

INDUCTIEKOOKPLAAT

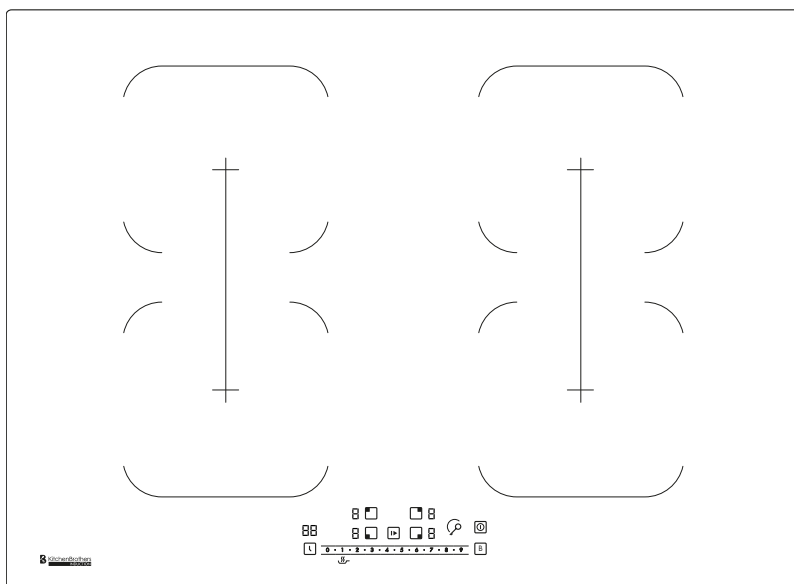
NL/BE – Handleiding - Inductiekookplaat

EN – User manual - Induction Hob

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

DE – Benutzerhandbuch - Induktionskochfeld

KB4056



Lees de instructies - Please read the manual - Veuillez lire ce mode d'emploi -
Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch

Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	30
FR/BE – Manuel d'utilisation	56
DE – Benutzerhandbuch	84

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 gebruik	10
3.1 Voorbereiding montage	10
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	15
4.1 Geschikte pannen voor inductie	15
4.2 De glasplaat beschermen	16
4.3 Afmeting van de pan	16
4.4 Bediening	17
5. Gebruik van de inductie kookplaat	17
5.1 Inschakelen	17
5.2 Uitschakelen	17
5.3 Boost functie	18
5.4 Warmhoud functie	18
5.5 Flexibele functie	18
5.6 Pauze functie	19
5.7 Vergrendeling	20
5.8 Powermanagement	20
5.9 oververhittingsbeveiliging	21
5.10 Detectie van kleine voorwerpen	21
5.11 Automatische uitschakeling	21
5.12 Timer	22
6. Probleemoplossing	23
7. Onderhoud en reiniging	26
8. Opslag	26
9. Weggoaien en recylen	27
9.1 Afvoeren	27
9.2 Elektrisch apparaat	27
10. Symbolen	27
11. CE-conformiteitsverklaring	29
12. Disclaimer	29

1. INTRODUCTIE

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

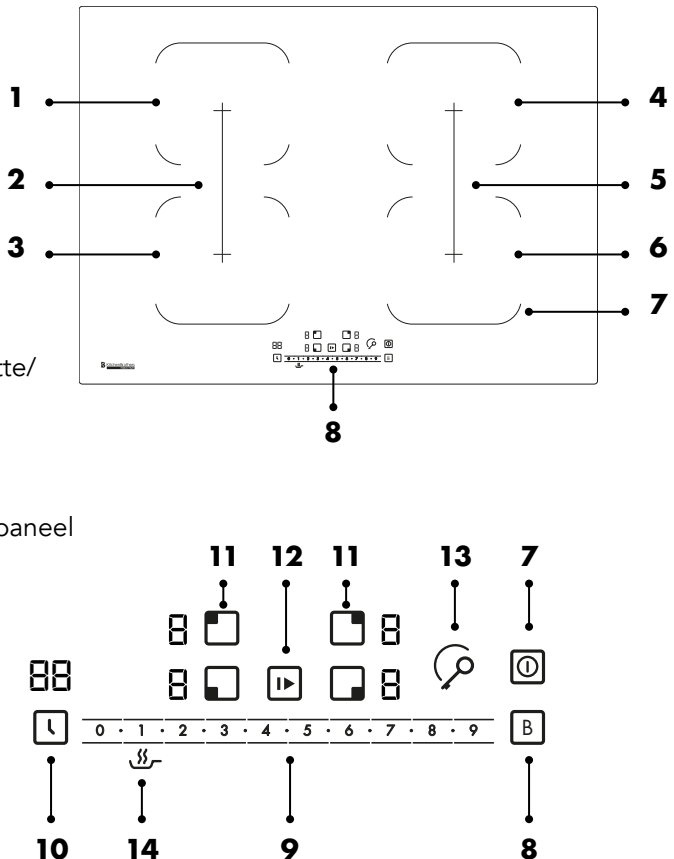
1.1 Beoogd gebruik

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

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

1.2 Productoverzicht

1. Max 1500/1800W zone
2. Max 2500/2800W zone
3. Max 2000/2300W zone
4. Max 2000/2300W zone
5. Max 2500/2800W zone
6. Max 1500/1800W zone
7. Glasplaat
8. Bedieningspaneel
9. Aan/uit knop
10. Boostknop
11. Schuifbalk voor selectie hitte/tijd
12. Timerknop
13. Kookzone selectieknop
14. Pauzeknop
15. Vergrendeling bedieningspaneel
16. Warmhoudknop



1.3 Productspecificaties

Afmeting	70 x 51 x 6,3
Gewicht	10,5 kg
Kleur	Glans Zwart
Materiaal	Keramisch glas, metaal en plastic
Snoerlengte	1,20 m
Veiligheidsklasse	1
Soort stekker/adapter	Europlug
Spanning	220-240V
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	3500/7400W
Stroomverbruik	7kWH
Max. geluidsniveau	55dB
Bedrijfstemperatuur*	5~45 °C
Bedrijfsvochtigheid*	≤85RH%
Opslagtemperatuur*	25~70
Opslagvochtigheid*	≤85RH%
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja, na twee uur inactiviteit

**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 én voor de flex zones.

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 - Inbouw 70cm - 2 Flex Zones - Model KB4056 - EAN 8721055561187

1.6 Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 1x Spons strips
- 4x Roestvrijstalen hangers
- 4x schroeven

2. VEILIGHEID



Waarschuwing!

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

Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

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

2.1 Algemeen

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

persoonlijk letsel te voorkomen.

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

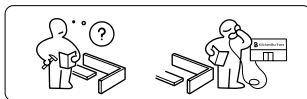
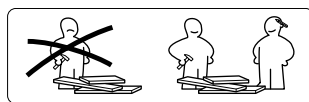
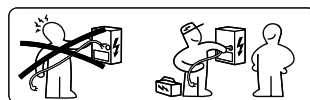
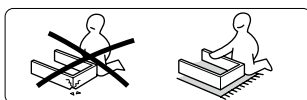
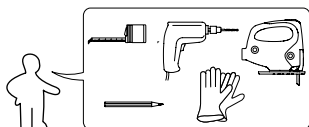
2.4 Elektra

- 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 verwijderd 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.

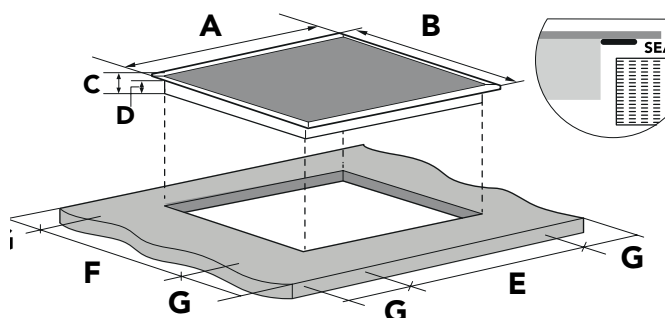
3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK



3.1 Voorbereiding montage

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

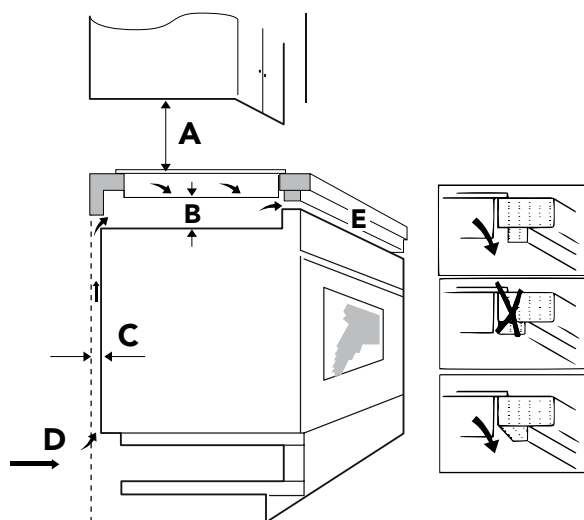
- Rondom het gat moet minimaal 5 cm vrij blijven van obstakels (meubels, elektrische apparaten, enz.).
- De dikte van het werkblad moet minstens 30 mm zijn.
- Kies hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door warmtestraling van de inductiekookplaat te voorkomen.



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

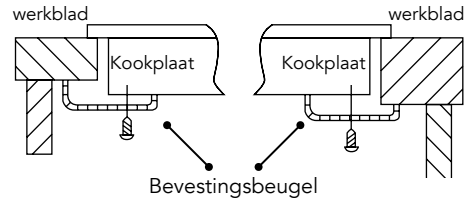
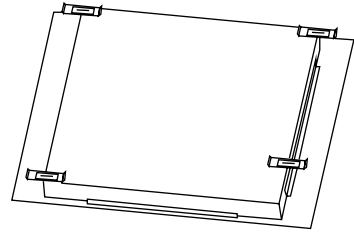
1. Plaats het product in het voorbereide werkblad.
2. Schroef de meegeleverde beugels aan de onderkant van de kookplaat.
3. Pas de positie van de beugels aan de dikte van het tafelblad aan.



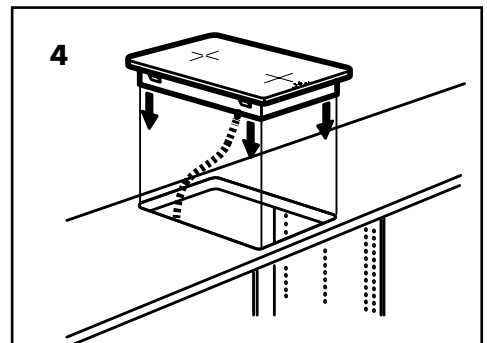
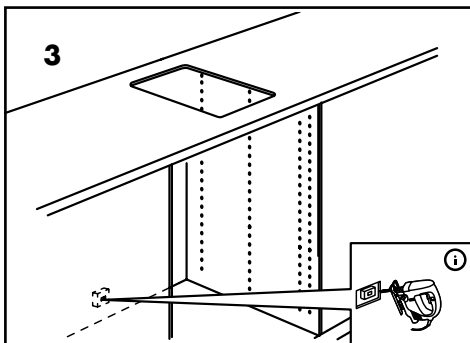
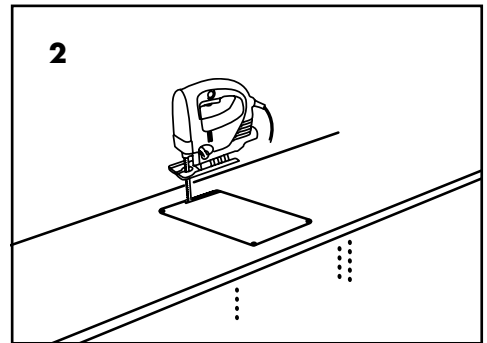
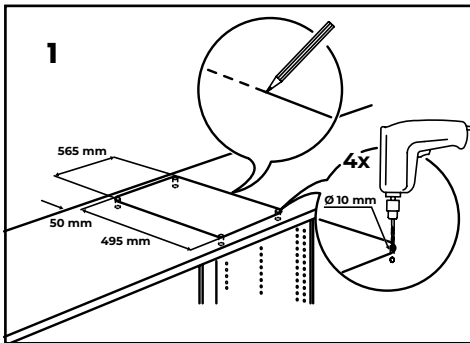
LET OP!

- ◇ 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.

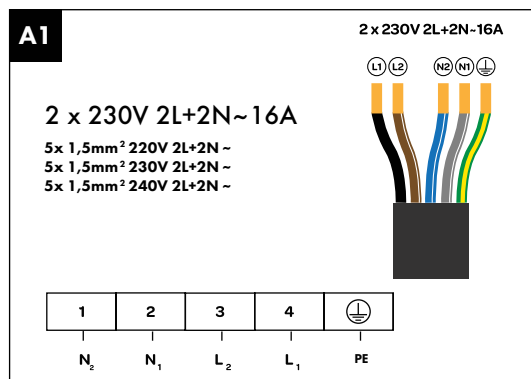


3.4 Monteren



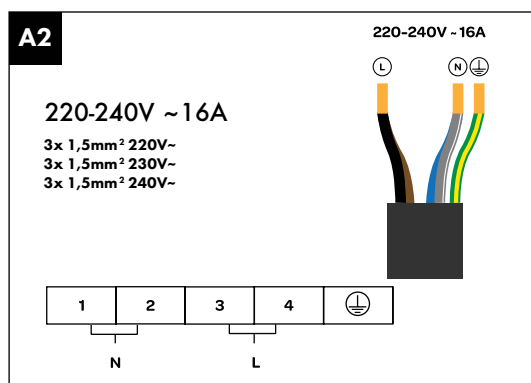
3.5 Aansluiten op het stopcontact

Bij de levering is een aansluitkabel inbegrepen, echter zonder stekker, en de kookplaat is reeds voorgeconfigureerd 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.



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.



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!

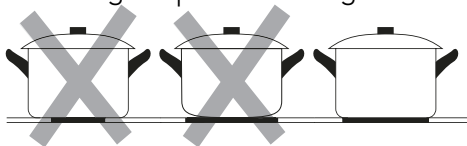
- ◇ Veilig gebruik is alleen verzekerd wanneer de installatie conform de bijgeleverde montagevoorschriften en op de juiste wijze gebeurt. Elk geval van schade als gevolg van onjuiste installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de installateur.
- ◇ Uitsluitend gekwalificeerde elektriciens mogen 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.

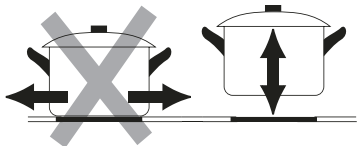
- Je kunt controleren of een pan geschikt is voor inductie door middel van een magneetest. Houd een magneet bij de bodem van de pan. Als de pan magnetisch is, is hij geschikt voor inductie.
- Sommige pannen zijn niet volledig magnetisch. Controleer of de pan wordt gedetecteerd door het product. Doe wat 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.



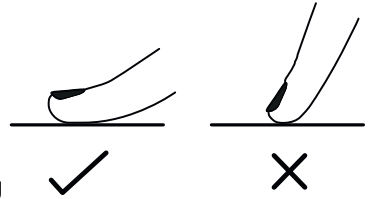
- Plaats nooit een lege pan op de kookzone die aanstaat. Hierdoor kan de pan oververhit raken en het product beschadigen.
- Gebruik geen pannen met zeer dunne bodem. Hierdoor kan de pan oververhit raken.

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 $\geq U \leq$ 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

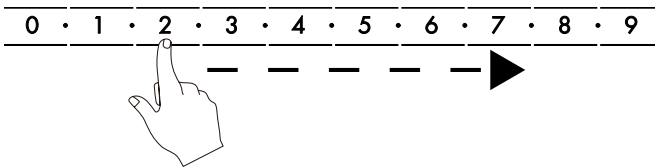
- De knoppen van het product reageren op aanraking. Er is geen druk nodig.
- Raak de knoppen aan met je hele vingertop, niet alleen met de punt.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op de knoppen liggen.



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

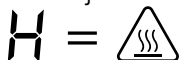
- ◊ Wanneer je geen knop aanraakt, zal het product na 1 minuut automatisch uitschakelen.
- ◊ Tijdens het koken kun je de kookstand op elk moment wijzigen.

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.

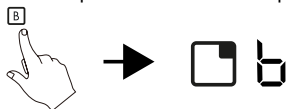
! LET OP!

- ◇ 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).



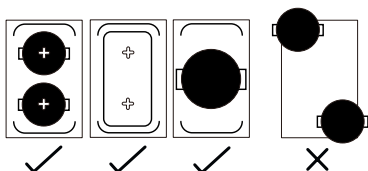
3. Het vermogen van de kookzone wordt gemaximaliseerd en er verschijnt "b" bij de bijbehorende kookstand.
4. Na 10 minuten stopt de booster automatisch en schakelt de kookzone terug naar de daarvoor gekozen kookstand.
5. Als je de booster wilt annuleren of vroegtijdig uitzetten, selecteer je de gewenste 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 Flexibele functie

- Deze zone kan worden gebruikt als een enkele zone of als twee verschillende zones, afhankelijk van de kookbehoeften op elk moment.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Bij gebruik als enkele zone wordt het gedeelte dat niet bedekt is met kookgerei automatisch uitgeschakeld na 1 minuut.

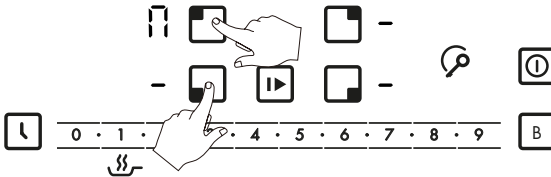


Opmerking

- ◇ Zorg ervoor dat de pannen in het midden van een kookzone worden geplaatst. In het geval van grote pannen, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen moet je ervoor zorgen dat de pannen in het midden op de kookzone worden geplaatst die beide kruizen bedekt.

Flexibele zone activeren

1. Druk tegelijk op de knoppen om de bovenste en onderste kookzone te selecteren.
2. Er verschijnt een 'n' teken naast de geselecteerde kookzoneknop.
3. Om nog een pan toe te voegen, druk opnieuw op de gewenste kookzoneknoppen. Nieuwe pannen worden dan gedetecteerd.

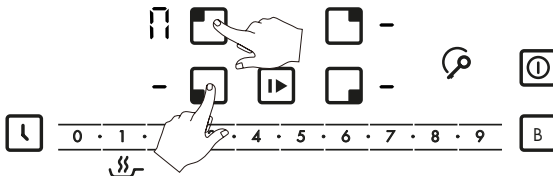


Opmerking

- ◇ Het vermogen van een grote kookzone werkt hetzelfde als elke andere normale kookzone.
- ◇ Als de pan van het voorste naar het achterste gedeelte wordt verplaatst (of andersom) detecteert de flexibele zone automatisch de nieuwe positie.

Grote kookzone uitschakelen

Om het flexibele gedeelte weer als twee verschillende zones te gebruiken, met verschillende vermogensinstellingen, druk je weer tegelijk op de knoppen om de bovenste en onderste kookzone te selecteren.



5.6 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.

5.7 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.

5.8 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 het 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 het totale wattage aangepast.

5.9 oververhittingsbeveiliging

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

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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.

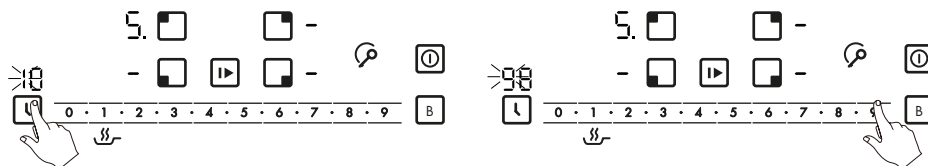
5.12.1 De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

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

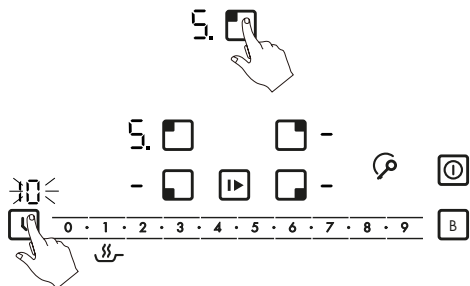
De timer is ingesteld op meer dan één zone:

- 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.

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

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.
	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 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



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	32
1.1 Intended use	32
1.2 Product overview	32
1.3 Product specifications	33
1.4 Other features	33
1.5 Contents of package	33
1.6 Included accessories	34
2. Safety	34
2.1 General	34
2.2 Persons	35
2.3 Use	36
2.4 Electronics	36
3. Instructions for mounting	37
3.1 Preparation for assembly	37
3.2 Before attaching the mounting brackets	39
3.3 Attaching the mounting brackets	39
3.4 Mounting	40
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	43
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	44
5.5 Flexible function	45
5.6 Pause function	46
5.7 Locking	46
5.8 Power management	46
5.9 overheating protection	47
5.10 Detection of small objects	47
5.11 Automatic shutdown	47
5.12 Timer	48
6. Troubleshooting	49
7. Maintenance and cleaning	51
7.1 Everyday dirt on the glass surface (fingerprints, light stains):	52
7.2 Overcooked, melted, burnt or sugary spots on the glass surface:	52
7.3 Overcooked stains on the control panel:	52
8. Storage	52
9. Disposal and recycle	52
9.1 Disposal	52
9.2 Electric appliance	53
10. Symbols	53
11. CE Declaration of Conformity	55
12. Disclaimer	55
	31

1. INTRODUCTION

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

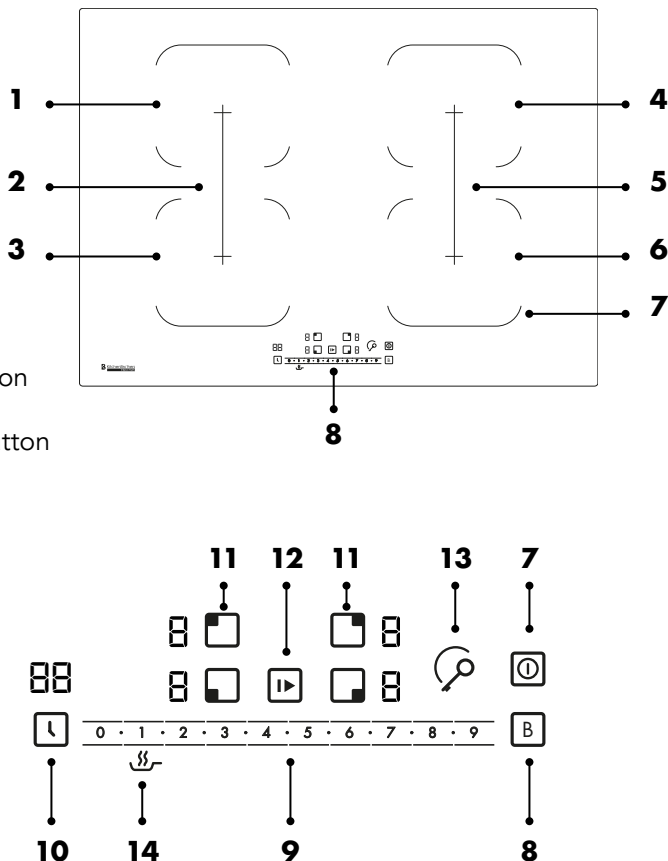
1.1 Intended use

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



1.3 Product specifications

Dimension	70 x 51 x 6,3
Weight	10,5 kg
Color	Gloss 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	3500/7400W
Current consumption	7kWH
Max. noise level	55dB
Operating temperature*	5~45 °C
Operating humidity*	≤85RH%
Storage temperature*	25~70
Storage humidity*	≤85RH%
Overheating protection	Yes
Automatic switch-off	Yes, after two hours of inactivity

*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 Hob - Built-in 70cm - 2 Flex Zones - Model KB4056 - EAN 8721055561187

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 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

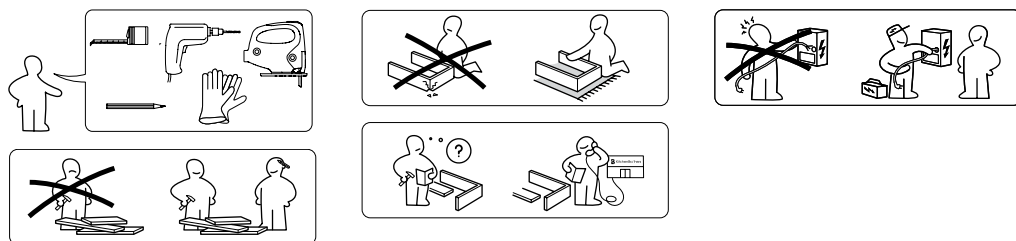
- Do not cover the product when it is on. Never place pillows or blankets on or against the product. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait until the product has cooled 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.

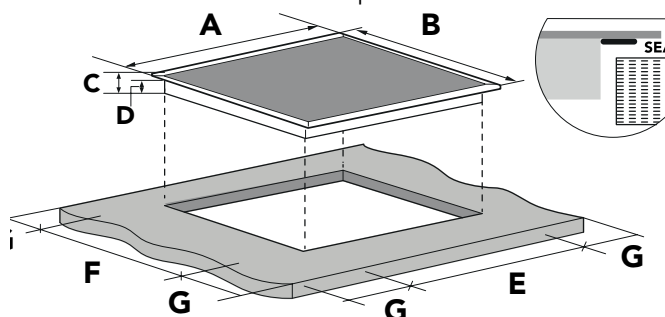
3. INSTRUCTIONS FOR MOUNTING



3.1 Preparation for assembly

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

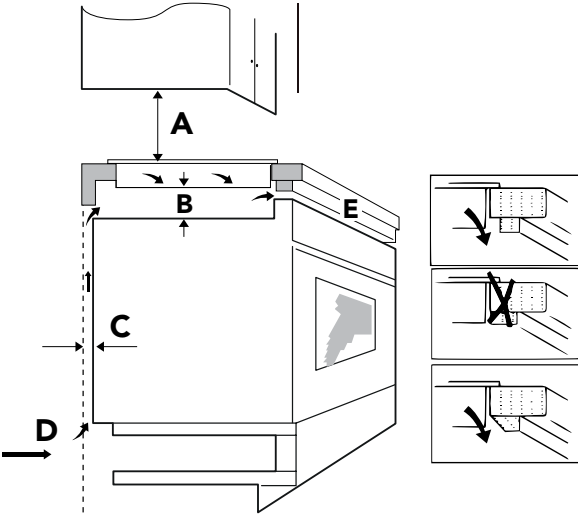
- Around the hole, at least 5 cm must remain free of obstacles (furniture, electrical appliances, etc.).
- The thickness of the worktop must be at least 30 mm.
- Choose heat-resistant worktop material to prevent distortion due to heat radiation from the induction cooktop.



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

 Note

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

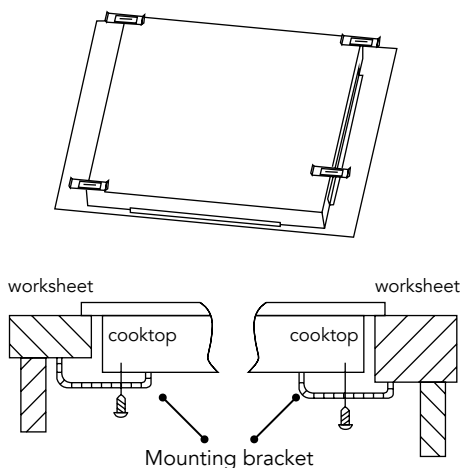
1. Place the product on a stable and smooth surface. For example, you can use the packaging.
2. Do not apply force to the controls protruding from the product.

3.3 Attaching the mounting brackets

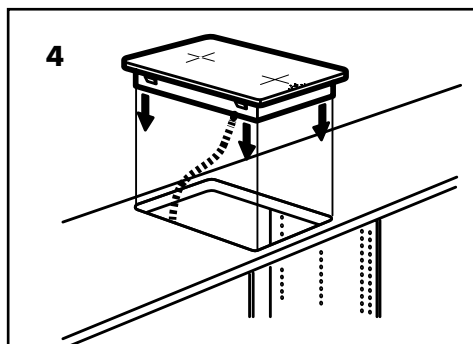
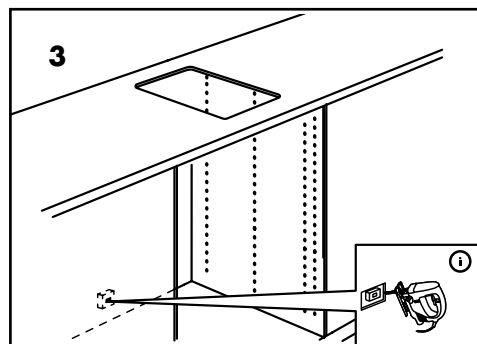
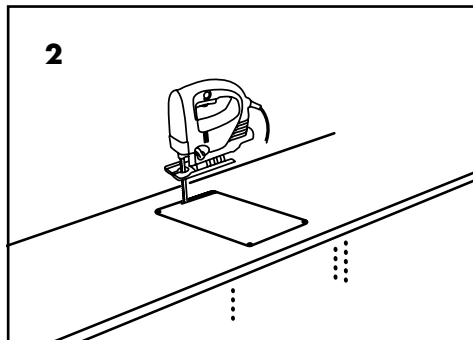
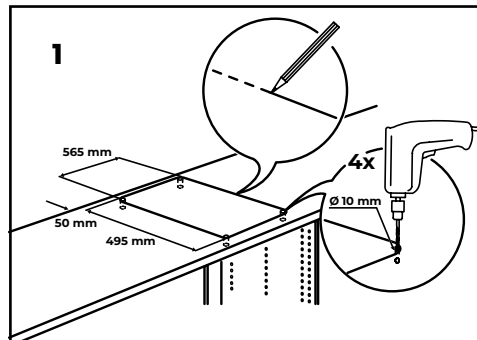
1. Place the product in the prepared work surface.
2. Screw the supplied brackets to the bottom of the product.
3. Adjust the position of the brackets to the thickness of the tabletop.

! 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.

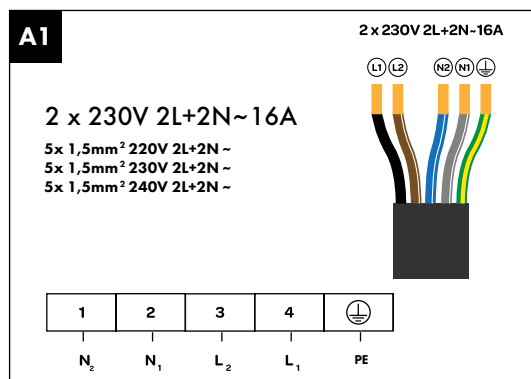


3.4 Mounting



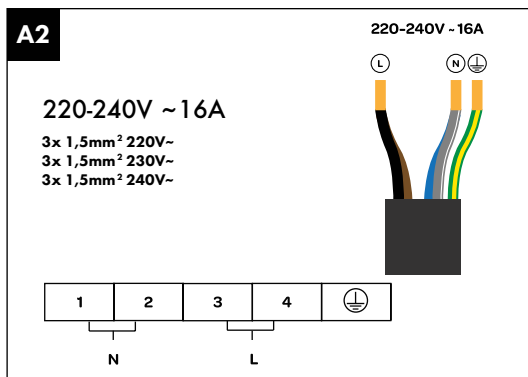
3.5 Connecting to the power outlet

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.



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.



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

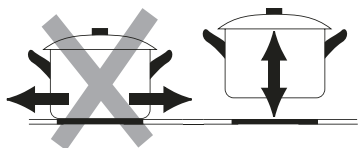
- Use only pans from 12 cm to 26 cm in diameter that are suitable for induction. Check for the induction symbol on the packaging of the pan or on the pan itself.
- You can check if a pan is suitable for induction by using a magnet test. Hold a magnet near the bottom of the pan. If the pan is magnetic,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



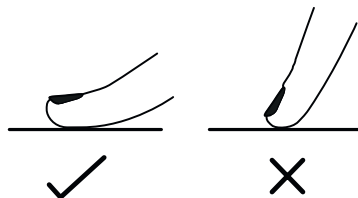
- Never place an empty pan on the cooking zone that is on. This can cause the pan to overheat and damage the product.
- Do not use pans with very thin bottoms. This can cause the pan to overheat.

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 $\geq \text{U} \leq$.
- 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

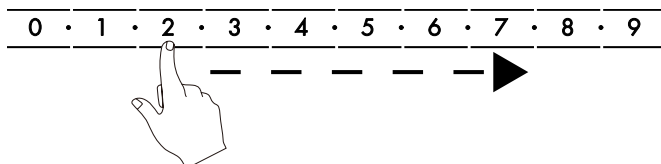
- ◇ The product's buttons respond to touch. No pressure is required.
- ◇ Touch the buttons with your whole fingertip, not just the tip.
- ◇ Always make sure the buttons are clean and dry.
- ◇ Make sure there are no objects on the buttons.



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

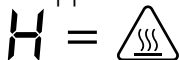
- ◇ If you don't touch a button, the product will automatically turn off after 1 minute.
- ◇ While cooking, you can change the cooking setting at any time.

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.

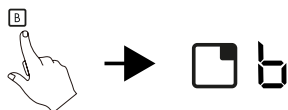
ATTENTION!

- ◇ 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.

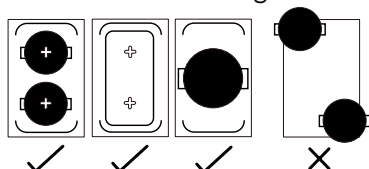
- To cancel the warming function, select the desired cooking zone and touch the next desired cooking setting.

5.5 Flexible function

- This zone can be used as a single zone or as two different zones, depending on the cooking needs at any time.
- The flexible zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. When used as a single zone, the area not covered by cookware is automatically turned off after 1 minute.

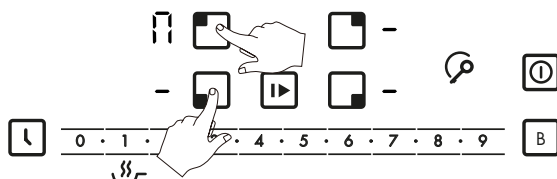
Note

- Make sure pans are placed in the center of a cooking zone. In the case of large pans, oval, rectangular and oblong pans, make sure the pans are placed in the center on the cooking zone that covers both crosses.



Activate flexible zone

- Press the buttons simultaneously to select the upper and lower cooking zones.
- An "n" sign will appear next to the selected cooking zone button.
- To add another pan, press the desired cooking zone buttons again. New pans will then be detected.

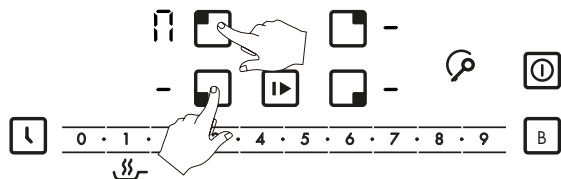


Note

- The power of a large cooking zone works the same as any other normal cooking zone.
- If the pan is moved from the front to the back (or vice versa), the flexible zone automatically detects the new position.

Turn off large cooking zone

To use the flexible section as two different zones again, with different power settings, press the buttons again simultaneously to select the upper and lower cooking zones.



5.6 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.

5.7 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.

5.8 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.

5.9 overheating protection

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

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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.

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

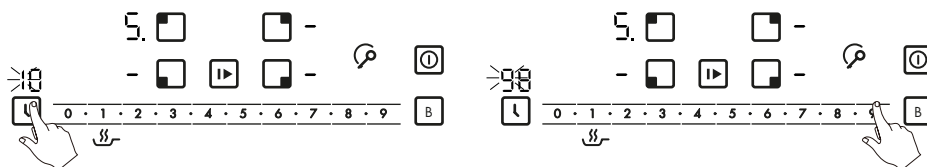
The timer is set to one zone:

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



Press the timer button again. '1' flashes on the display.

- 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.. 
- When the timer expires, the set cooking zone is automatically turned off.

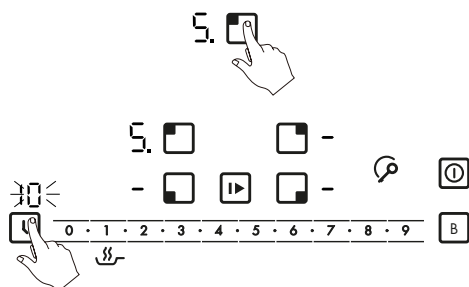
- ◇ Other cooking zones will continue to heat if not set with a timer.

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.

5.12.2 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 control panel does not work or is difficult to operate.	The buttons are locked.	Unlock the panel.
	There is a layer of water on the panel.	Dry the panel thoroughly.
	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 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.
	Warning! Danger from electricity, risk of electric shock!
	Suitable for indoor use.

	Food safe.
	Free of Bisphenol A (BPA).
	Caution: Hot surface!
	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.
	Caution: fragile.
	Do not cut.

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	58
1.1 Utilisation prévue	58
1.2 Description du produit	58
1.3 Spécifications du produit	59
1.4 Autres caractéristiques	59
1.5 Contenu de l'emballage	59
1.6 Accessoires inclus	60
2. Sécurité	60
2.1 Général	60
2.2 Personnes	61
2.3 Utilisation	62
2.4 Équipement électrique	62
3. INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE	63
3.1 Préparation de l'assemblage	63
3.2 Avant de fixer les supports de montage	65
3.4 Montage	6666
3.5 Connexion à la prise	67
4. MODE D'EMPLOI	69
4.1 Poêles adaptées à l'induction	69
4.2 Protection du verre	69
4.3 Dimensions de la casserole	70
4.4 Fonctionnement	70
5. UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION	70
5.1 Mise en marche	70
5.2 Mise hors tension	71
5.3 Fonction Boost	71
5.4 Fonction d'échauffement	72
5.5 Fonction flexible	72
5.6 Fonction pause	73
5.7 Verrouillage	73
5.8 Gestion de l'énergie	74
5.9 protection contre la surchauffe	75
5.10 Détection de petits objets	75
5.11 Arrêt automatique	75
5.11 Minuterie	75
6. Résolution des problèmes	77
7. Entretien et nettoyage	79
7.1 Salissures quotidiennes sur la surface du verre	79
7.2 Taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface du verre :	80
7.3 Taches trop cuites sur le panneau de commande :	80
8. Stockage	80
9. Élimination et recyclage	80
9.1 Élimination	80
9.2 Appareils électriques	81
10. Symboles	81
11. Déclaration de conformité CE	83
12. Clause de non-responsabilité	83
	57

1. INTRODUCTION

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

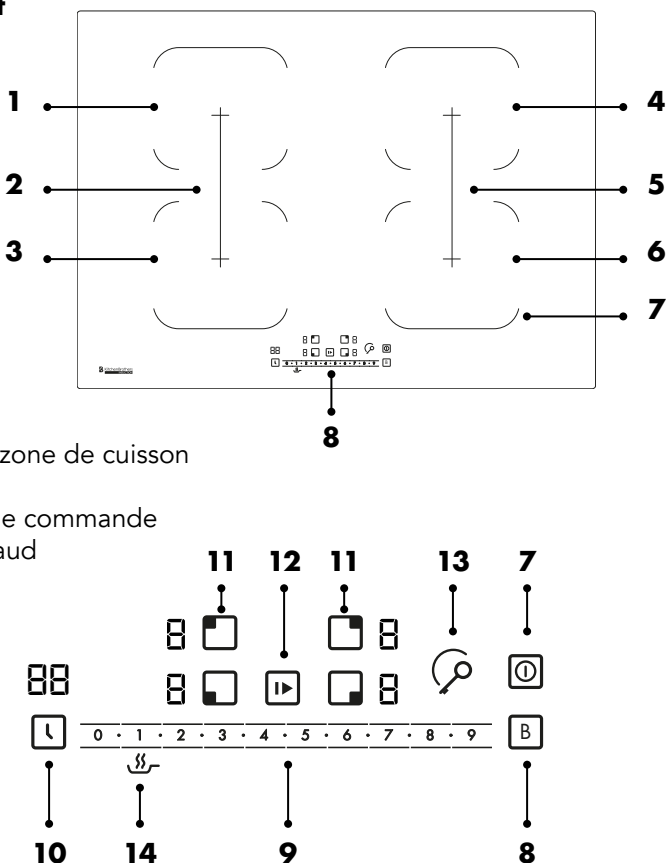
1.1 Utilisation prévue

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



1.3 Spécifications du produit

Dimensions de l'appareil	70 x 51 x 6,3
Poids	10,5 kg
Couleur	Noir
Matériau	Verre céramique, métal, plastique
Longueur du cordon	1,20 m
Classe de sécurité	1
Type de prise/adaptateur	Europlug
Tension	220-240V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	3500/7400W
Consommation de courant	7kWh
Niveau de bruit max.	55dB
Température de fonctionnement*	5~45 °C
Humidité de fonctionnement*	≤85RH%
Température de stockage*	-25~70
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 - 70 cm intégrés - 2 zones de flexibilité - Modèle KB4056 - EAN 8721055561187

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», 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.

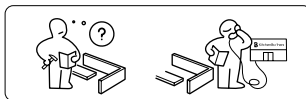
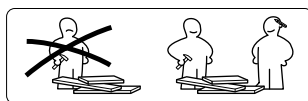
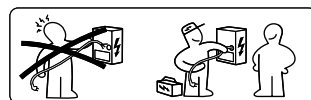
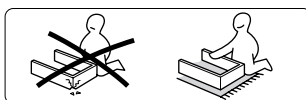
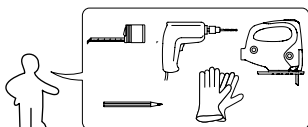
2.4 Équipement électrique

- 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

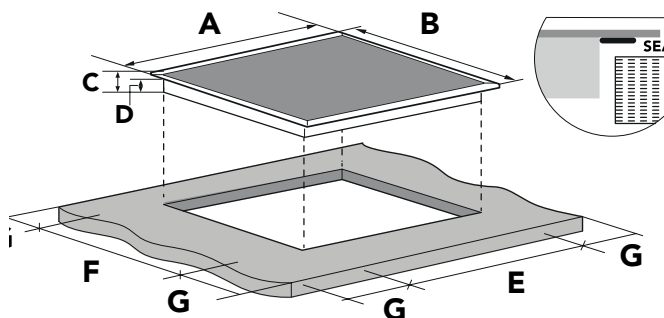


3.1 Préparation de l'assemblage

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.

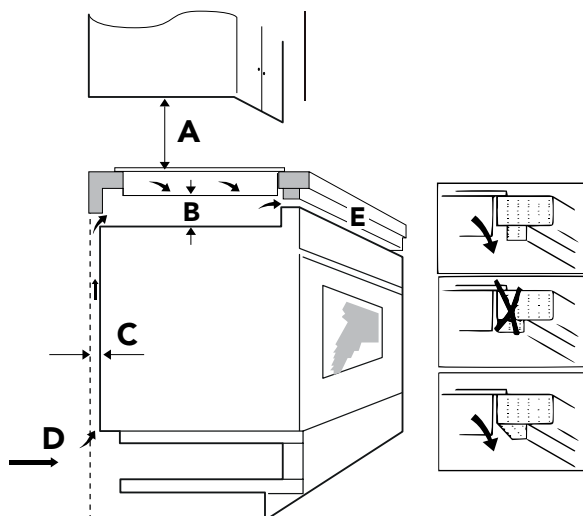
- Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations dues au rayonnement thermique de la table de cuisson à induction.



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

i Remarque

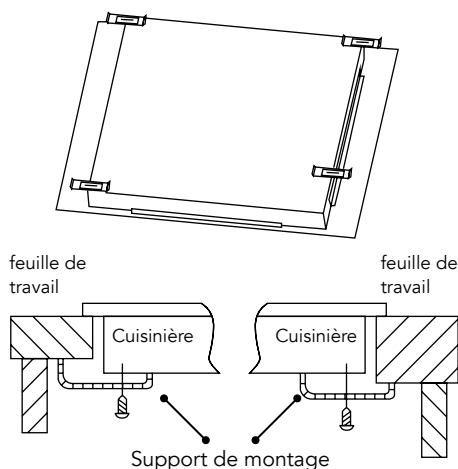
- ◇ La distance de sécurité entre la table de cuisson à induction et l'armoire ou la hotte aspirante située au-dessus de la table de cuisson à induction doit être d'au moins 760 mm.
- ◇ Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie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

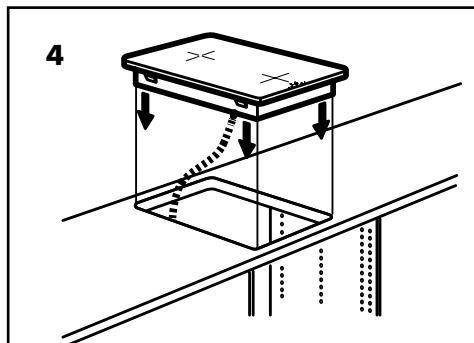
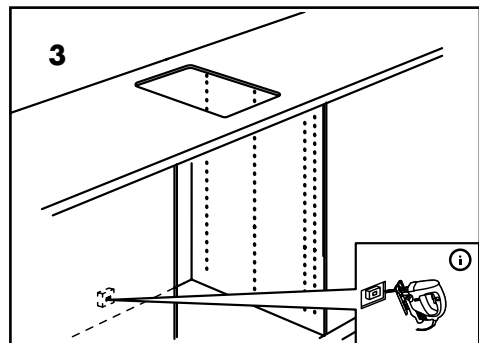
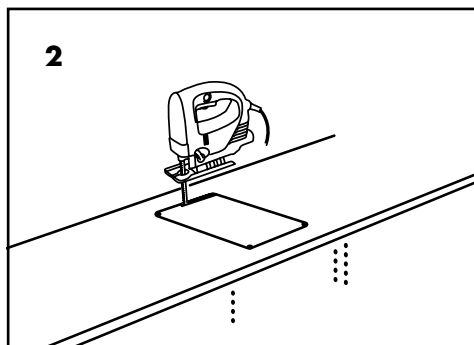
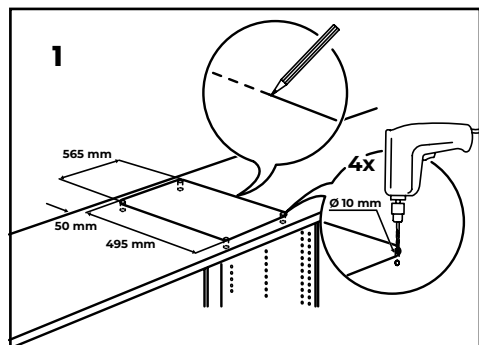
3.3 Fixation des supports de montage

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!

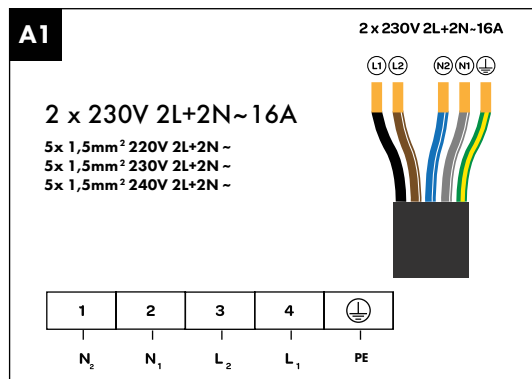
- ◇ Le produit doit être installé par des électriciens compétents ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
- ◇ Le produit ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car 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



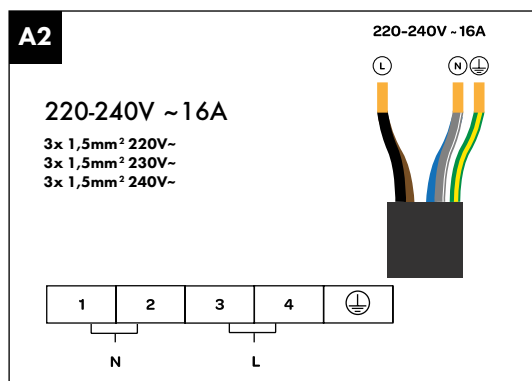
3.5 Connexion à la prise

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.



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.



L1	N1	PE ⏏
Noir/ Marron	Bleu/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

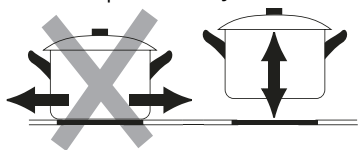
- N'utilisez que des poêles d'un diamètre de 12 à 26 cm adaptées à l'induction. Vérifiez si le symbole de l'induction figure sur l'emballage de la casserole ou sur la casserole elle-même.
- Vous pouvez vérifier si une casserole convient à l'induction en effectuant un test à l'aimant. Tenez un aimant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



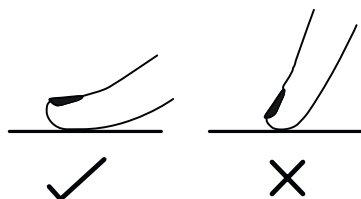
- Ne placez jamais une casserole vide sur la zone de cuisson allumée. Cela pourrait entraîner une surchauffe de la casserole et endommager le produit.
- N'utilisez pas de casseroles à fond très fin. Cela peut entraîner une surchauffe de la casserole.

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

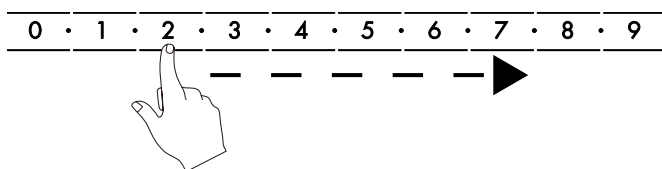
- Les boutons du produit réagissent au toucher. Aucune pression n'est nécessaire.
- Touchez les boutons avec l'ensemble de votre doigt, et pas seulement avec son extrémité.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets sur les boutons.



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

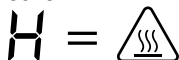
- ◇ Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- ◇ Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la cuisson à tout moment.

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 et en le maintenant enfoncé pendant environ 3 secondes.

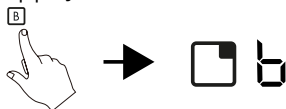
 ATTENTION!

- ◇ 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

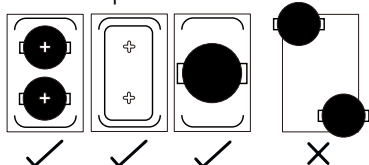
1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la case correspondante sur le panneau de commande.
2. Effleurez deux fois la zone de cuisson 1. Un «c» apparaît à côté du bouton de sélection de la zone de cuisson. Cela signifie que la zone de cuisson maintient au chaud jusqu'à 2 litres d'eau 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 flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible se compose de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'elle est utilisée comme zone unique, la partie non couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

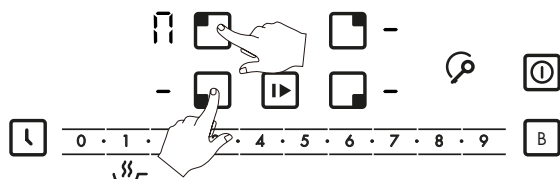
Remarque

- ♦ Veillez à ce que les casseroles soient placées au centre d'une zone de cuisson. Dans le cas de grandes casseroles, de casseroles ovales, rectangulaires et oblongues, veillez à ce que les casseroles soient placées au centre de la zone de cuisson qui couvre les deux croix.



Activer la zone flexible

1. Appuyez simultanément sur les touches pour sélectionner les zones de cuisson supérieure et inférieure.
2. Un signe "n" apparaît à côté de la touche de la zone de cuisson sélectionnée.
3. Pour ajouter un autre récipient, appuyez à nouveau sur les touches de la zone de cuisson souhaitée. Les nouveaux récipients sont alors détectés.

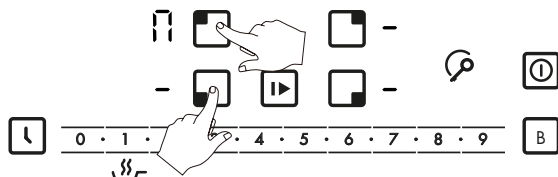


Remarque

- ◇ La puissance d'une grande zone de cuisson fonctionne de la même manière que n'importe quelle autre zone de cuisson normale.
- ◇ Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position.

Désactiver la grande zone de cuisson

Pour utiliser à nouveau la partie flexible comme deux zones différentes, avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau simultanément sur les touches pour sélectionner les zones de cuisson supérieure et inférieure.



5.6 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.

5.7 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.

5.8 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 7 400 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.

5.9 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.

5.10 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.

5.11 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.

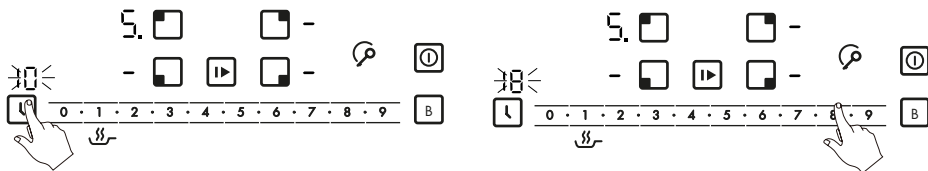
5.11 Minuterie

- 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.

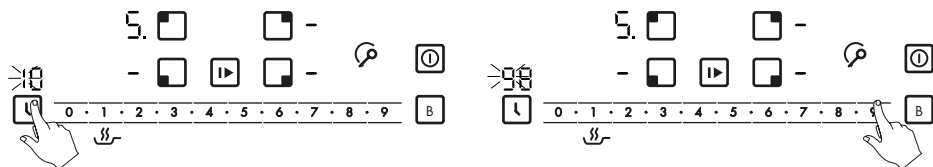
5.12.1 Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

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

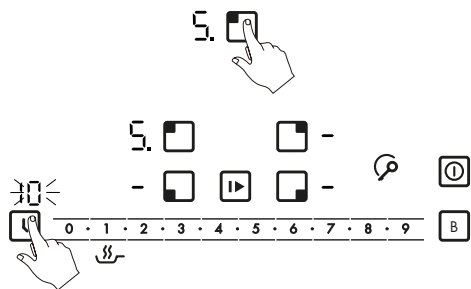
- ◇ Lorsque l'heure est réglée, elle commence immédiatement à défiler à l'envers. L'écran affiche le temps restant. Le point rouge situé à côté du réglage de la cuisson indique la zone de cuisson activée. **5.** 
- ◇ À l'expiration de la minuterie, la zone de cuisson réglée s'éteint automatiquement.
- ◇ 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.

5.12.2 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.
	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 !
	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.

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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	86
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	86
1.2 Produktübersicht	86
1.3 Produktspezifikationen	87
1.4 Andere Eigenschaften	87
1.5 Inhalt der Verpackung	87
1.6 Mitgeliefertes Zubehör	88
2. Sicherheit	88
2.1 Allgemein	88
2.2 Personen	89
2.3 Verwendung	90
2.4 Elektronik	90
3. ANWEISUNGEN FÜR DIE MONTAGE	92
3.1 Vorbereitung der Montage	92
3.2 Vor dem Anbringen der Montagebügel	94
3.3 Befestigen der Montagebügel	94
3.4 Montage	95
3.5 Anschließen an die Steckdose	95
4. GEBRAUCHSANWEISUNG	97
4.1 Geeignete Pfannen für Induktion	97
4.2 Schutz des Glases	98
4.3 Abmessungen der Pfanne	98
4.4 Betrieb	98
5. BENUTZUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES	99
5.1 Einschalten	99
5.2 Ausschalten	99
5.3 Boost-Funktion	100
5.4 Aufwärmfunktion	100
5.5 Flexible Funktion	100
5.6 Pausenfunktion	101
5.7 Sperren	102
5.8 Energieverwaltung	102
5.9 Überhitzungsschutz	103
5.10 Erkennung von kleinen Objekten	103
5.11 Automatische Abschaltung	103
5.12 Zeitschaltuhr	104
6. Störungsbeseitigung	105
7. Wartung und Reinigung	108
7.1 Alltäglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, leichte Flecken)	108
7.2 Übergekochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Stellen auf ...	08
7.3 Überkochte Flecken auf dem Bedienfeld:	109
8. Lagerung	109
9. Entsorgung und Recycling	109
9.1 Entsorgung	109
9.2 Elektrische Geräte	109
10. Symbole	110
11. CE-Konformitätserklärung	111
12. Haftungsausschluss	111
	85

1. EINLEITUNG

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

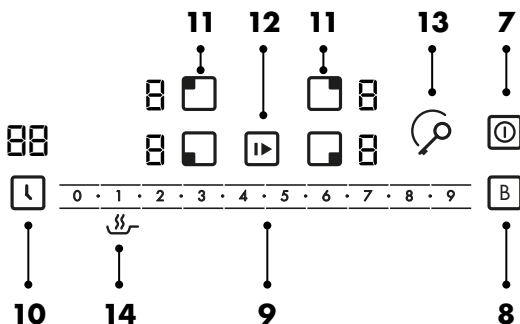
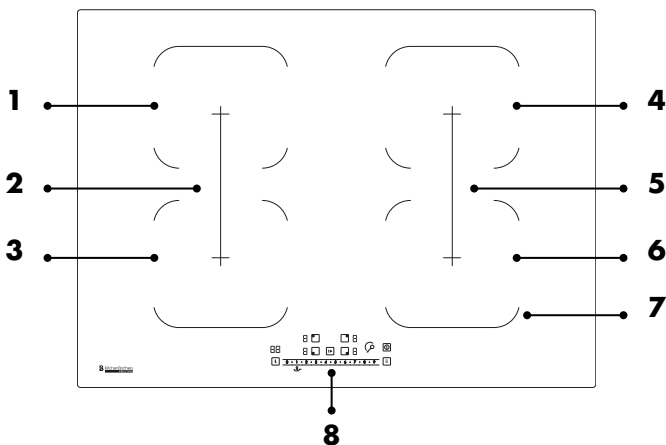
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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 2500/2800W Zone
6. Max 1500/1800W Zone
7. Glasplatte
8. Bedienfeld
9. Ein/Aus-Taste
10. Boost-Taste
11. Schieberegler für Hitze/Zeitwahl
12. Timer-Taste
13. Taste für die Auswahl der Kochzone
14. Pause-Taste
15. Bedienfeld-Sperre
16. Taste „Warmhalten“



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	70 x 51 x 6,3
Gewicht	10,5 kg
Farbe	Schwarz
Material	Glaskeramik, Metall, Kunststoff
Länge des Kabels	1,20 m
Sicherheitsklasse	1
Typ des Steckers/Adapters	Europlug
Spannung	220-240V
Frequenz	50/60Hz
Leistung	3500/7400W
Leistungsaufnahme	7kWh
Max. Geräuschpegel	55dB
Betriebstemperatur*	5~45 °C
Luftfeuchtigkeit bei Betrieb*	≤85RH%
Lagertemperatur*	-25~70
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 - 2 Flex-Zonen - Modell KB4056 - EAN 8721055561187

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 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.

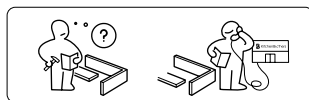
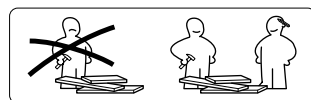
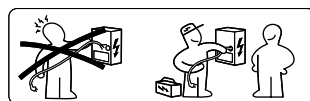
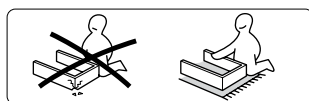
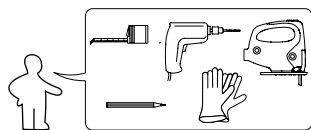
2.4 Elektronik

- 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.

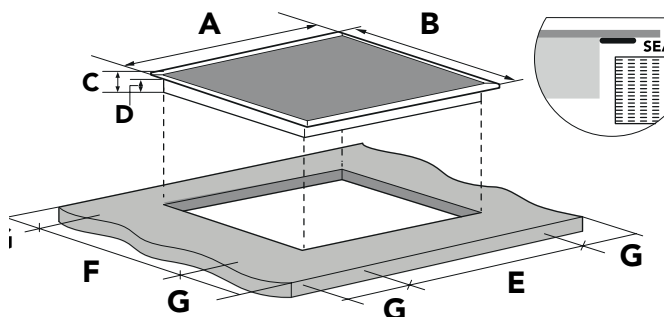
3. ANWEISUNGEN FÜR DIE MONTAGE



3.1 Vorbereitung der Montage

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

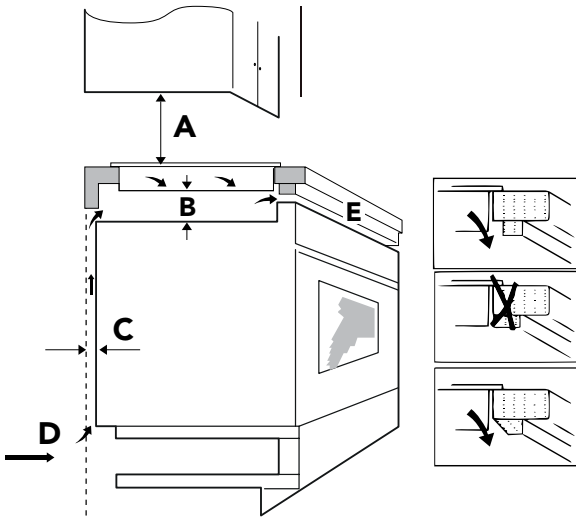
- Um das Loch herum müssen mindestens 5 cm frei von Hindernissen (Möbel, Elektrogeräte usw.) bleiben.
- Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen.
- Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Induktionskochfeldes zu vermeiden.



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

i 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	Alimentation en air	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 Schubladedtür 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

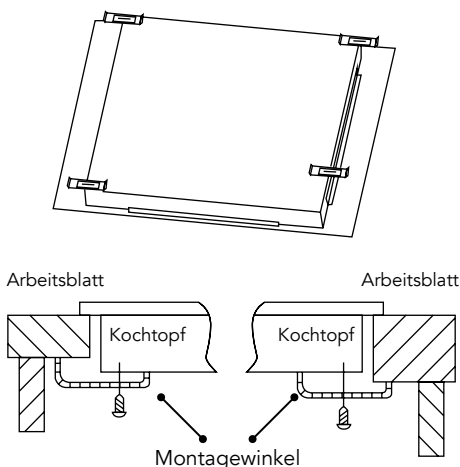
1. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und glatte Oberfläche. Sie können z. B. die Verpackung verwenden.
2. Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente aus, die aus dem Produkt herausragen.

3.3 Befestigen der Montagebügel

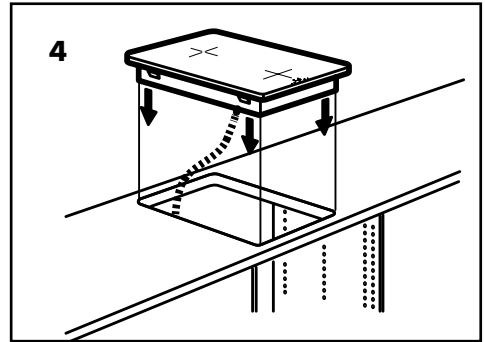
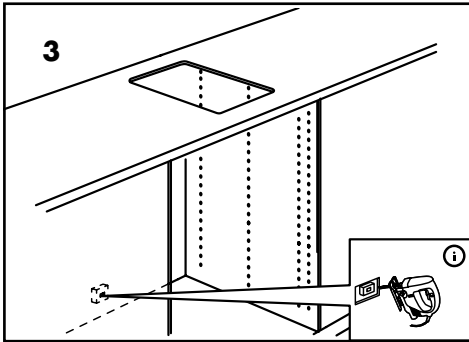
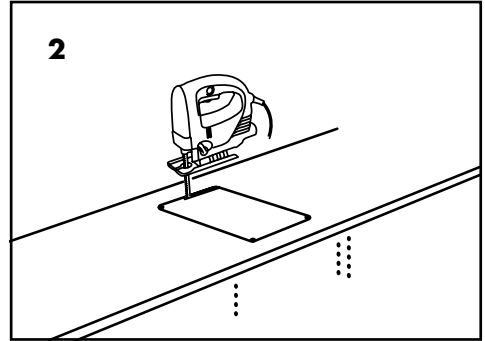
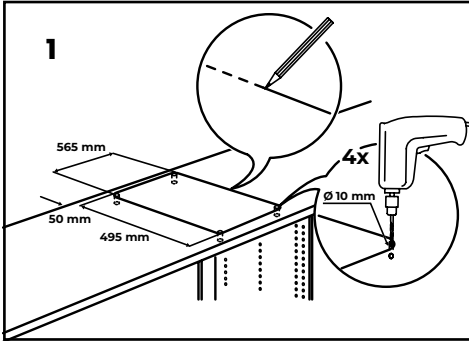
1. Stellen Sie das Produkt auf die vorbereitete Arbeitsplatte.
2. Schrauben Sie die mitgelieferten Halterungen an der Unterseite des Geräts fest.
3. Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Tischplatte an.

! 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.

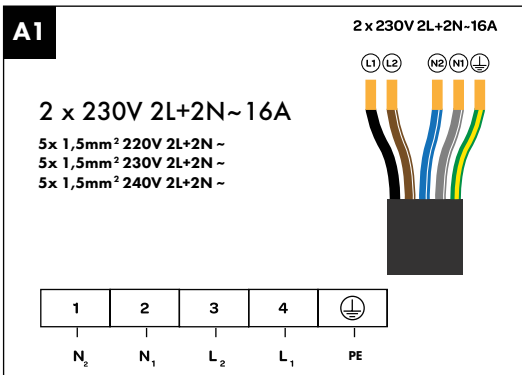


3.4 Montage



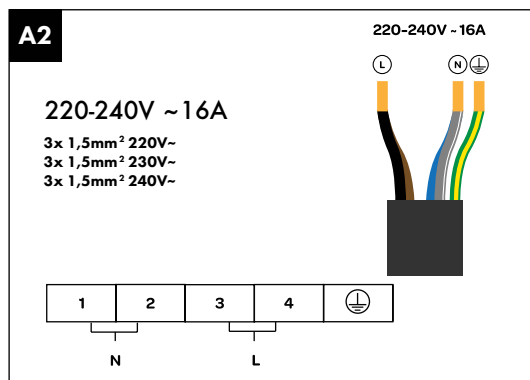
3.5 Anschließen an die Steckdose

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.



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

Die Installation nach dem Anschlussplan A2 muss von einem zertifizierten Installateur durchgeführt werden.



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

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

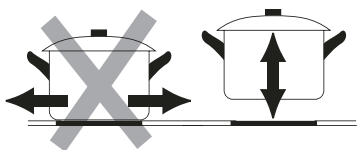
- Verwenden Sie nur Pfannen mit einem Durchmesser von 12 cm bis 26 cm, die für Induktion geeignet sind. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung der Pfanne oder auf der Pfanne selbst.
- Ob eine Pfanne für die Induktion geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie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



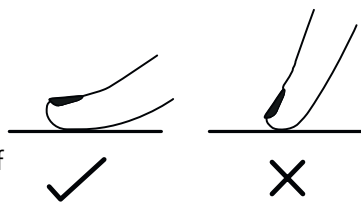
- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf die eingeschaltete Kochzone. Dies kann zu einer Überhitzung der Pfanne führen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit sehr dünnen Böden. Dies kann zu einer Überhitzung der Pfanne führen.

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

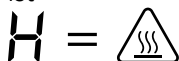
- ◇ Wenn Sie keine Taste berühren, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute automatisch aus.
- ◇ Während des Kochens können Sie die Kocheinstellung jederzeit ändern.

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.

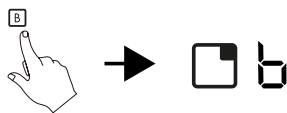
VORSICHT!

- ◇ 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).



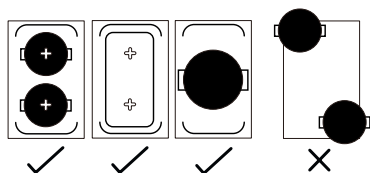
3. Die Leistung der Kochzone wird maximiert und „b“ erscheint neben der entsprechenden Kocheinstellung.
4. Nach 10 Minuten schaltet sich der Booster automatisch ab und die Kochzone schaltet auf die zuvor gewählte Kochstufe zurück.
5. Um das Boosten abzubrechen oder vorzeitig abzuschalten, wählen Sie 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 Flexible Funktion

- Diese Zone kann als eine einzige Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den jeweiligen Kochanforderungen.
- Die flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Bei der Verwendung als Einzelzone wird der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, nach 1 Minute automatisch abgeschaltet.



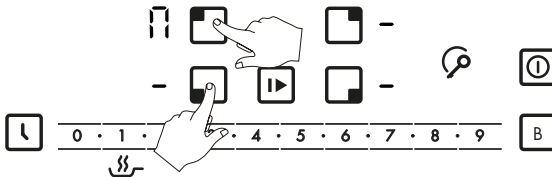
Hinweis

- ♦ Achten Sie darauf, dass die Pfannen in der Mitte einer Kochzone platziert werden.

Bei großen Töpfen, ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen ist darauf zu achten, dass die Töpfe in der Mitte der Kochzone platziert werden, die beide Kreuze abdeckt.

Flexible Zone aktivieren

1. Drücken Sie die Tasten gleichzeitig, um die obere und untere Kochzone auszuwählen.
2. Neben der Taste der gewählten Kochzone erscheint ein „n“.
3. Um ein weiteres Kochgeschirr hinzuzufügen, drücken Sie die Tasten der gewünschten Kochzone erneut. Die neuen Töpfe werden dann erkannt.

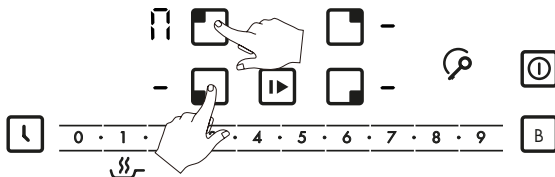


Hinweis

- ◊ Die Leistung einer großen Kochzone funktioniert genauso wie bei jeder anderen normalen Kochzone.
- ◊ Wenn der Topf von vorne nach hinten (oder umgekehrt) geschoben wird, erkennt die flexible Zone automatisch die neue Position.

Große Kochzone ausschalten

Um die flexible Zone wieder als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die Tasten erneut gleichzeitig, um die obere und die untere Kochzone auszuwählen.



5.6 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.

5.7 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.

5.8 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.

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.

5.9 Überhitzungsschutz

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

5.10 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.

5.11 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

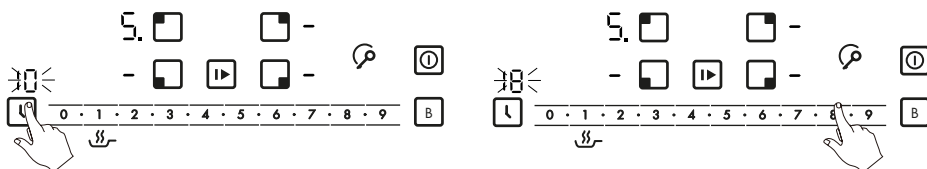
Wenn die Pfanne aus dem Gerät genommen wird, hört das Gerät sofort auf zu heizen. Das Gerät schaltet sich nach zwei Minuten automatisch ab.

5.12 Zeitschaltuhr

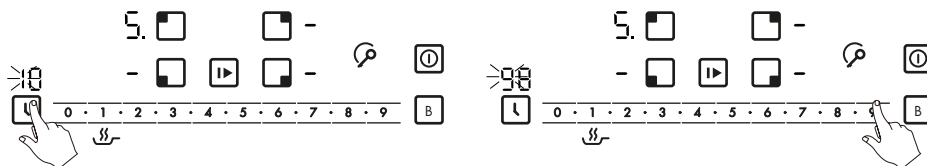
- Sie können den Timer so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Der Timer kann bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

5.12.1 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.



i 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.

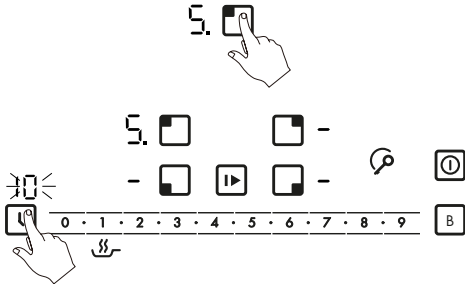
Der Timer ist auf mehr als eine Zone eingestellt:

- 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.

5.12.2 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 ausranierte 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.
	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 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.

KB4056



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

Geproduceerd in China
Made in China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China

CHN



©LifeGoods B.V.

Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

05/2024 - v2.0