mått på pannan	200
4.4 Drift	200
5. ANVÄNDNING AV INDUKTIONSHÄLLEN	200
5.1 Tillkoppling	200
5.2 Avstängning	201
5.3 Boost-funktion	201
5.4 Uppvärmningsfunktion	201
5.5 Paus-funktion	202
5.6 Låsning	202
5.7 Energihantering	202
5.8 Skydd mot överhettning	203
5.9 Detektering av små föremål	203
5.10 Automatisk frångkoppling	203
5.11 Timer	203
6. Felsökning	205
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	207
7.1 Vardaglig smuts på glasytan (fingeravtryck, ljusa fläckar):	207
7.2 Överkokta, smälta, brända eller sockriga fläckar på glasytan:	208
7.3 Överkokta fläckar på kontrollpanelen:	208
8. Förvaring	208
9. Bortskaffande och återvinning	208
9.1 Avfallshantering	208
9.2 Elektriska apparater	208
10. Symboler	209
11. CE-försäkran om överensstämmelse	210
12. Ansvarsfriskrivning	210

1. INTRODUKTION

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

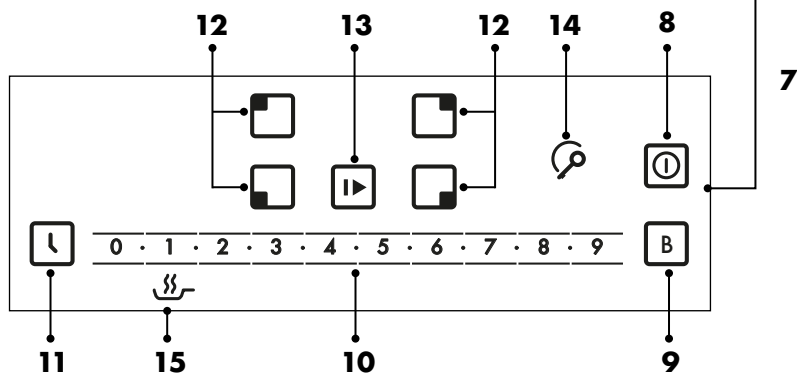
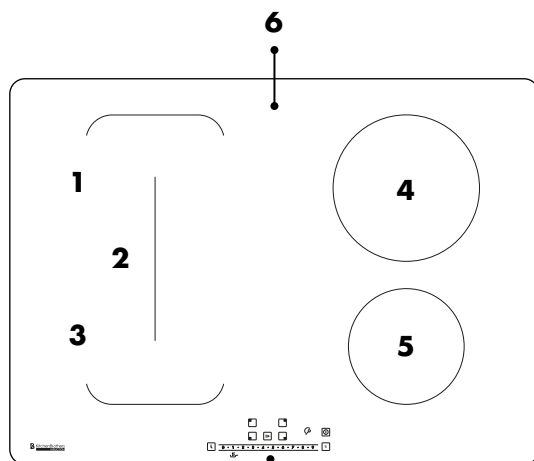
1.1 Avsedd användning

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. Max 1500/1800W zon
2. Max 2500/2800W zon
3. Max 2000/2300W zon
4. Max 2000/2300W zon
5. Max 1500/1800W zon
6. Glasskiva
7. Kontrollpanel
8. På/av-knapp
9. Knapp för boost
10. Skjutreglage för val av värme/tid
11. Knapp för timer
12. Knapp för val av kokzon
13. Knapp för paus
14. Lås för kontrollpanelen
15. Knapp för varmhållning



1.3 Produktspecifikationer

Mått	70 x 51 x 6,3
Vikt	10,5 kg
Färg	Svart
Material	Keramiskt glas, metall och plast
Längd på sladd	1,20 m
Säkerhetsklass	1
Typ av stickpropp/adapter	Europlug
spänning	220-240V
Frekvens	50/60Hz
Effekt	3500/7200W
Effektförbrukning	7kWh
Max. ljudnivå	55dB
Temperatur* vid drift	5-45 °C
Luftfuktighet vid drift*	≤85RH%
Förvaringstemperatur*	25-70°C
Luftfuktighet vid lagring*	≤85RH%
Skydd mot överhettning	Ja
Automatisk frångkoppling	Ja, efter två timmar

*Rekommenderas

1.4 Andra funktioner

- Pausfunktion: gå gärna ifrån medan du lagar mat.
- Varmhållningsfunktion: håll maten varm.
- Boost-funktion för alla 4 kokzoner.

1.5 Paketets innehåll

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

KitchenBrothers Induktionshäll - Inbyggd 70cm - Flex + 2 zoner - Modell KB4055 -
EAN 8721055561170

1.6 Medföljande tillbehör

- 1x Manual
- 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 "Inbyggd induktionshäll", nedan kallat "produkten".

2.1 Allmänt

- Om det är första gången du använder produkten är det viktigt att du läser bruksanvisningen och instruktionerna noggrant.
- Om produkten inte fungerar, har tappats eller skadats, använd inte produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Kontrollera före varje användning att delar och tillbehör inte har skador eller slitage (sprickor/brott) som kan påverka funktionen negativt och byt i så fall ut dem mot originaldelar eller delar och tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd inte tillbehör som inte erbjuds av leverantören. Dessa kan utgöra en fara för användaren och skada produkten.
- Använd endast produkten för de ändamål som anges i denna bruksanvisning.
- Produkten får inte demonteras, repareras eller återställas. Detta kan orsaka skador på produkten. För din egen säkerhets skull får dessa delar endast bytas ut av auktoriserad servicepersonal. Skicka alltid produkten till en serviceverkstad för reparation för att undvika skador och personskador.
- Var medveten om de risker och konsekvenser som är förknippade med felaktig användning av produkten. Felaktig användning av produkten kan leda till

personskador och skador på produkten.

- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken 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 kryddburk 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 tippas över.

2.2 Personer

- Om brännskador uppstår, håll omedelbart ljummet vatten över den drabbade kroppsdelen. 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 kudde eller filt på eller mot produkten. Detta kan orsaka brandrisk, elektriska stötar, personskador eller skador på produkten.

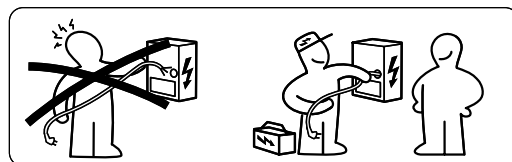
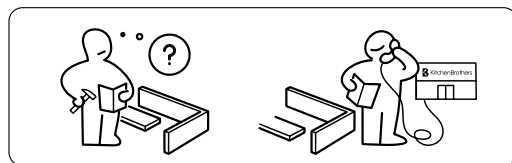
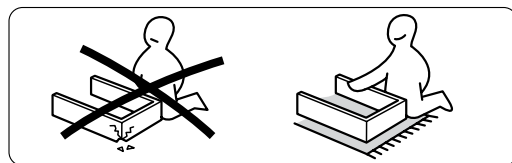
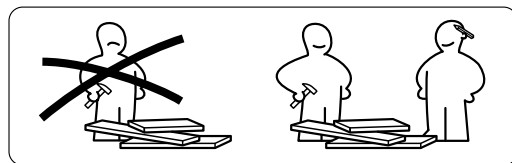
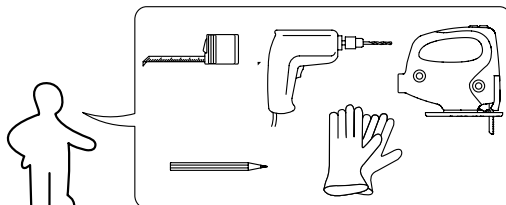
- Delar av produkten blir varma. Rengör inte produkten när den fortfarande är varm. Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den.
- Använd endast kokkärl med en botten som har samma diameter som själva produkten. En mindre diameter leder till energiförlust.
- Använd inte produkten i närheten 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 nätspanning som anges på märkskylten stämmer överens med din nätspanning.
- 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.

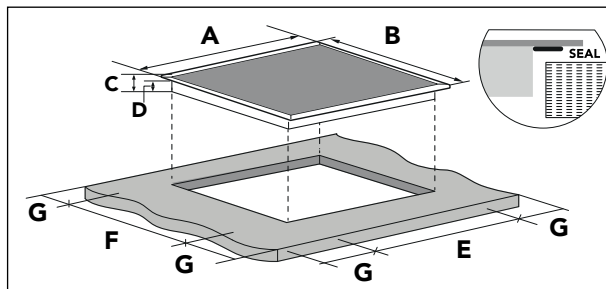
3. INSTRUKTIONER FÖR MONTERING



3.1 Förberedelser för montering

Borra eller skär ett hål i bänkskivan enligt följande förslag:

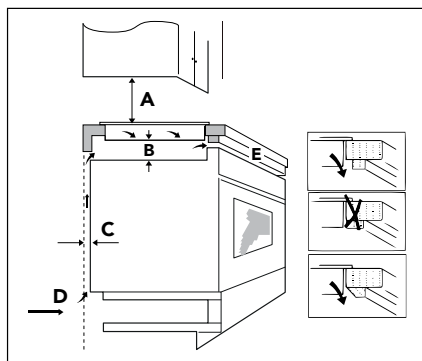
- Runt hålet måste minst 5 cm vara fritt från hinder (möbler, elektriska apparater etc.).
- Bänkskivans tjocklek måste vara minst 30 mm.
- Välj värmebeständigt bänkskivematerial för att förhindra deformationer på grund av värmestrålning från induktionshällen.



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

Anmärkning

- ◇ Säkerhetsavståndet mellan induktionshällen och skåpet eller köksfläkten ovanför induktionshällen måste vara minst 760 mm.
- ◇ Se under alla omständigheter till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintaget och luftutloppet inte är blockerade, som visas nedan.



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

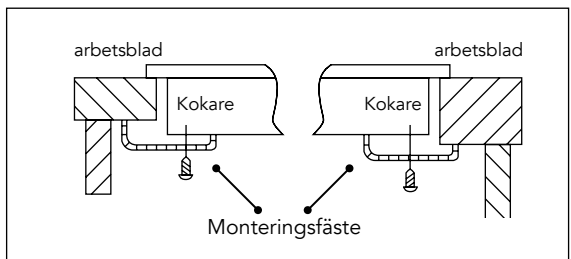
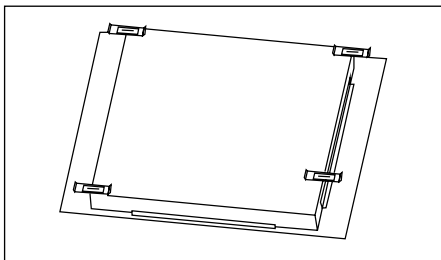
Kontrollera följande innan du installerar produkten:

- Bänkskivans yta är slät och plan och det finns inga strukturella element som hindrar det nödvändiga utrymmet.
- Bänkskivan är tillverkad av värmebeständigt material.
- Om produkten installeras ovanför en ugn ska ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen uppfyller alla krav på tillstånd, tillämpliga standarder och föreskrifter.
- Den elektriska installationen överensstämmer med lokala säkerhetsregler och föreskrifter och inkluderar en lämplig isoleringsbrytare eller krets brytare som säkerställer fullständig fränkoppling från elnätet.
- Isoleringsbrytaren eller krets brytaren är lätt åtkomlig för användaren när produkten är installerad.
- 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 lagar.
- Använd lättrengjorda, värmebeständiga ytskikt (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.
- Produkten bör inte installeras direkt ovanför en diskmaskin, kylskåp, tvättmaskin eller torktumlare. Fukten kan skada produktens elektronik.
- Produkten måste installeras så att bättre värmestrålning kan

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

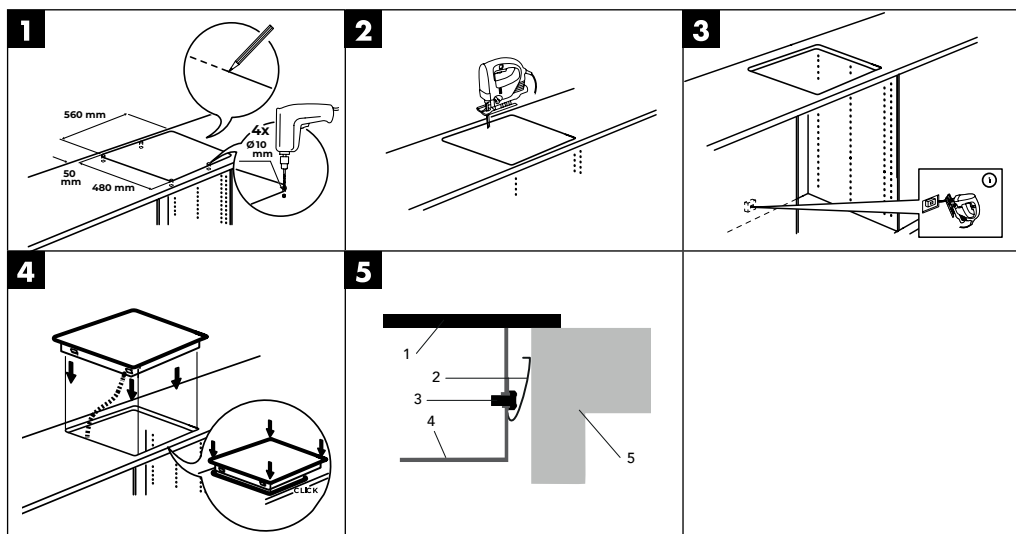


1. Placera produkten i den förberedda bänkskivan.
2. Skruva fast de medföljande fästena på produktens undersida.
3. Anpassa konsolernas position till bordsskivans tjocklek.

! 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.
- ◇ Väggen och den inducerade värmezonen på bänkskivan måste vara värmetåliga.
- ◇ För att undvika skador måste produkten vara värmetålig.

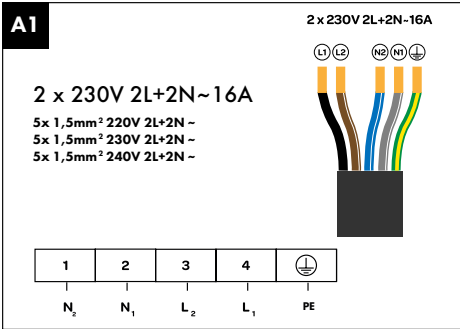
3.4 Montering



3.5 Anslutning till uttaget

W zestawie znajduje się przewód połączeniowy, jednak bez wtyczki, a płyta kuchenna jest już wstępnie skonfigurowana do zasilania 2 x 1 faza (230 V) zgodnie ze schematem połączeń A1. Do podłączenia wymagana jest 5-biegunowa wtyczka Perilex, która nie wchodzi w skład zestawu. Należy upewnić się, że grupy elektryczne w skrzynce licznikowej są wyposażone w bezpieczniki o natężeniu co najmniej 16 amperów.

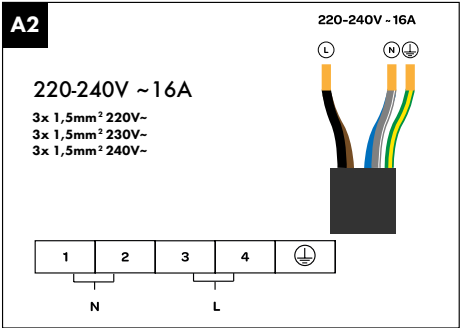
Anslutningsblock Anslutningskabel



L1	L2	N1	N2	PE
Svart	Brun	Blå	Grå	Grön/Gul

Installation enligt kopplingsschema A2 kräver att detta utförs av en certifierad installatör.

Anslutningsblock Anslutningskabel



L	N	PE
Svart/Brun	Blå/Grå	Grön/Gul

OBSERVERA:

Om spishällen ansluts enligt kopplingsschema A2 krävs det att en certifierad installatör kontrollerar att den tekniska installationen i mätarskåpet, anslutningen i spishällen och anslutningskabeln fortfarande uppfyller gällande standarder och överensstämmer med informationen i kopplingsschemana.



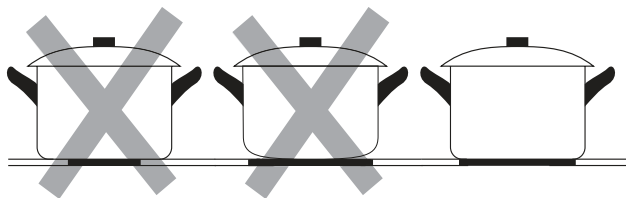
OBSERVERA!

- ◇ Säker användning kan endast garanteras om installationen utförs korrekt och i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna. Installatören ansvarar för alla skador som uppstår på grund av felaktig installation.
- ◇ Endast kvalificerade elektriker får göra elektriska anslutningar i enlighet med nationella och lokala säkerhetsstandarder.
- ◇ Hällen faller under skyddsklass I och kräver anslutning till ett jordat nätverk. Leverantören fransäger sig allt ansvar för skador som orsakas av otillräcklig elförsörjning.
- ◇ Hällen måste installeras i ett fast arrangemang med lämpliga fränkopplingsmekanismer enligt föreskrifterna.
- ◇ En induktionshäll får endast placeras ovanför föremål som lådor, ventilerade ugnar eller diskmaskiner, samtidigt som det föreskrivna utrymmet för ventilation bibehålls. Placering ovanför kylaggregat, icke ventilerade ugnar eller tvättmaskiner är inte tillåten.
- ◇ Se till att nätkabeln inte kläms under installationen eller löper längs vassa kanter. Vid installation ovanför en ugn ska kabeln dras längs de bakre hörnen till anslutningspunkten. Denna ska placeras så att den inte kommer i kontakt med heta delar.
- ◇ Anslutningspunkt, uttag och/eller stickpropp måste alltid vara åtkomliga.
- ◇ Bänkskivan som hällen installeras på måste vara plan, jämn och solid. Följ bänkskivetillverkarens anvisningar.
- ◇ Garantin upphör att gälla vid felaktig installation, anslutning eller montering.
- ◇ **Observera att:** alla ändringar av apparaten, inklusive montering och byte av strömkabeln, måste utföras av en certifierad installatör.

4. BRUKSANVISNING

4.1 Lämpliga stekpannor för induction

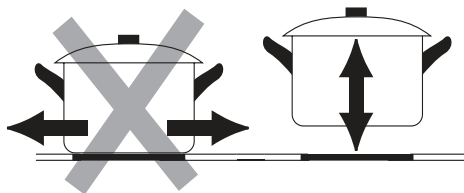
- Använd endast kokkärl med en diameter på 12 cm till 26 cm som är lämpliga för induction. Leta efter inductionssymbolen på kastrullens förpackning eller på själva kastrullen.
- Du kan kontrollera om en kastrull är lämplig för induction med hjälp av ett magnettest. Håll en magnet nära kastrullens botten. Om pannan är magnetisk är den lämplig för induction.
- Vissa kastruller är inte helt magnetiska. Kontrollera om pannan detekteras av produkten. Håll 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.



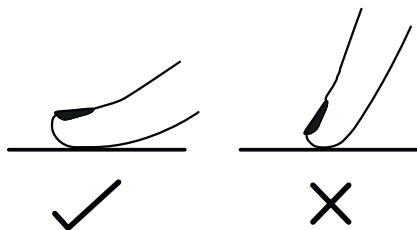
- Placera aldrig en tom kastrull på en kokzon som är påslagen. Detta kan leda till att pannan överhettas och att produkten skadas.
- Använd inte kokkärl med mycket tunn botten. Detta kan leda till att pannan överhettas.

4.3 Mått 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 induktion, kommer produkten inte att fungera. Displayen visar.
- Det är inget problem att använda kokkärl som är större än kokzonerna. För bästa resultat rekommenderas dock att du använder kokkärl med samma diameter som kokzonerna.

4.4 Drift

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

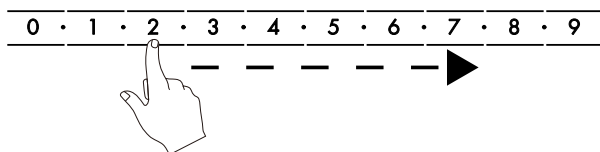


- Se till att knapparna alltid är rena och torra.
- Se till att det inte finns några föremål på knapparna.

5. ANVÄNDNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

5.1 Tillkoppling

1. Tryck och håll in på/av-knappen i ca 3 sekunder för att slå på produkten.
2. Placera en lämplig kastrull på den kokzon du vill använda.
3. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på kontrollpanelen.
4. Välj önskad tillagningsinställning. Detta kan göras genom att trycka på siffran eller genom att dra fingret från vänster till höger över sifferstapeln. När du gör detta ska du först vidröra sifferspelaren i ca 2 sekunder innan du börjar dra.



Anmärkning

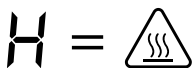
- ◇ Om du inte trycker på någon knapp stängs produkten av automatiskt efter 1 minut.
- ◇ Du kan när som helst ändra tillagningsinställningen under tillagningen.

5.2 Avstängning

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på kontrollpanelen.
2. Välj position 0. Detta kan göras genom att direkt peka på siffran eller genom att dra fingret från höger till vänster över sifferstapeln. Rör vid sifferraden i ca 2 sekunder innan du börjar dra.
3. Stäng av hela produkten genom att hålla strömknappen intryckt i ca 3 sekunder.

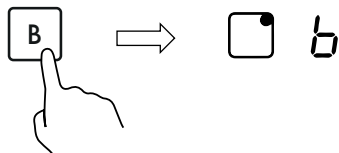
OBSERVERA!

- ◇ Tecknet "H" anger vilken kokzon som är för varm att vidröra. Tecknet försvinner när kokzonen har svalnat till en säker temperatur.



5.3 Boost-funktion

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på kontrollpanelen.
2. Tryck på booster-knappen (B).



3. Kokzonens effekt maximeras och "b" visas bredvid motsvarande kokinställning.
4. Efter 10 minuter stängs boostern av automatiskt och kokzonen växlar tillbaka till den tidigare valda kokinställningen.
5. För att avbryta booster-funktionen eller stänga av den i förtid, välj önskad kokzon och tryck på booster-knappen igen.
6. Om ingen koknivå har valts innan boost-funktionen används, kommer koknivå 9 att aktiveras efter 10 minuter.

5.4 Uppvärmningsfunktion

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på motsvarande ruta på manöverpanelen.
2. Tryck två gånger på kokzon 1. Ett "c" visas bredvid vredet för val av kokzon. Detta innebär att kokzonen håller upp till 2 liter vatten varmt vid 55 °C.
3. För att avbryta varmhållningsfunktionen väljer du önskad kokzon och trycker på nästa önskade kokinställning.

5.5 Paus-funktion

- Tryck på pausknappen för att tillfälligt stoppa uppvärmningen av kokzonerna. På alla displayer visas "P". I detta läge kan endast pausknappen och på/av-knappen användas.
- Tryck på pausknappen igen för att avaktivera pausfunktionen. Displayen visar ursprungsinställningen och kokzonerna fortsätter med den förinställda kokinställningen.

5.6 Låsning

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning. När låset är på kan du bara använda låsknappen och strömbrytaren.

Lås

Tryck på låsknappen. Timer-displayen visar "Lo".

Lås upp

1. Kontrollera att produkten är påslagen.
2. Tryck och håll in låsknappen i några sekunder.
3. Du kan nu använda produkten.

5.7 Energihantering

Aktivera energihantering

Produkten kan ställas in på 7400W (2-fas) eller 3500W (1-fas) total effekt. Som standard är produkten inställd på 7400W. Följ följande steg för att justera detta till 3500W.

1. Dra ut kontakten ur uttaget tillfälligt.
2. Sätt i kontakten igen men slå inte på produkten.
3. Tryck kort på timerknappen och låsknappen tre gånger samtidigt tills ett "n" visas bredvid varje kokzon. "n" betyder att produkten är inställd på en total effekt på 7400W.
4. Produkten växlar nu till effekthantering och måste ställas in för varje kokzon. Tryck på på/av-knappen för att göra detta. "-" visas bredvid varje zon.

Ställa in kokzonerna

1. Tryck på knappen för den kokzon som ska ställas in och justera den till inställning 4. Upprepa för alla fyra zonerna. Vid användning av alla fyra kokzonerna är inställning 4 den maximala inställning som produkten kan ställas in på per zon. Den totala effekten på 3500W fördelas över kokzonerna.
2. Tryck på på/av-knappen för att bekräfta inställningarna.
3. När hällen slås på igen justeras den totala effekten.

Stäng av energihanteringen

1. Dra ut kontakten ur uttaget tillfälligt.
2. Sätt i kontakten igen men slå inte på produkten.
3. Tryck kort på timerknappen och låsknappen tre gånger samtidigt tills ett "-“ visas bredvid varje kokzon. "-“ betyder att produkten är inställd på en total effekt på 3500W.
4. Produkten växlar nu tillbaka från strömstyrningen och måste ställas in för varje kokzon. Tryck på på/av-knappen för att göra detta. "-“ visas bredvid varje zon.

Ställa in kokzonerna

1. Tryck på knappen för den kokzon som ska ställas in och justera den till inställning 9. Upprepa för alla fyra zonerna.
2. Tryck på på/av-knappen för att bekräfta inställningarna. Produkten stängs nu av.
3. När produkten slås på igen justeras den totala effekten.

5.8 Skydd mot överhettning

Produkten innehåller en temperatursensor som övervakar temperaturen. Om en för hög temperatur uppmäts slutar produkten automatiskt att fungera.

5.9 Detektering av små föremål

Om en kastrull är för liten eller inte lämplig för induktion, eller om ett annat litet föremål (t.ex. en kniv, gaffel eller nyckel) lämnas kvar på produkten, går produkten automatiskt till standby efter 1 minut. Fläkten förblir aktiv i ytterligare 1 minut.

5.10 Automatisk frångkoppling

Produkten har en automatisk avstängning som en säkerhetsfunktion. Produkten stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av tillagningen. Standardtiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan.

Tillagningsläge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardavstängning efter (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När pannan tas bort från produkten kommer produkten omedelbart att sluta värma. Produkten stängs av automatiskt efter två minuter.

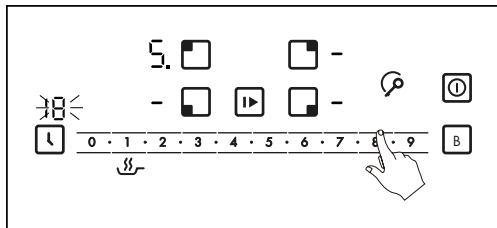
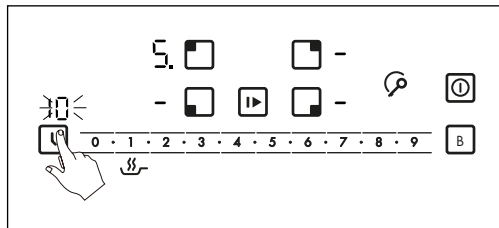
5.11 Timer

- Du kan ställa in timern så att en eller flera kokzoner stängs av när den inställda tiden har gått ut.
- Timern kan ställas in på upp till 99 minuter.

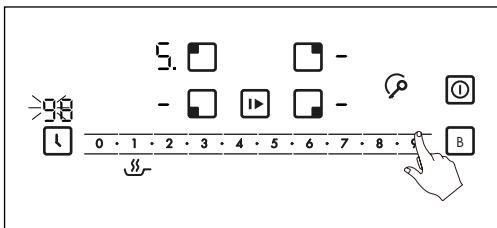
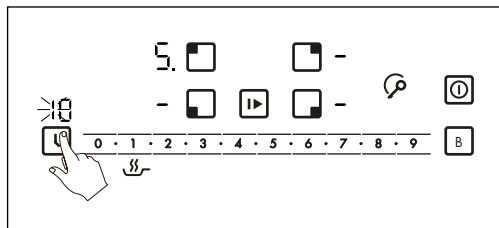
5.11.1 Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Timern är inställd på en zon:

1. Tryck på knappen för den kokzon som ska ställas in.
2. Tryck på timerknappen. "10" visas på displayen och "0" blinkar.
3. Ställ in tiden genom att trycka på rullningslisten



4. Tryck på timerknappen igen. "1" blinkar på displayen.
5. Ställ in tiden genom att trycka på rullningslisten. Enligt exemplet ställs tiden in på 98 minuter.



Anmärkning

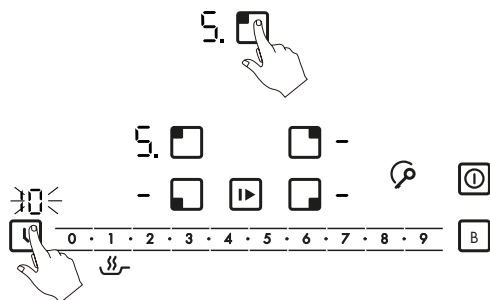
- ◊ När tiden är inställd börjar den omedelbart att gå baklänges. Displayen visar den återstående tiden. Den röda punkten bredvid tillagningsinställningen visar vilken kokzon som är tillkopplad. 5. 
- ◊ När timern har löpt ut stängs den inställda kokzonen automatiskt av.
- ◊ Andra kokzoner fortsätter att värma om de inte är inställda med en timer.

Timern är inställd på mer än en zon:

- Om du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt, tänds decimaltecknen för respektive kokzon. Minutdisplayen visar den kortaste timern. Punkten för respektive zon blinkar.
- När timern har löpt ut stängs de inställda kokzonerna automatiskt av. På minutdisplayen visas nu nästa kortaste timer och den röda punkten för respektive zon blinkar.
- Tryck på kokzonsknappen för att visa tiden för den aktuella zonen på displayen.

5.11.2 Stänga av timern

1. Tryck på knappen för den kokzon som du vill stänga av timern för.
2. Tryck på timerknappen. Indikatorn blinkar.
3. Tryck på reglaget för att ställa in timern på "00". Timern är avbruten.



6. FELSÖKNING

Om följande problem uppstår när du använder produkten, se tabellen nedan för att hitta en lösning. Om problemen inte kan lösas med hjälp av dessa alternativ, vänligen kontakta vår kundtjänst.

Problem med produkten	Orsak till felet	Lösning på problemet
Produkten slås inte på.	Produkten får ingen ström.	Kontrollera att kontakten sitter i ett fungerande uttag. Om produkten fortfarande inte slås på, kontrollera att det inte finns någon kortslutning. Om alla andra apparater fungerar, kontakta kvalificerad servicepersonal.
Kontrollpanelen fungerar inte eller är svår att använda	Knapparna är låsta.	Lås upp panelen.
	Det finns ett lager vatten på panelen.	Torka panelen ordentligt.
	Du kan bara använda den översta delen av fingret för att använda knapparna.	Använd hela fingertoppen när du trycker på knapparna.

Glaset är repat.	Du har använt stekpannor eller kastruller med grova bottenar.	Använd kokkärl med slät undersida och skjut dem inte på plattan
	Du har använt ett aggressivt rengöringsmedel eller en skursvamp.	Använd endast milda rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel och mjuka trasor
	Fläckar kan se ut som repor.	På glasytan är fläckar lätta att rengöra.
Surrande ljud	En 1-fashäll kan hantera mindre konstant effekt och får korta stötar hela tiden.	Detta är normalt.
Visslande ljud.	Ljudet uppstår mellan kastrullbasen och hällen eller mellan 2 intilliggande kokzoner.	Detta är normalt och är en del av induktionen. Ljudet bör minska eller försvinna när du vrider den till en lägre värmeinställning.
Blåsande ljud.	Det inbyggda ventilationssystemet har dragits in för att säkerställa att hällen inte överhettas. Det kan fortfarande vara på när hällen är avstängd.	Detta är normalt. Koppla inte ur apparaten när fläkten fortfarande är på. Fläkten stängs av av sig själv.
Knarrande, brummande eller sprakande ljud.	Detta kan bero på hur din kastrull är konstruerad. Olika material i kastrullens botten kan vibrera mot varandra.	Detta tyder inte på något fel. Om du tycker att ljudet är störande kan du köpa induktionspannor av ett annat material.
Tickande ljud.	Det finns fukt under kastrullens botten.	Torka kokzonen och kastrullen väl.
	Vid en lägre tillagningsinställning stängs elektroniken av ibland.	Detta är normalt.

Pannan blir inte varm.	Produkten kan inte känna av kastrullen eftersom den inte är lämplig för induction, är för liten för kokzonen eller inte befinner sig i mitten av kokzonen.	Använd lämpliga kokkärl i rätt storlek och placera dem i mitten av kokzonen
Produkten stängdes av oväntat.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Se till att ventilationsöppningarna är fria och att omgivningstemperaturen inte är för hög för att förhindra överhettning.
	Kokkärlet vidrör kontrollpanelen så att den blir överhettad.	Se till att ingen kastrull är för nära panelen.
Produkten slås på eller av av sig själv.	Kontrollpanelen vidrörs oavsiktligt.	Ställ inget på kontrollpanelen och lås den så att den inte kan vidröras oavsiktligt.
Felkod E1/E2	Spänningen är felaktig.	Kontrollera strömförsörjningen och slå sedan på produkten igen.
Felkod E3/E4	Temperaturen är felaktig.	Vänta tills produkten har svalnat och slå sedan på den igen.
Felkod F3/F5, F9-FA	IGBT-sensorn är öppen eller kortsluten.	Ring kundtjänst eller kvalificerad servicepersonal.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

OBSERVERA!

- ◇ Stäng alltid av produkten och vänta tills den har svalnat innan du rengör den.
- ◇ Använd inte en slipande svamp eller starka rengöringsmedel som kan repa ytan.

7.1 Vardaglig smuts på glasytan (fingeravtryck, ljusa fläckar):

- Rengör alltid ytan direkt efter användning för att undvika skador på ytan.
- Välj ett rengöringsmedel som är särskilt lämpligt för glasytor.
- Häll lite rengöringsmedel på den fortfarande ljumma ytan.
- Rengör ytan ordentligt med en mjuk trasa.
- Använd en fuktig trasa för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.
- Torka ytan med en ren textil- eller pappershandduk.

7.2 Överkokta, smälta, brända eller sockriga fläckar på glasytan:

- Ta bort fläcken omedelbart. Var försiktig så att du inte bränner dig.
- Använd en spatel eller skrapa som är lämplig för glaskeramikhällar.
- Skrapa bort smutsen i en vinkel på 30°.
- Ta bort smutsen med en diskhandduk eller pappershandduk.
- Rengör, skölj och torka ytan som vid vanlig smuts.

7.3 Överkokta fläckar på kontrollpanelen:

- Sug upp vätskor med en mjuk trasa.
- Torka av panelen med en mjuk, fuktig trasa eller mjuk svamp.
- Torka ytan helt med en textil- eller pappershandduk.
- Om kontrollpanelen är smutsig eller våt kan hällen stängas av eller så reagerar panelen inte. Se till att ytan är helt torr innan du slår på produkten igen.

8. FÖRVARING

Förvara produkten på en torr och ren plats. Förvara inte produkten i extremt höga eller låga temperaturer.

9. 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.

9.1 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.

9.2 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.

10. 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 relevant för användningen av produkten.
	En varning med denna symbol indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre skador och/eller måttliga personskador.
	Kontakt av säkerhetsklass 1.
	Varning! Fara på grund av elektricitet, risk för elektriska stötar!
	Lämplig för inomhusbruk.
	Livsmedelssäker.
	Fri från bisfenol A (BPA).
	Varning för het yta: Het yta!
 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.

	Denna produkt överensstämmer med EU-direktiv 2014/30/EG (EMC - Elektromagnetisk kompatibilitet).
LVD	Denna produkt överensstämmer med 2014/35/EC (LVD - Lågspänningsdirektivet) med avseende på lågspänningsskydd.
	Hantera med försiktighet.
	Skydda mot fukt.
	Var försiktig: ömtålig.
	Får inte skäras.

11. 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-försäkrans om överensstämmelse kan erhållas från leverantören.

12. ANSVARSFRISKRIVNING

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

KB4055



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

©LifeGoods B.V.

Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

02/2024 - v1.0