



KitchenBrothers

VRIJSTAANDE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL/BE – Handleiding - Vrijstaande inductiekookplaat

EN – User manual - Freestanding induction hob

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

DE – Benutzerhandbuch - Freistehendes Induktionskochfeld

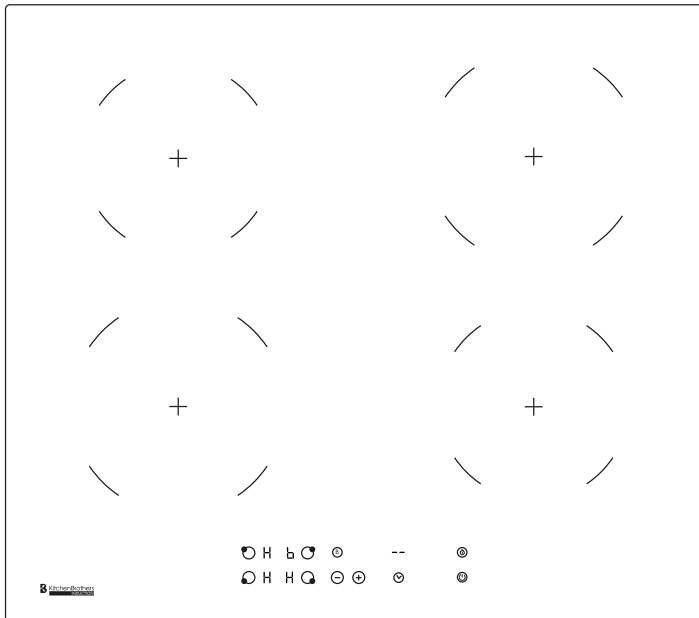
ES – Manuel de instrucciones - Placa de inducción independiente

IT – Manuale utente - Piano cottura a induzione indipendente

PL - Podręcznik użytkownika - Wolnostojąca płyta indukcyjna

SE – Användarmanual - Fristående induktionshäll

KB4057 / KB4058



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

Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	31
FR/BE – Manuel d’utilisation	57
DE – Benutzerhandbuch	86
ES – Manuel de instrucciones	115
IT – Manuale utente	143
PL – Podręcznik użytkownika	171
SE – Användarmanual	199

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	7
1.5 Inhoud verpakking	7
1.6 Bijgevoegde accessoires	7
2. Veiligheid	8
2.1 Algemeen	8
2.2 Personen	9
2.3 Gebruik	10
2.4 Elektra	11
3. Instructies voor gebruik	12
3.1 Geschikte pan voor inductie	12
3.2 Vorm van de pan	13
3.3 De glasplaat beschermen	13
3.4 Lege pan of met een zeer dunne bodem	14
3.5 Pan detectie	14
3.6 Panafmetingen	14
3.7 Bediening	14
3.8 Inschakelen kookzone	15
3.9 Uitschakelen kookzone	15
3.10 Timer functie	16
3.11 Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel	17
3.12 Automatische veiligheidsuitschakeling	18
3.13 Restwarmte-indicator	18
3.14 Onjuiste of ontbrekende pan-indicator	18
3.15 Boostfunctie	19
3.16 Vermogensniveaus	20
3.17 Ventilatoren	20
3.18 Tips	21
4. Probleemoplossing	21
5. Onderhoud en reiniging	26
5.1 Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, voedsel, ongezoete vlekken)	26
5.2 Vervuiling door overgekookte, gesmolten, verbrande of suikerachtige vlekken op het glasoppervlak	27
5.3 Vuil en gemorste vlekken op het bedieningspaneel	27
6. Opslag	28
7. Weggooien en recyclen	28
7.1 Afvoeren	28
7.2 Elektrisch apparaat	28
8. Symbolen	28
9. CE-conformiteitsverklaring	30
10. Disclaimer	30

1. INTRODUCTIE

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

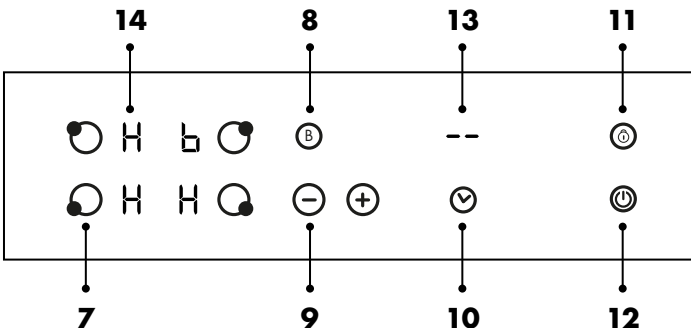
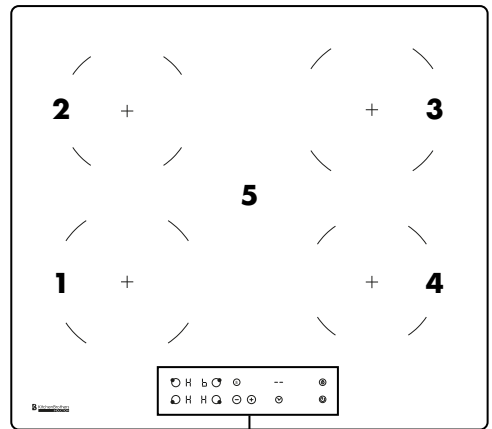
1.1 Beoogd gebruik

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. Kookzone max 2000/2400W
2. Kookzone max 1600/2000W
3. Kookzone max 2000/2400W
4. Kookzone max 1600/2000W
5. Glasplaat
6. Bedieningspaneel
7. Selectieknop kookzone
8. Boostfunctieknop
9. Omlaag/Omhoog instellingsknop
10. Timerknop
11. Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel
12. Aan-/uitknop
13. Timerindicator
14. Vermogensniveau indicator



1.3 Productspecificaties

Afmeting	59 x 52 x 5,8 cm
Diameter kookzone linksonder	18 cm
Diameter kookzone linksboven	16 cm
Diameter kookzone rechtsboven	18 cm
Diameter kookzone linksonder	16 cm
Gewicht	11,2 kg
Kleur	KB4057: Zilver KB4058: Zwart
Materiaal	Keramisch glas, gegalvaniseerd metaal, koper en polyamide plastic
Snoerlengte	1,5 m
Veiligheidsklasse	2
Soort stekker/adapter	1 fase EU
Spanning	220-240V \approx
Frequentie	50/60Hz
Max. vermogen	3500W
Vermogen kookzone linksonder	1800W tot 2000W (boost)
Vermogen kookzone linksboven	1600W tot 1800W (boost)
Vermogen kookzone rechtsboven	1800W tot 2000W (boost)
Vermogen kookzone linksonder	1600W tot 1800W (boost)
Stroomverbruik	3.5kWh
Max. geluidsniveau	\pm 50dB
Bedrijfstemperatuur*	15 tot 25°C
Bedrijfsvochtigheid*	10 tot 80%
Opslagtemperatuur*	15 tot 25°C
Opslagvochtigheid*	10 tot 80%
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja, als de pan van de kookzone wordt afgehaald.

IP-waarde	IPX1
Model	Vrijstaand
Max. draaggewicht	±35 kg
Aantal kookzones	4
Aantal vermogensniveaus	9

*Aanbevolen

1.4 Overige eigenschappen

- Met 4 aparte kookzones.
- Inclusief display en elektronische aanraakbediening.
- Timerfunctie tot 99 minuten instelbaar.
- Automatische detectie van kleine en ongeschikte pannen voor inductie.
- Indicatie van restwarmte.
- Inclusief boostfunctie.
- Vrijstaand model waardoor het overal in huis te gebruiken is.

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 Vrijstaande inductiekookplaat - 60 cm - 4 zones - Zilver - Model KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Vrijstaande inductiekookplaat - 60 cm - 4 zones - Zwart - Model KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 1x Spons strip
- 4x Roestvrijstalen hanger

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 Vrijstaande 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!
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het product, deze kunnen heet worden. Wees dus alert als je deze objecten aanraakt.

- Door restwarmte blijft het verwarmingselement heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in de buurt van of in het product.
- Het product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en niet: in personeelskeukens, in winkels, in kantoren en andere werkomgevingen, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed & breakfast-omgevingen, op boerderijen etc.
- Plaats het product op minstens 1,5 meter afstand van omringende oppervlakken, vooral van brandbare stoffen, zoals textiel, beddengoed, gordijnen, plastic, elektrische stroomdragers, hout enz.
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Dek het product nooit volledig af met aluminiumfolie, borden of andere objecten. De opgebouwde hitte kan het product beschadigen.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei achter op het product.
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het product, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en het product uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met de aanraakbediening). Vertrouw niet op de detectie van niet-inductiekookgerei om de kookzones uit te schakelen wanneer je de pan verwijdert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het product schoon te maken. Dit kan schade aan het product veroorzaken.
- Plaats geen zware voorwerpen op het product. Laat geen zware voorwerpen op het product vallen.
- Leun niet op het product. Hierdoor kan het glasplaat breken en leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan het product.
- Zorg ervoor dat het product altijd schoon en droog is voordat je het gaat gebruiken. Koken zonder toezicht op een vieze, vette of geoliede inductieplaat kan gevaarlijk zijn en een brand veroorzaken.
- Probeer nooit een vlam te doven met water, schakel het product uit en dek de vlam vervolgens af met bijvoorbeeld een deksel of een vlamdeken.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om de kans op elektrische schokken te voorkomen en raak het niet aan om te voorkomen dat je je aan het keramische glas snijdt.
- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.

2.2 Personen

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van

het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het product mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Het product mag gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het netsnoer kauwen om een elektrische schok te voorkomen.
- Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Plaats het product buiten bereik van (huis)dieren.
- Niemand, en vooral kinderen jonger dan 8 jaar, mogen niet in de buurt van het product staan. Oudere kinderen kunnen het product aan- en uitzetten onder toezicht of als zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het product en de bijbehorende risico's hebben begrepen, mits het product in de normale werkstand is geplaatst en geïnstalleerd.
- Dit product voldoet aan de elektrische en elektromagnetische veiligheidsnormen. Mensen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Als je dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot overlijden of aanzienlijke schade aan je gezondheid.
- Plaats geen speelgoed of producten die de aandacht van kinderen trekken op het product, kinderen kunnen op het product klimmen en zichzelf ernstig verwonden.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het product als deze aan staat.

2.3 Gebruik

- Plaats het product niet in de buurt van sterk magnetische velden en vermijd sterk magnetische apparaten. Het product kan objecten beïnvloeden/aantrekken die een magnetisch veld zoals radio's, televisies, bankkaarten etc. Hierdoor kan schade ontstaan aan je spullen.
- Gebruik het product niet als werkblad of snijplank. Het product kan per ongeluk ingeschakeld worden of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet kunnen worden of vlam kunnen vatten. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of brandbare vloeistoffen.
- Laat het product helemaal afkoelen voordat je hem schoonmaakt of opbergt.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.

- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je gevoelig bent voor hitte. Raak de hete delen van het product niet aan.
- Plaats het product niet op fornuizen, andere kookplaten of magnetrons.
- Gebruik het product niet als deze kapot of gebarsten is. Als het oppervlak van het product breekt of barst, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Zorg ervoor dat je lichaam, kleding of iets anders dan de juiste pan niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- De handgrepen van de pan kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de pan niet uitsteken bij andere kookzones die aan staan. Houd de handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het product nooit om de kamer te verwarmen of op te warmen.
- Gebruik geen potten, pannen of steelpannen met rafelige randen en sleep ze niet over het oppervlak van het inductieglas, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om het oppervlak van het product schoon te maken, omdat deze krassen kunnen maken op het inductieglas.
- Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet, vooral als je de Turbo-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden olie en vet spontaan en dit vormt een ernstig brandgevaar.

2.4 Elektra

- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet dan het product uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het product dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Dompel het product, de stroomkabel of de stekker niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.

- Komt er zwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat de kabel(s) niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Leg de kabel(s) niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de kabel(s) niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel(s) struikelt en dat de kabel(s) niet geknakt of gedraaid is(/zijn), of vastzit(ten).
- Gebruik geen verlengsnoer. Zorg ervoor dat het product op een geaard stopcontact is aangesloten, waar geen andere apparaten op aangesloten zijn.
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Het product mag alleen aangesloten worden op een geaard 220-240V stopcontact.
- Laat het product nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Wanneer olie oververhit raakt, kan dit rook en morsen veroorzaken die kunnen ontbranden.
- Verplaats het product niet als het aan staat. Zet het product altijd uit voordat je hem verplaatst of schoonmaakt.
- Zet het product uit en haal de stekker uit het stopcontact als je het product niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het product volledig afkoelen voordat je het product schoonmaakt.
- Gebruik het product nooit als werk- of opslagoppervlak.
- In het compartiment onder het product moet een luchtschakelaar of stroomonderbreker (niet meegeleverd) worden geïnstalleerd.

3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

3.1 Geschikte pan voor inductie

LET OP!

- ◇ Gebruik nooit een pan van normaal roestvrij staal, glas, klei, koper of aluminium.

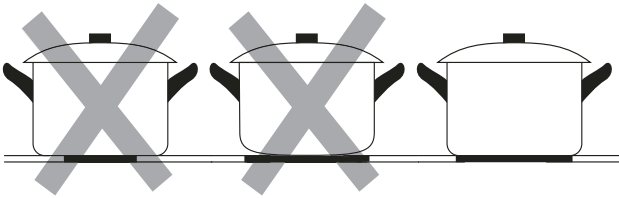
Een geschikte pan voor inductie koken is een pan die gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Een geschikte pan is gemaakt zijn van geëmailleerd staal, gietijzer of speciale roestvrijstalen inductieschalen. Om te bepalen of een pan geschikt is voor inductie koken, moet je controleren of hij wordt aangetrokken door een magneet.

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

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



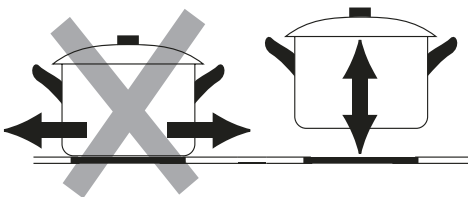
3.2 Vorm van de pan



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

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

3.3 De glasplaat beschermen





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

3.4 Lege pan of met een zeer dunne bodem

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

3.5 Pan detectie

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

3.6 Panafmetingen

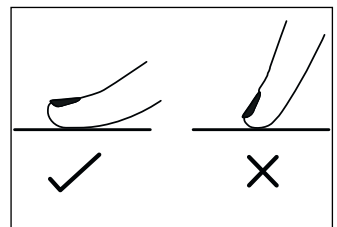
De kookzones hebben een minimale en maximale diameter en worden automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben volgens de overeenkomstige kookzone. Om de beste efficiëntie van het product te krijgen, plaats je de bodem van de pan in het midden van de kookzone. De aanbevolen diameter voor gebruik van een pan is minimaal 8 cm en maximaal 20 cm.

Opmerking

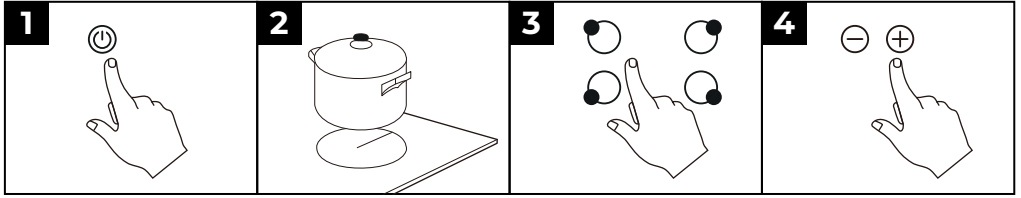
◇ Het is mogelijk om een pan te gebruiken die groter is dan de kookzone. Voor het beste resultaat wordt echter aanbevolen om een pan met dezelfde diameter als de kookzones te gebruiken.

3.7 Bediening

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



3.8 Inschakelen kookzone



1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Raak de aan/uitknop aan om het product in te schakelen. Wanneer het product is ingeschakeld, lichten de stroomindicatoren op en toont de display de aanduidingen "- -", om aan te geven dat het product is ingeschakeld en zich in de stand-bymodus bevindt.
3. Plaats een geschikte pan op de gekozen kookzone. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
4. Raak de selectieknop aan die overeenkomt met de gekozen kookzone. De display geeft knipperend "0" weer.
5. Stel het vermogensniveau in door de "+" en "-" aan te raken.

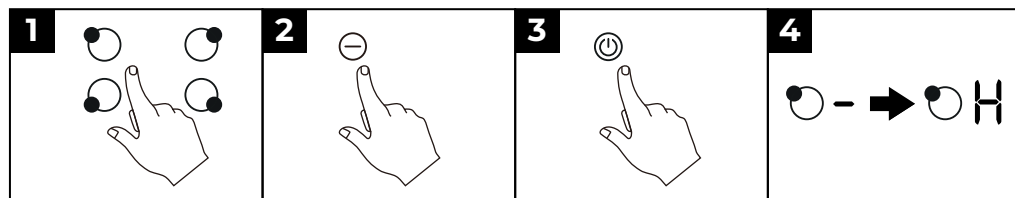
i Opmerking

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

3.9 Uitschakelen kookzone

! LET OP!

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



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

3.10 Timer functie

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

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

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

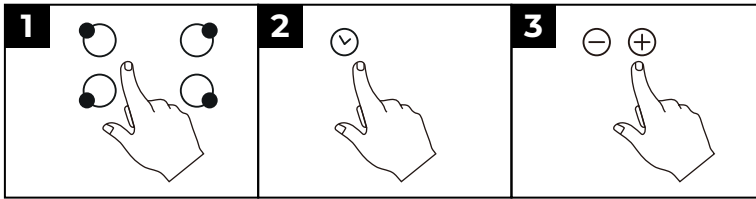
Als meerdere kookzones zijn ingesteld met een timer, geeft de timerindicator de laagste tijd aan. Als bijvoorbeeld kookzone 1 is ingesteld op 3 minuten en kookzone 2 is ingesteld op 6 minuten, geeft de timerindicator "3" weer.

Als de timer afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Opmerking

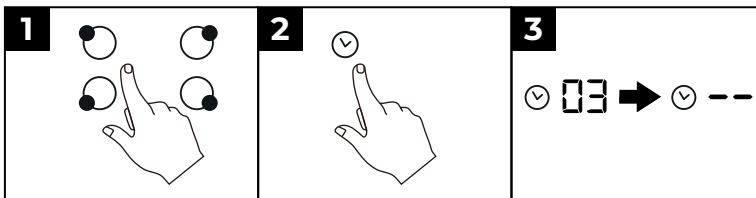
◇ De timer functie kan alleen gebruiken worden als de kookzone is ingeschakeld.

3.10.1 Timer instellen



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

3.10.2 Timer annuleren



1. Raak de selectieknop aan van de kookzone waarvoor je de timer wil annuleren.
2. Raak de timerknop aan om de timerindicatie bij de kookzone uit te schakelen.
3. Als de timer uitgeschakeld is, verschijnt "- -" op de display.

3.10.3 Timer wijzigen

Als je de tijd voor het automatisch uitschakelen wil wijzigen nadat je de timer hebt ingesteld, moet je de timer eerst annuleren zoals in de instructies van "3.10.2 Timer annuleren" staat beschreven, en dan een nieuwe timertijd instellen zoals bij "3.10.1 Timer instellen" is beschreven.

3.11 Vergrendelknop/Kinderslot bedieningspaneel

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

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

3.11.1 Bedieningspaneel vergrendelen

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

3.11.2 Bedieningspaneel ontgrendelen

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

3.12 Automatische veiligheidsuitschakeling

Het product is voorzien van een beveiligingssysteem dat in het product is ingebouwd om ervoor te zorgen dat het automatisch uitschakelt om de veiligheid te garanderen.

Het product schakelt automatisch uit als je geen timer hebt ingesteld, vergeten bent het product uit te schakelen of het product helemaal niet hebt gebruikt. De verhouding tussen het vermogensniveau en de standaard uitschakeltijd wordt getoond in deze tabel:

Ingestelde vermogensniveau	Uitschakeltijd
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

LET OP!



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

3.13 Restwarmte-indicator

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

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

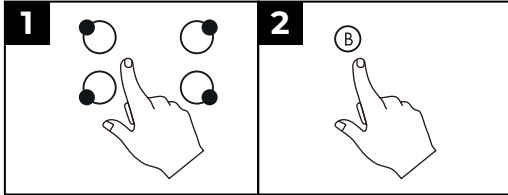
3.14 Onjuiste of ontbrekende pan-indicator

Als je een pan gebruikt die niet geschikt is, niet correct geplaatst is of niet de juiste afmetingen heeft voor de kookzone, verschijnt   op de display.

3.15 Boostfunctie

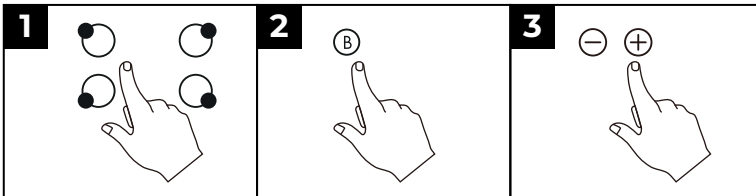
Met de boostfunctie kun je het vermogen van een kookzone gedurende 5 minuten maximaliseren. Zo kun je krachtiger en sneller koken.

3.15.1 Boostfunctie inschakelen



1. Raak de selectieknop aan van de kookzone waarvoor je de boosterfunctie wil inschakelen.
2. Raak de boostfunctieknop aan om de boostfunctie in te schakelen. Bij de geselecteerde kookzone wordt op de display "b" weergegeven. Na 5 minuten stopt de booster automatisch en schakelt de kookzone terug naar vermogensniveau 9.

3.15.2 Boostfunctie annuleren



1. Raak de selectieknop aan van de kookzone waarvoor je de boosterfunctie wil annuleren.
2. Raak de boostfunctieknop aan om de boostfunctie te annuleren. De booster stopt en bij de geselecteerde kookzone wordt op de display geen "b" meer weergegeven. Het vermogensniveau van de kookzone schakelt terug naar de laatst ingestelde niveau. Als de boostfunctie is ingeschakeld vanuit niveau 0, schakelt deze na het annuleren terug naar niveau 5.
3. Stel het vermogensniveau handmatig in door de "+" en "-" aan te raken.

3.16 Vermogensniveaus

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder je pan en de hoeveelheid die je kookt. Probeer het product uit om de instellingen te vinden die het beste bij jou passen.

Vermogensniveau	Geschikt voor
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Rustig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• Smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt• Zachtjes sudderen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Snel sudderen
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteren• Pasta koken
9-b	<ul style="list-style-type: none">• Roerbakken• Dichtschrœien• Soep aan de kook brengen• Water koken

3.17 Ventilatoren

In het product zitten ventilatoren die de temperatuur in het product stabiel moeten houden.

Telkens wanneer het product wordt ingeschakeld en het vermogen of de temperatuur wordt aangepast, zullen de ventilatoren ook draaien. Als het product wordt uitgeschakeld, blijven de ventilatoren aan en schakelen ze automatisch uit als het product koel genoeg is.

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

Opmerking

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

3.18 Tips

Voor optimale resultaten is het aan te raden om de volgende zaken op te volgen:

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

4. PROBLEEMOPLOSSING



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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product maakt geluid tijdens gebruik.	Wanneer je een 1 fasen kookplaat gebruikt, maakt deze meer geluid. Dit is omdat het product minder constant vermogen aankan. Hierdoor krijgt het product steeds een korte stoot aan vermogen. Dit hoor je door een afwisseling van een harder en zachter zoemend geluid. De boostfunctie maakt bij elke fase geluid. Het product gebruikt hier het maximale vermogen, waardoor je een harder geluid hoort.	Dit is normaal.

<p>Het product maakt een brommend geluid.</p>	<p>Dit komt doordat de metalen onderdelen in de bodem van de pan uit meerdere lagen bestaan die trillen. Dit is vaak het geval bij minder kwalitatieve pannen met een gelijmde bodem. Het verschilt van pan tot pan en vermindert vaak na enkele minuten.</p>	<p>Dit is normaal. Als je het geluid erg storend vindt kun je pannen kopen van een ander materiaal. Pannen van aluminium en gietijzer maken minder lawaai.</p>
<p>Het product maakt een zoemend geluid.</p>	<p>Je hoort het geluid van het magnetische veld tussen de bodem van de pan en het product. De inductiestromen in het product veroorzaken trillingen in de bodem van de pan.</p>	<p>Dit is normaal. Het geluid verdwijnt wanneer je de pan van de kookzone afhaalt.</p>
<p>Het product maakt een knetterend geluid.</p>	<p>Dit geluid ontstaat als pannen uit verschillende materiaallagen bestaan. Het wordt veroorzaakt door trillingen in de aanraakvlakken van de verschillende materiaallagen. Het geluid hangt af van de kwaliteit van de pannen en het type voedsel dat je bereidt.</p>	<p>Dit is normaal.</p>

<p>Het product maakt een fluitend geluid.</p>	<p>Dit geluid ontstaat bij pannen die bestaan uit verschillende materiaallagen. Je hoort dit geluid ook als je 2 aangrenzende kookzones tegelijkertijd op de maximale temperatuur gebruikt. Dit geluid treedt ook op wanneer pannen ouder worden of wanneer een pan kleiner is dan de diameter van de kookzone.</p>	<p>Dit is normaal. Dit geluid verdwijnt of is zachter als je het product op een lagere temperatuur instelt. Gebruik geen pannen die erg verouderd of te klein voor de kookzone zijn.</p>
<p>Het product maakt een blazend geluid.</p>	<p>In het product zit een interne koelventilator. De temperatuur in het product mag namelijk niet te hoog worden. Om deze reden is het product voorzien van een ventilator. Deze maakt meer of minder geluid bij verschillende standen. Nadat het product uitgeschakeld is, blijft de ventilator doorwerken tot de kookzone voldoende is afgekoeld.</p>	<p>Dit is normaal.</p>

Het product maakt een tikkend geluid.	Er zit vocht onder de bodem van de pan.	Droog de bodem van de pan goed af.
	Je gebruikt het product op een laag vermogensniveau.	Dit is normaal. Je hoort de elektronica schakelen.
	Je gebruikt een verouderde pan.	Gebruik nieuwere pannen die geschikt zijn voor inductie koken.
	Er zit niet voldoende afstand tussen de pannen op de kookzones.	Zorg ervoor dat iedere pan in het midden van de kookzone is geplaatst.
Het product kan niet worden ingeschakeld.	Het product is niet correct aangesloten op een goed werkend stopcontact.	Zorg ervoor dat het product correct is aangesloten op een goed werkend stopcontact. Controleer of de elektriciteit in de rest van de woning naar behoren werkt. Zo niet, neem dan contact op met een elektricien.
De aanraaktoetsen op het bedieningspaneel werken niet.	Het bedieningspaneel is vergrendeld.	Ontgrendel het bedieningspaneel door de instructies te volgen bij "3.11.2 Bedieningspaneel ontgrendelen".
De aanraaktoetsen op het bedieningspaneel werken niet naar behoren.	Er ligt vuil/vloeistof op de aanraaktoetsen of je gebruikt de punt van je vinger bij de aanraking.	Zorg ervoor dat het gebied op en rond het bedieningspaneel schoon en droog is. Gebruik het hele deel van je vingertop voor de aanraking.
Het oppervlak van de glasplaat is bekrast.	De pan heeft scherpe of rafelige randen. Je keukengerei of schoonmaakmiddelen zijn niet geschikt.	Gebruik een pan met een gladde bodem. Gebruik alleen keukengerei en schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor een inductiekookplaat.

De pan wordt langzaam of niet warm en op de display verschijnt   .	De pan is niet geschikt voor inductie, de bodem van de pan is te klein of de pan staat niet in het midden van de kookzone.	Gebruik een pan dat geschikt is voor inductie, met een bodem die groot genoeg is om gedetecteerd te worden en centreer het in de kookzone.
	Er is sprak van schommelingen in het elektriciteitsnet.	Zelfs schommelingen van 10V in het elektriciteitsnet kunnen leiden tot een veel langere kooktijd. Laat je elektriciteitsnet nakijken door een erkende elektricien.
Het product gaat vanzelf uit.	De oververhittingsbeveiliging is automatisch ingeschakeld.	Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is. Zorg ervoor dat de pan niet buiten de markering van de kookzone uitsteekt in de richting van het bedieningspaneel om oververhitting te voorkomen.
De display geeft storingscode E1 weer.	Bescherming tegen onderspanning (<85V).	Als de spanning op het stopcontact lager is dan gespecificeerd, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.
De display geeft storingscode E2 weer.	Bescherming tegen overspanning (>285V).	Als de spanning op het stopcontact hoger is dan gespecificeerd, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.
De display geeft storingscode E3 weer.	Storing in inductiespoel temperatuursensor.	Neem contact op met onze klantenservice.

De display geeft storingscode E4 weer.	Storing in IGBT-temperatuursensor.	Neem contact op met onze klantenservice.
De display geeft storingscode E5 weer.	Hoge temperatuur (>280°C) van de inductiespoel temperatuursensor.	Schakel het product uit en wacht tot het is afgekoeld.
De display geeft storingscode E6 weer.	Hoge temperatuur bij de IGBT-sensor.	Controleer of de ventilatie goed is en de ventilatoren niet worden geblokkeerd.
Het is niet mogelijk om alle kookzones op een hoog vermogensniveau in te stellen.	Het maximale vermogen van 3500W wordt verdeeld over alle kookzones.	Dit is normaal. Als meerdere kookzones op een hoog vermogensniveau ingesteld zijn, kunnen andere kookzones mogelijk niet ingeschakeld worden of slechts op een laag vermogensniveau.

5. ONDERHOUD EN REINIGING

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

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

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



LET OP!

- ◇ Als je de stroom loskoppelt, is er geen indicatie van een heet oppervlak, maar de kookzone is nog steeds heet!
- ◇ Gebruik speciale schuursponsjes voor inductiekookplaten. Schuursponsjes, en sommige nylon sponzen maken krassen op het glas.

- ◇ Gebruik geen agressieve, bijtende of schurende reinigingsmiddelen die de glasplaat kunnen beschadigen. Lees altijd het etiket om te zien of je reinigingsmiddel of schuurmiddel geschikt is voor een inductiekookplaat.
- ◇ Laat nooit residu achter op de glasplaat, het glas kan vlekken vormen.

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

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

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

! LET OP!

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

5.3 Vuil en gemorste vlekken op het bedieningspaneel

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

! LET OP!

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

6. OPSLAG

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

7. WEGGOOIEN EN RECYCLEN

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

7.1 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 recylen.



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



7.2 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 recylen.

8. 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.
	Dit product voldoet aan de Europese Richtlijnen 2014/30/EC (EMC - Elektromagnetische Compatibiliteit).
	Geschikt om binnenshuis te gebruiken.
LVD	Dit product voldoet aan de 2014/35/EC (LVD - Laagspanningsrichtlijn) met betrekking tot laagspanningsbeveiliging.
 RoHS	Dit product voldoet aan alle eisen en voorschriften conform richtlijn 2011/65/EU beter bekend als de RoHS-richtlijn (Restriction of Hazardous Substances). De richtlijn bevat voorschriften die het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektr(on)ische apparatuur beperken.
	Vrij van Bisfenol A (BPA).
	Veiligheidsklasse 2 stekker.
	Pas op: heet oppervlak!
	Waarschuwing! Gevaar door elektriciteit, risico op elektrische schokken!
	Wisselstroom (AC).
	Met zorg behandelen.
	Beschermen tegen vocht.

	Pas op: breekbaar.
	Niet snijden.
	Drupdicht Type I: Geen schade indien onderhevig aan verticale druppels.

9. 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.

10. 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	33
1.1 Intended use	33
1.2 Product overview	33
1.3 Product specifications	34
1.4 Other features	35
1.5 Contents of package	35
1.6 Included accessories	35
2. Safety	36
2.1 General	36
2.2 Persons	37
2.3 Usage	38
2.4 Electricity	39
3. Instructions for use	40
3.1 Suitable pan for induction	40
3.2 Shape of the pan	40
3.3 Protecting the glass plate	41
3.4 Empty pan or with a very thin bottom	41
3.5 Pan detection	41
3.6 Pan dimensions	41
3.7 Operation	42
3.8 Turning on the cooking zone	42
3.9 Turning off the cooking zone	43
3.10 Timer function	43
3.11 Lock button/Child lock control panel	44
3.12 Automatic safety shutdown	45
3.13 Residual heat indicator	45
3.14 Incorrect or missing pan indicator	45
3.15 Boost function	46
3.16 Power levels	46
3.17 Fans	47
3.18 Tips	47
4. Troubleshooting	48
5. Maintenance and cleaning	52
5.1 Daily soiling of the glass surface (fingerprints, stains, food, unsoiled stains)	52
5.2 Contamination from overcooked, melted, burnt or sugary stains on the glass surface	52
5.3 Dirt and spills on the control panel	53
6. Storage	53
7. Disposal and recycle	53
7.1 Disposal	53
7.2 Electric appliance	54
8. Symbols	54
9. CE Declaration of Conformity	56
10. Disclaimer	56

1. INTRODUCTION

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

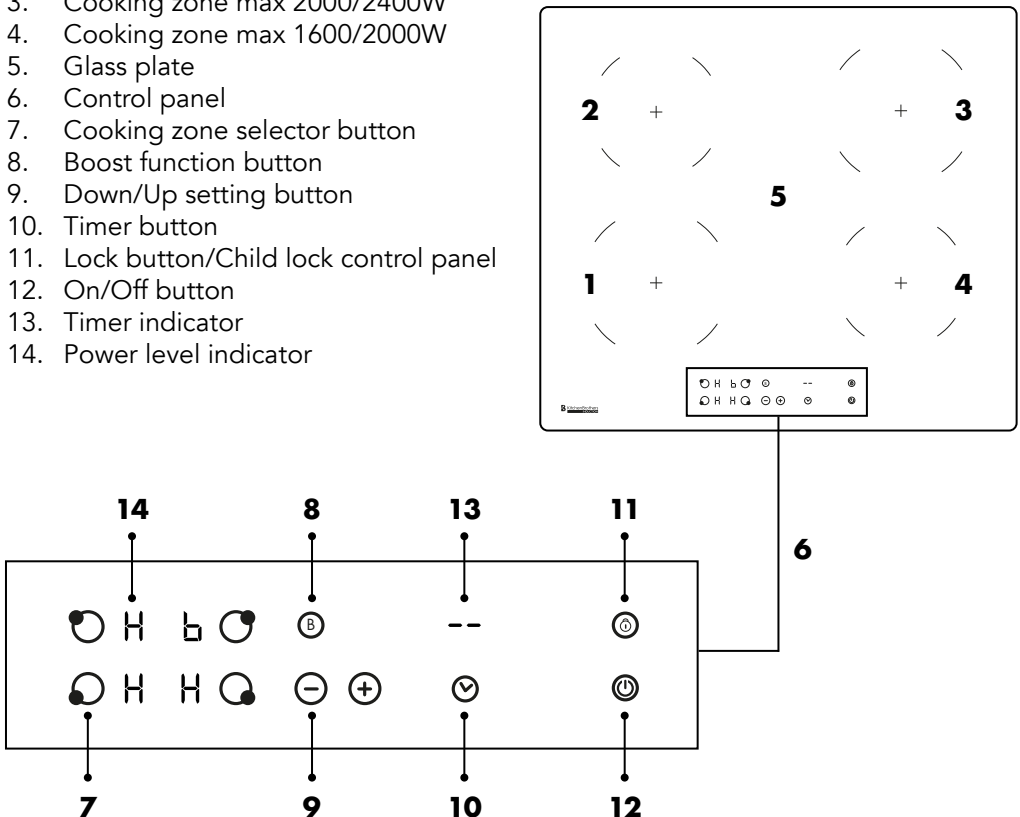
1.1 Intended use

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

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

1.2 Product overview

1. Cooking zone max 2000/2400W
2. Cooking zone max 1600/2000W
3. Cooking zone max 2000/2400W
4. Cooking zone max 1600/2000W
5. Glass plate
6. Control panel
7. Cooking zone selector button
8. Boost function button
9. Down/Up setting button
10. Timer button
11. Lock button/Child lock control panel
12. On/Off button
13. Timer indicator
14. Power level indicator



1.3 Product specifications

Dimension	59 x 52 x 5.8 cm
Diameter cooking zone lower left	18 cm
Diameter cooking zone top left	16 cm
Diameter cooking zone top right	18 cm
Diameter cooking zone bottom left	16 cm
Weight	11.2 kg
Color	KB4057: Silver KB4058: Black
Material	Ceramic glass, galvanized metal, copper and polyamide plastic
Cord length	1.5 m
Safety class	2
Type of plug/adapter	1 phase EU
Voltage	220-240V \approx
Frequency	50/60Hz
Max. power	3500W
Power cooking zone lower left	1800W to 2000W (boost)
Power cooking zone upper left	1600W to 1800W (boost)
Power cooking zone upper right	1800W to 2000W (boost)
Power cooking zone lower right	1600W to 1800W (boost)
Power consumption	3.5kWh
Max. sound level	\pm 50dB
Operating temperature*	15 to 25°C
Operating humidity*	10 to 80%
Storage temperature*	15 to 25°C
Storage humidity*	10 to 80%
Overheating protection	Yes

Automatic shutdown	Yes, when the pan is removed from the cooking zone.
IP rating	IPX1
Model	Freestanding
Max. load weight	±35 kg
Number of cooking zones	4
Number of power levels	9

*Recommended

1.4 Other features

- Features 4 separate cooking zones.
- Includes display and electronic touch controls.
- Timer function adjustable up to 99 minutes.
- Automatic detection of small and unsuitable pans for induction.
- Indication of residual heat.
- Including boost function.
- Freestanding model making it usable anywhere in the house.

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 Freestanding induction hob - 60 cm - 4 zones - Silver - Model KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Freestanding induction hob - 60 cm - 4 zones - Black - Model KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Included accessories

- 1x User manual
- 1x Sponge strip
- 4x Stainless steel hook

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 Freestanding induction hob', hereinafter referred to as 'the product'.

2.1 General

- If this is your first time using the product, it is important to read the user manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear (cracks/ breakage) that may adversely affect its operation and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this user manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always steer the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!
- Do not place metal objects such as blades, forks, spoons and lids on the product, these can become hot. So be alert when touching these objects.
- Due to residual heat, the heating element remains hot after use. Do not touch the hot surface. This may result in personal injury.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant near or in the product.

- The product is intended for domestic use only, and not: in staff kitchens, in stores, in offices and other work environments, by customers in hotels, motels and other residential environments, in bed & breakfast environments, on farms etc.
- Place the product at least 1.5 meters away from surrounding surfaces, especially combustible materials, such as textiles, bedding, curtains, plastic, electrical power carriers, wood, etc.
- Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.
- Never completely cover the product with aluminum foil, plates or other objects. The accumulated heat may damage the product.
- Never leave objects or utensils on the product.
- Do not place or leave magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the product, as they may be affected by the electromagnetic field.
- After use, always switch off the cooking zones and the product as described in this user manual (i.e. using the touch controls). Do not rely on the detection of non-induction cookware to turn off the cooking zones when you remove the pan.
- Do not use a steam cleaner to clean the product. This may cause damage to the product.
- Do not place heavy objects on the product. Do not drop heavy objects on the product.
- Do not lean on the product. Doing so may break the glass and result in personal injury and/or damage to the product.
- Always make sure the product is clean and dry before using it. Unattended cooking on a dirty, greasy or oiled induction plate can be dangerous and cause a fire.
- Never try to extinguish a flame with water, turn off the product and then cover the flame with a lid or flame blanket, for example.
- If the surface is cracked, turn off the product to avoid the risk of electric shock and do not touch it to avoid cutting yourself on the ceramic glass.
- The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.

2.2 Persons

- This product may be used by children 8 years of age and older, provided they are properly supervised and instructed in the safe use of the product and understand its potential hazards. Cleaning and maintenance of the product should not be performed by children unless they are over 8 years of age and supervised.
- The product may be used by people with physical or mental disabilities, provided they are properly supervised and informed on the safe use of the product and understand its possible dangers.
- Keep the product and cord out of the reach of children.
- To avoid electric shock, do not allow pets or small children to chew on the power cord.

- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- Place the product out of reach of (domestic) animals.
- No one, especially children under 8 years of age, should stand near the product. Older children can turn the product on and off under supervision or if they have been instructed in the safe use of the product and have understood the associated risks, provided the product is placed and installed in the normal operating position.
- This product complies with electrical and electromagnetic safety standards. However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their physician or implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice could result in death or significant damage to your health.
- Do not place toys or products that attract children's attention on the product, children may climb on the product and seriously injure themselves.
- Do not leave children alone or unsupervised near the product when it is on.

2.3 Usage

- Do not place the product near strong magnetic fields and avoid strongly magnetic devices. The product may affect/attract objects that have a magnetic field such as radios, televisions, bank cards, etc. This may cause damage to your belongings.
- Do not use the product as a work surface or cutting board. The product may be accidentally turned on or still hot, which may cause objects to melt, become hot or catch fire. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Do not use the product near water or flammable liquids.
- Allow the product to cool completely before cleaning or storing it.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait for the product to cool down before cleaning it.
- The product gets hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product.
- Do not place the product on stoves, other cooking surfaces or microwaves.
- Do not use the product if it is broken or cracked. If the surface of the product breaks or cracks, unplug the product and contact a qualified technician.
- Do not allow your body, clothing or anything other than the appropriate pan to come in contact with the induction glass until the surface has cooled.
- The handles of the pan may be hot to the touch. Make sure the handles of the pan do not protrude from other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children.
- Never use the product to heat or warm the room.

- Do not use pots, pans or saucepans with ragged edges or drag them across the surface of the induction glass, as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaners to clean the surface of the product, as these can scratch the induction glass.
- Be careful when deep-frying because oil and fat get hot very quickly, especially if you use the Turbo function. At extremely high temperatures, oil and fat ignite spontaneously and this poses a serious fire hazard.

2.4 Electricity

- If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the power cord.
- 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 cable(s) and that the cable(s) are not kinked, twisted, or stuck.
- Do not use an extension cord. Make sure the product is plugged into a grounded outlet to which no other appliances are connected.
- The product is not suitable to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- The product should only be connected to a grounded 220-240V outlet.

- Never leave the product unattended when in use. If oil overheats, it may cause smoke and spills that may ignite.
- Do not move the product when it is on. Always turn off the product before moving or cleaning it.
- Turn off and unplug the product when you are not using or cleaning the product. Allow the product to cool completely before cleaning the product.
- Never use the product as a work or storage surface.
- An air switch or circuit breaker (not included) must be installed in the compartment under the product.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

3.1 Suitable pan for induction

ATTENTION!

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

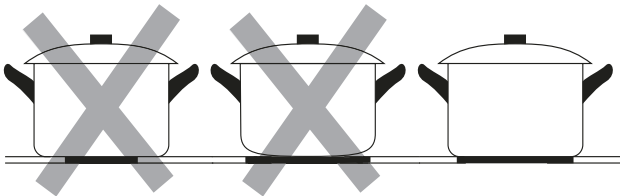
A suitable pan for induction cooking is one made of ferromagnetic material. A suitable pan is made of enameled steel, cast iron or special stainless steel induction pans. To determine if a pan is suitable for induction cooking, check to see if it is attracted by a magnet.

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

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



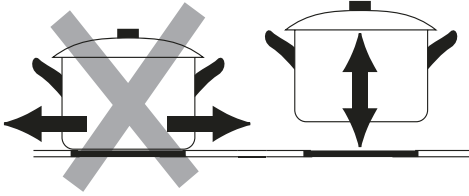
3.2 Shape of the pan



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

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

3.3 Protecting the glass plate





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

3.4 Empty pan or with a very thin bottom

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

3.5 Pan detection

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

3.6 Pan dimensions

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

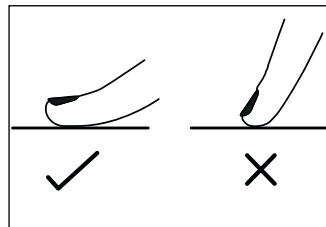
The recommended diameter for pan use is minimum 8 cm and maximum 20 cm.

Note

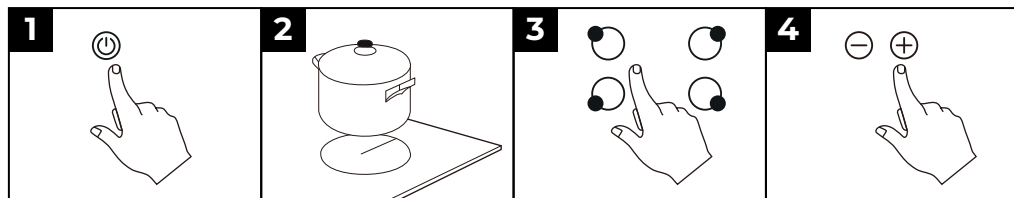
- ◇ It is possible to use a pan larger than the cooking zone. However, for best results, it is recommended to use a pan with the same diameter as the cooking zones.

3.7 Operation

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



3.8 Turning on the cooking zone



1. Plug in the power cord.
2. Touch the power button to turn on the product. When the product is turned on, the power indicators light up and the display shows the indications “- -” to indicate that the product is turned on and is in standby mode.
3. Place an appropriate pan on the selected cooking zone. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
4. Touch the selection knob corresponding to the selected cooking zone. The display will show “0” flashing.
5. Adjust the power level by touching “+” and “-”.

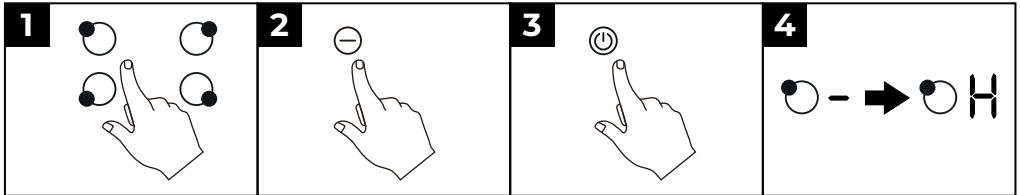
Note

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

3.9 Turning off the cooking zone

⚠ ATTENTION!

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



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

3.10 Timer function

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

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

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

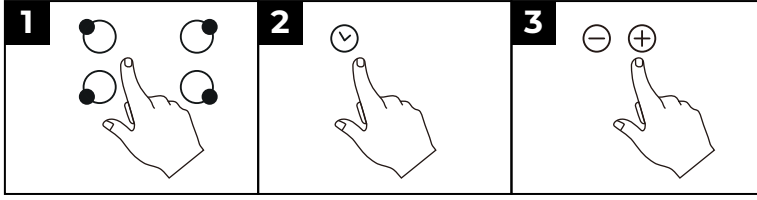
If multiple cooking zones are set with a timer, the timer indicator shows the lowest time. For example, if cooking zone 1 is set to 3 minutes and cooking zone 2 is set to 6 minutes, the timer indicator will display "3".

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

ⓘ Note

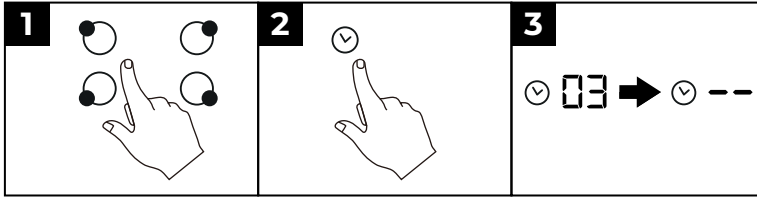
- ◇ The timer function can only be used when the cooking zone is switched on.

3.10.1 Setting the timer



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

3.10.2 Canceling the timer




1. Touch the selection button of the cooking zone for which you want to cancel the timer.
2. Touch the timer button to turn off the timer indicator at the cooking zone.
3. When the timer is off, "--" appears on the display.

3.10.3 Changing the timer

If you want to change the time for automatic shutdown after setting the timer, you must first cancel the timer as described in the instructions of "3.10.2 Canceling the timer", and then set a new timer time as described in "3.10.1 Setting the timer".

3.11 Lock button/Child lock control panel

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

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

3.11.1 Locking the control panel

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

3.11.2 Unlocking the control panel

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

3.12 Automatic safety shutdown

The product has a safety system built into the product to ensure that it automatically turns off to ensure safety.

The product automatically turns off if you have not set a timer, forgotten to turn off the product, or have not used the product at all. The relationship between the power level and the default shut-off time is shown in this table:

Set power level	Shutdown time
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours

ATTENTION!

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

3.13 Residual heat indicator

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

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

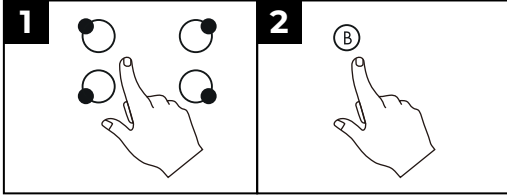
3.14 Incorrect or missing pan indicator

If you use a pan that is not suitable, is not correctly placed or is not the correct size for the cooking zone, **U** **U** appears on the display.

3.15 Boost function

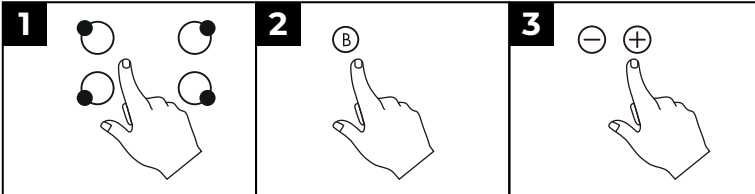
The boost function allows you to maximize the power of a cooking zone for 5 minutes. This allows you to cook more powerfully and faster.

3.15.1 Switching on the boost function



1. Touch the selection button of the cooking zone for which you want to turn on the boost function.
2. Touch the boost function button to turn on the boost function. For the selected cooking zone, the display will show "b". After 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to power level 9.

3.15.2 Cancelling the booster function



1. Touch the selection button of the cooking zone for which you want to cancel the boost function.
2. Touch the boost function button to cancel the boost function. The booster stops and the display no longer shows "b" at the selected cooking zone. The power level of the cooking zone switches back to the last set level. If the boost function is enabled from level 0, it switches back to level 5 after canceling.
3. Set the power level manually by touching the "+" and "-".

3.16 Power levels

The settings below are only guidelines. The exact setting depends on several factors, including your pan and the amount you are cooking. Try the product out to find the settings that suit you best.

Power level	Suitable for
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Quietly reheating small amounts of food • Melting chocolate, butter and foods that burn quickly • Gently simmering
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Reheat • Quick simmer
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • Stir fry • Sear • Bringing soup to a boil • Boiling water

3.17 Fans

There are fans inside the product to keep the temperature inside the product stable.

Whenever the product is turned on and the power or temperature is adjusted, the fans will also run. When the product is turned off, the fans will stay on and automatically turn off when the product is cool enough.

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

Note

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

3.18 Tips

For optimal results, it is advisable to follow the following:

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


4. TROUBLESHOOTING

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

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

<p>The product makes a crackling sound.</p>	<p>This sound occurs when pans consist of different material layers. It is caused by vibrations in the touch surfaces of the different material layers. The sound depends on the quality of the pans and the type of food you are cooking.</p>	<p>This is normal.</p>
<p>The product makes a whistling sound.</p>	<p>This sound occurs with pans made of different material layers. You also hear this sound when you use 2 adjacent cooking zones at the maximum temperature at the same time. This sound also occurs when pans get older or when a pan is smaller than the diameter of the cooking zone.</p>	<p>This is normal. This noise disappears or is softer when you set the product to a lower temperature. Do not use pans that are very outdated or too small for the cooking zone.</p>
<p>The product makes a blowing sound.</p>	<p>There is an internal cooling fan in the product. This is because the temperature inside the product should not get too high. For this reason, the product is equipped with a fan. This makes more or less noise at different settings. After the product is turned off, the fan continues to work until the cooking zone has cooled down sufficiently.</p>	<p>This is normal.</p>

The product makes a ticking sound.	There is moisture under the bottom of the pan.	Dry the bottom of the pan thoroughly.
	You are using the product at a low power level.	This is normal. You will hear the electronics switching.
	You are using an outdated pan.	Use newer pans that are suitable for induction cooking.
	There is not enough distance between the pans on the cooking zones.	Make sure each pan is placed in the center of the cooking zone.
The product cannot be turned on.	The product is not properly connected to a properly functioning electrical outlet.	Make sure the product is correctly plugged into a properly working outlet. Check that the electricity in the rest of the house is working properly. If not, contact an electrician.
The touch buttons on the control panel do not work.	The control panel is locked.	Unlock the control panel by following the instructions in "3.11.2 Unlocking the control panel".
The touch buttons on the control panel do not work properly.	There is dirt/liquid on the touch buttons or you are using the tip of your finger when touching.	Make sure the area on and around the control panel is clean and dry. Use the whole part of your fingertip for touching.
The surface of the glass pan is scratched.	The pan has sharp or ragged edges. Your utensils or cleaning products are not suitable.	Use a pan with a smooth bottom. Use only utensils and cleaners suitable for an induction cooktop.

The pan heats up slowly or not at all and the display shows  .	The pan is not suitable for induction, the bottom of the pan is too small or the pan is not in the center of the cooking zone.	Use a pan suitable for induction, with a bottom large enough to be detected, and center it in the cooking zone.
	Fluctuations in the electricity grid have spoken.	Even fluctuations of 10V in the electrical grid can result in a much longer cooking time. Have your electrical system checked by a licensed electrician.
The product turns off by itself.	The overheating protection is automatically activated.	Make sure the vents are not blocked and that the ambient temperature is not too high. Make sure the pan does not extend beyond the cooking zone mark toward the control panel to prevent overheating.
The display shows fault code E1.	Protection against undervoltage (<85V).	If the voltage at the outlet is lower than specified, consult a qualified electrician.
The display shows fault code E2.	Protection against overvoltage (>285V).	If the voltage at the outlet is higher than specified, consult a qualified electrician.
The display shows fault code E3.	Fault in induction coil temperature sensor.	Contact our customer service department.
The display shows fault code E4.	Failure in IGBT temperature sensor.	Contact our customer service department.
The display shows fault code E5.	High temperature (>280°C) of induction coil temperature sensor.	Turn off the product and wait for it to cool down.

The display shows fault code E6.	High temperature at the IGBT sensor.	Check that ventilation is good and the fans are not blocked.
It is not possible to set all cooking zones to a high-power level.	The maximum power of 3500W is distributed across all cooking zones.	This is normal. If several cooking zones are set to a high-power level, other cooking zones may not turn on or may only turn on at a low power level.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

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

5.1 Daily soiling of the glass surface (fingerprints, stains, food, unsoiled stains)

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



ATTENTION!

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

5.2 Contamination from overcooked, melted, burnt or sugary stains on the glass surface

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

1. Unplug the power cord.
2. Hold the scraper at a 30° angle and scrape the dirt to a cool area of the glass plate.
3. Wipe up the dirt with a kitchen towel or paper towel.

4. Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel.
5. Plug in the power cord.

ATTENTION!

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

5.3 Dirt and spills on the control panel

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

ATTENTION!

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

6. STORAGE

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

7. DISPOSAL AND RECYCLE

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

7.1 Disposal



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



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







7.2 Electric appliance


























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

8. SYMBOLS

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

Symbol	Description
	Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury.
	A note contains additional information relevant to the use of the product.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury.
	This product complies with European Directives 2014/30/EC (EMC - Electromagnetic Compatibility).
	Suitable for indoor use.
LVD	This product complies with 2014/35/EC (LVD - Low Voltage Directive) with regard to low voltage protection.

	<p>This product complies with all requirements and regulations in accordance with Directive 2011/65/EU better known as the RoHS (Restriction of Hazardous Substances) Directive. The directive contains regulations limiting the use of hazardous substances in electrical(on)ish equipment.</p>
	<p>Free of Bisphenol A (BPA).</p>
	<p>Safety class 2 plug.</p>
	<p>Caution: hot surface!</p>
	<p>Warning! Electrical danger, risk of electric shock!</p>
	<p>Alternating Current (AC).</p>
	<p>Handle with care.</p>
	<p>Protect from moisture.</p>
	<p>Beware: fragile.</p>
	<p>Do not cut.</p>
	<p>Drip-proof Type I: No damage if subjected to vertical drops.</p>
	<p>Recycling symbol: Low density polyethylene.</p>
	<p>Recycling symbol: This user manual can be recycled. (Only applicable in France)</p>

 <p>FR Emballages à séparer et à déposer dans le bac de tri</p> 	<p>Recycling symbol: Separate the packaging and put it in the sorting bin. (Only applicable in France)</p>
 <p>FR Cet appareil se recycle</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>OU</p>  <p>Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	<p>Recycling symbol: This product can be recycled. (Only applicable in France)</p>
	<p>Alternating Current (AC).</p>
	<p>Handle with care.</p>
	<p>Protect from moisture.</p>
	<p>Beware: fragile.</p>
	<p>Do not cut.</p>
	<p>Drip-proof Type I: No damage if subjected to vertical drops.</p>

9. CE DECLARATION OF CONFORMITY

CE 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.

10. DISCLAIMER

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

FR/BE – Manuel d'utilisation



AVANT-PROPOS

À propos de ce document

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

Instructions originales

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

Service et garantie

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction	59
1.1 Utilisation prévue	59
1.2 Description du produit	59
1.3 Spécifications du produit	60
1.4 Autres caractéristiques	61
1.5 Contenu de l'emballage	61
1.6 Accessoires inclus	61
2. Sécurité	62
2.1 Général	62
2.2 Personnes	64
2.3 Utilisation	64
2.4 Électricité	65
3. Mode d'emploi	66
3.1 Casserole adaptée à l'induction	66
3.2 Forme de la casserole	67
3.3 Protection de la plaque de verre	67
3.4 Casserole vide ou à fond très fin	68
3.5 Détection de la casserole	68
3.6 Dimensions des casseroles	68
3.7 Fonctionnement	68
3.8 Activation de la zone de cuisson	69
3.9 Arrêt de la zone de cuisson	69
3.10 Fonction minuterie	70
3.11 Bouton de verrouillage du panneau de commande	71
3.12 Arrêt automatique de la sécurité	72
3.13 Indicateur de chaleur résiduelle	72
3.14 Indicateur de casserole incorrecte ou manquante	73
3.15 Fonction Boost	73
3.16 Niveaux de puissance	74
3.17 Ventilateurs	74
3.18 Conseils	75
4. Résolution des problèmes	75
5. Entretien et nettoyage	80
5.1 Salissures quotidiennes de la surface en verre (empreintes digitales, taches, aliments, taches non sucrées)	80
5.2 Salissures dues à des taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface du verre	81
5.3 Salissures et déversements sur le panneau de commande	81
6. Stockage	82
7. Élimination et recyclage	82
7.1 Élimination	82
7.2 Appareils électriques	82
8. Symboles	83
9. Déclaration de conformité CE	85
10. Clause de non-responsabilité	85

1. INTRODUCTION

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

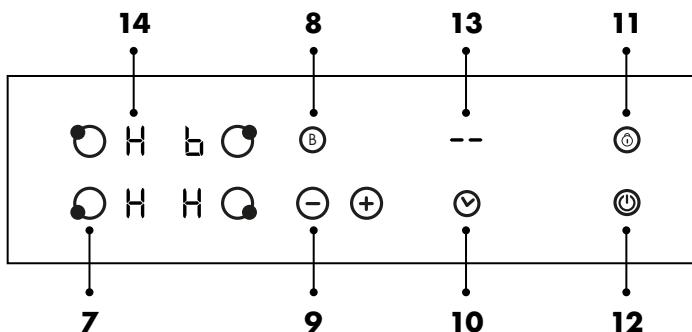
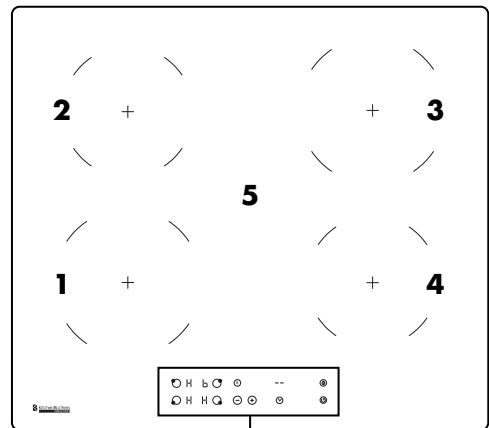
1.1 Utilisation prévue

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. Zone de cuisson max 2000/2400W
2. Zone de cuisson max 1600/2000W
3. Zone de cuisson max 2000/2400W
4. Zone de cuisson max 1600/2000W
5. Plaque de verre
6. Panneau de commande
7. Bouton de sélection de la zone de cuisson
8. Bouton de fonction Boost
9. Bouton de réglage vers le bas/vers le haut
10. Bouton de minuterie
11. Bouton de verrouillage/Panneau de commande de verrouillage des enfants
12. Bouton marche/arrêt
13. Indicateur de minuterie
14. Indicateur de niveau de puissance



1.3 Spécifications du produit

Dimensions de la zone de cuisson	59 x 52 x 5,8 cm
Diamètre de la zone de cuisson en bas à gauche	18 cm
Diamètre de la zone de cuisson en haut à gauche	16 cm
Diamètre de la zone de cuisson en haut à droite	18 cm
Diamètre de la zone de cuisson en bas à gauche	16 cm
Poids	11,2 kg
Couleur	KB4057 : argent KB4058 : noir
Matériau	Verre céramique, métal galvanisé, cuivre et plastique polyamide
Longueur du cordon	1,5 m
Classe de sécurité	2
Type de prise/adaptateur	1 phase UE
Tension d'alimentation	220-240V \approx
Fréquence	50/60Hz
Puissance max.	3500W
Zone de cuisson rapide en bas à gauche	1800W à 2000W (boost)
Zone de cuisson électrique en haut à gauche	1600W à 1800W (boost)
Zone de cuisson électrique supérieure droite	1800W à 2000W (boost)
Zone de cuisson électrique inférieure gauche	1600W à 1800W (boost)
Consommation électrique	3.5kWh
Niveau sonore max.	\pm 50dB
Température de fonctionnement*	15 à 25°C

Humidité de fonctionnement*	10 à 80 %
Température de stockage*	15 à 25°C
Humidité de stockage*	10 à 80%
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui, lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson.
Valeur IP	IPX1
Modèle	Pose libre
Poids de charge max.	±35 kg
Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de niveaux de puissance	9

*Recommandé

1.4 Autres caractéristiques

- Avec 4 zones de cuisson séparées.
- Comprend un écran et des commandes tactiles électroniques.
- Fonction minuterie réglable jusqu'à 99 minutes.
- Détection automatique des petites casseroles et des casseroles inadaptées à l'induction.
- Indication de la chaleur résiduelle.
- Fonction "boost" incluse.
- Modèle autonome permettant de l'utiliser partout dans la maison.

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 autoportante - 60 cm - 4 zones - Argent - Modèle KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Plaque de cuisson à induction autoportante - 60 cm - 4 zones - Noir - Modèle KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Bande éponge
- 4x Pendentif en acier inoxydable

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 autoportante", ci-après dénommé "le produit".

2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ceux-ci peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Ne démontez pas, ne réparez pas et ne restaurez pas le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Envoyez toujours le produit à un centre de service pour les réparations afin d'éviter tout dommage et toute blessure corporelle.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures corporelles et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsque le produit est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur du produit !
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et

couvercles sur le produit, ceux-ci peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.

- En raison de la chaleur résiduelle, l'élément chauffant reste chaud après utilisation. Ne touchez pas la surface chaude. Cela pourrait entraîner des blessures.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols avec un gaz propulseur inflammable à proximité ou dans le produit.
- Le produit est destiné à un usage domestique uniquement, et non : dans les cuisines du personnel, dans les magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail, par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels, dans les chambres d'hôtes, dans les fermes, etc.
- Placez le produit à au moins 1,5 mètre des surfaces environnantes, en particulier des matériaux combustibles, tels que les textiles, la literie, les rideaux, le plastique, les supports d'alimentation électrique, le bois, etc.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé ou qu'il n'a pas encore refroidi.
- Ne recouvrez jamais complètement l'appareil avec du papier aluminium, des assiettes ou d'autres objets. La chaleur accumulée peut endommager le produit.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur le produit.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité du produit, car ils peuvent être affectés par le champ électromagnétique.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et le produit comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la détection des ustensiles de cuisson sans induction pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez la casserole.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le produit. Cela pourrait endommager le produit.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le produit. Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur le produit.
- Ne vous appuyez pas sur le produit. Vous risqueriez de briser le verre et de vous blesser et/ou d'endommager le produit.
- Assurez-vous toujours que le produit est propre et sec avant de l'utiliser. La cuisson sans surveillance sur une plaque à induction sale, grasse ou huilée peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau, éteignez le produit puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture anti-flamme.
- Si la surface est fissurée, éteignez le produit pour éviter tout risque d'électrocution et ne le touchez pas pour ne pas vous couper sur la vitre en céramique.
- Le produit ne convient qu'à une utilisation en intérieur. N'utilisez pas le produit à l'extérieur. Vous risqueriez d'endommager le produit.

2.2 Personnes

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement surveillés et informés de l'utilisation sûre du produit et qu'ils en comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont 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 les chocs électriques, ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Utilisez et rangez le produit hors de portée des enfants.
- Placez le produit hors de portée des animaux (domestiques).
- Personne, en particulier les enfants de moins de 8 ans, ne doit se tenir à proximité du produit. Les enfants plus âgés peuvent allumer et éteindre le produit sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre du produit et compris les risques associés, à condition que le produit soit placé et installé dans la position de travail normale.
- Ce produit est conforme aux normes de sécurité électrique et électromagnétique. Toutefois, les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort ou des dommages importants pour la santé.
- Ne placez pas de jouets ou de produits qui attirent l'attention des enfants sur le produit, les enfants pourraient grimper sur le produit et se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité du produit lorsqu'il est en marche.

2.3 Utilisation

- Ne placez pas le produit à proximité de champs magnétiques puissants et évitez les appareils fortement magnétiques. Le produit peut affecter/attirer des objets ayant un champ magnétique tels que des radios, des télévisions, des cartes bancaires, etc. Cela peut endommager vos biens.
- N'utilisez pas le produit comme plan de travail ou planche à découper. Le produit peut être accidentellement allumé ou encore chaud, ce qui peut faire fondre des objets, les rendre brûlants ou les enflammer. Cela peut entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau ou de liquides inflammables.

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Certaines parties du produit deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud. Attendez que le produit refroidisse avant de le nettoyer.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit.
- Ne placez pas le produit sur des cuisinières, d'autres plaques de cuisson ou des micro-ondes.
- N'utilisez pas le produit s'il est cassé ou fissuré. Si la surface de l'appareil est cassée ou fissurée, débranchez-le et contactez un technicien qualifié.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou quoi que ce soit d'autre que la bonne casserole entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les poignées de la casserole peuvent être chaudes au toucher. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne dépassent pas à proximité d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais le produit pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- N'utilisez pas de casseroles dont les bords sont irréguliers et ne les faites pas glisser sur la surface de la vitre à induction, car vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer la surface du produit, car ils risquent de rayer la vitre à induction.
- Soyez prudent lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse deviennent très chaudes, surtout si vous utilisez la fonction Turbo. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui constitue un grave risque d'incendie.

2.4 Électricité

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le produit et débranchez-le.
- Si la surface du produit est fissurée, éteignez le produit pour éviter tout choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'endommagement ou d'usure et, le cas échéant, n'utilisez pas le produit et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- 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 rangez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.
- Pour éviter tout choc électrique, n'utilisez pas le produit si vous pensez que le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou

une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).

- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si de la fumée noire sort du produit, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu du produit et de contacter notre service clientèle.
- Ne laissez pas le(s) câble(s) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer le(s) câble(s) sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne placez pas le(s) câble(s) sous des tapis ou des couvertures. Veillez à ce que le câble ne se trouve jamais dans une allée.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.
- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- Veillez à ne pas trébucher sur le(s) câble(s) et à ce que le(s) câble(s) ne soit(nt) pas plié(s), tordu(s) ou coincé(s).
- N'utilisez pas de rallonge. Assurez-vous que le produit est branché sur une prise de terre à laquelle aucun autre appareil n'est connecté.
- Le produit n'est pas adapté pour être utilisé via une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Le produit ne doit être branché que sur une prise de courant de 220-240 V avec mise à la terre.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Une surchauffe de l'huile peut provoquer de la fumée et des éclaboussures susceptibles de s'enflammer.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en marche. Éteignez toujours le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Éteignez le produit et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas ou ne le nettoyez pas. Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais le produit comme surface de travail ou de stockage.
- Un interrupteur pneumatique ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment situé sous le produit.

3. MODE D'EMPLOI

3.1 Casserole adaptée à l'induction

ATTENTION !

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

Une casserole adaptée à la cuisson par induction est faite d'un matériau ferromagnétique. Une casserole appropriée est faite d'acier émaillé, de fonte ou de

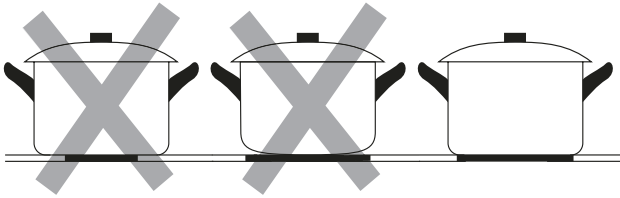
casseroles à induction en acier inoxydable spécial. Pour déterminer si une casserole convient à la cuisson par induction, vérifiez si elle est attirée par un aimant.

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

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



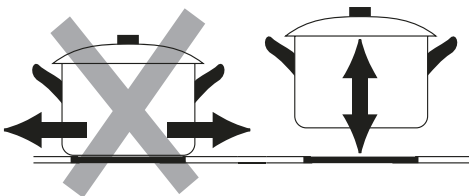
3.2 Forme de la casserole



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

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

3.3 Protection de la plaque de verre





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

3.4 Casserole vide ou à fond très fin

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

3.5 Détection de la casserole

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

3.6 Dimensions des casseroles

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

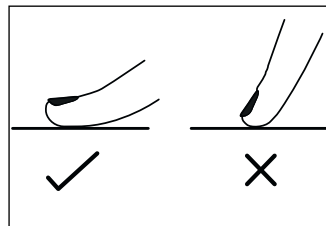
Le diamètre recommandé pour l'utilisation de la casserole est de 8 cm au minimum et de 20 cm au maximum.

Remarque

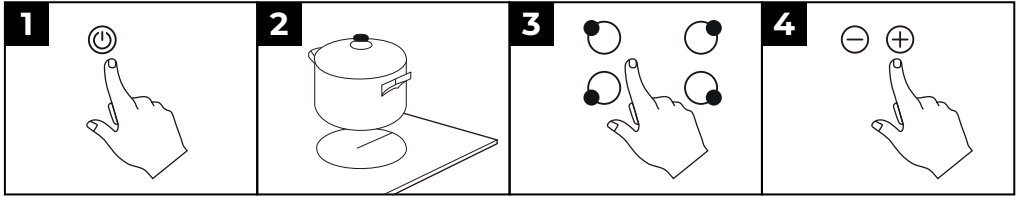
- ◇ Il est possible d'utiliser une casserole plus grande que la zone de cuisson. Toutefois, pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser une casserole de même diamètre que les zones de cuisson.

3.7 Fonctionnement

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



3.8 Activation de la zone de cuisson



1. Branchez le cordon d'alimentation.
2. Touchez le bouton d'alimentation pour allumer le produit. Lorsque le produit est allumé, les voyants d'alimentation s'allument et l'écran affiche "- -", indiquant que le produit est allumé et en mode veille.
3. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson sélectionnée. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
4. Appuyez sur le bouton de sélection correspondant à la zone de cuisson sélectionnée. L'écran affiche "0" en clignotant.
5. Réglez le niveau de puissance en effleurant les boutons "+" et "-".

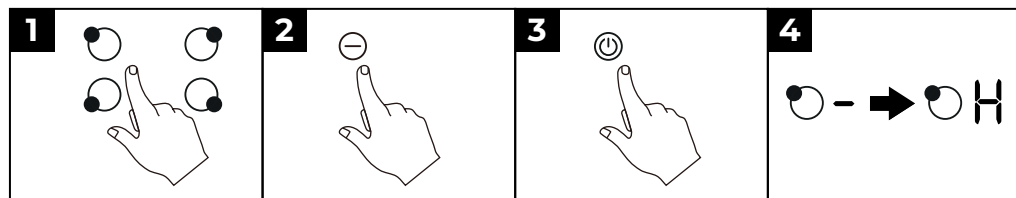
Remarque

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

3.9 Arrêt de la zone de cuisson

ATTENTION !

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



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

3.10 Fonction minuterie

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

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

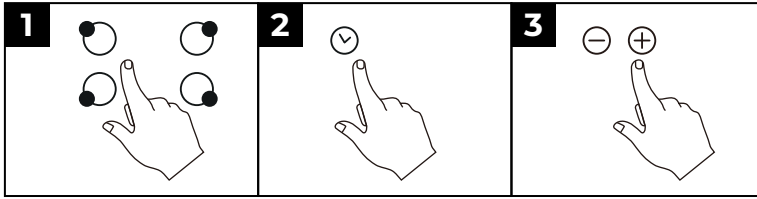
La zone de cuisson qui n'a pas été programmée continue de fonctionner comme avant.

Si plusieurs zones de cuisson sont dotées d'une minuterie, l'indicateur de minuterie affiche le temps le plus bas. Par exemple, si la zone de cuisson 1 est réglée sur 3 minutes et la zone de cuisson 2 sur 6 minutes, l'indicateur de minuterie affiche "3". Lorsque la durée du minuteur est écoulée, la zone de cuisson concernée s'éteint automatiquement.

Remarque

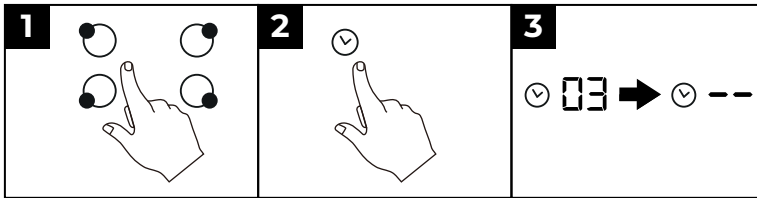
- ◇ La fonction de minuterie ne peut être utilisée que lorsque la zone de cuisson est activée.

3.10.1 Réglage de la minuterie



1. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Effleurez la touche de la minuterie. L'écran affiche la durée de la minuterie. La valeur par défaut est 30, ce qui correspond à 30 minutes.
3. Réglez la durée souhaitée en effleurant les touches "+" et "-". Après 3 secondes d'inactivité, la durée réglée est prise en compte et le temps de la minuterie commence à clignoter. Si la durée programmée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

3.10.2 Annulation de la minuterie



1. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Effleurez la touche de minuterie pour éteindre l'indicateur de minuterie de la zone de cuisson.
3. Lorsque la minuterie est désactivée, "--" apparaît à l'écran.

3.10.3 Modification de la minuterie

Si vous souhaitez modifier l'heure d'arrêt automatique après avoir réglé la minuterie, vous devez d'abord annuler la minuterie comme décrit dans les instructions de "3.10.2 Annulation de la minuterie", puis régler une nouvelle heure de minuterie comme décrit dans "3.10.1 Réglage de la minuterie".

3.11 Bouton de verrouillage du panneau de commande

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

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons restent désactivés, à l'exception du bouton de verrouillage (🔒).

3.11.1 Verrouillage du panneau de commande

Touchez la touche de verrouillage.

Lorsque la touche de verrouillage s'allume et que "Lo" apparaît sur l'écran, le panneau de commande est verrouillé.

3.11.2 Déverrouillage du panneau de commande

Effleurer la touche de verrouillage.

Lorsque la touche de verrouillage s'éteint, le panneau de commande est verrouillé.

3.12 Arrêt automatique de la sécurité

Le produit est doté d'un système de sécurité intégré qui garantit qu'il s'éteint automatiquement pour assurer la sécurité.

Le produit s'éteint automatiquement si vous n'avez pas réglé de minuterie, si vous avez oublié d'éteindre le produit ou si vous n'avez pas du tout utilisé le produit. La relation entre le niveau de puissance et le délai d'extinction par défaut est indiquée dans ce tableau :

Régler le niveau de puissance	Temps d'arrêt
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

ATTENTION !

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

3.13 Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

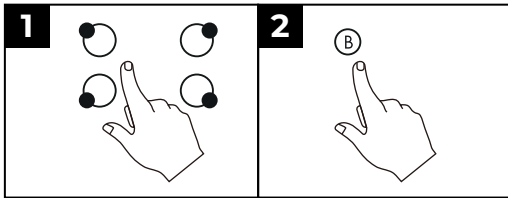
3.14 Indicateur de casserole incorrecte ou manquante

Si vous utilisez une casserole qui n'est pas adaptée, qui n'est pas correctement placée ou qui n'a pas la bonne taille pour la zone de cuisson, s'affiche à l'écran.

3.15 Fonction Boost

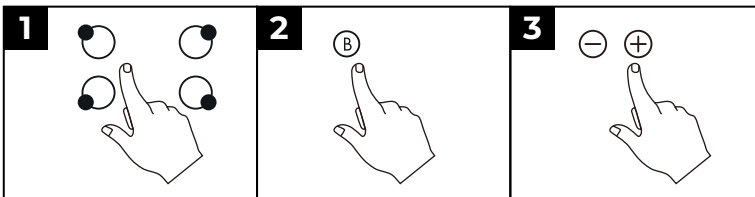
La fonction Boost vous permet de maximiser la puissance d'une zone de cuisson pendant 5 minutes. Vous pouvez ainsi cuisiner plus puissamment et plus rapidement.

3.15.1 Activation de la fonction Boost



1. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer la fonction boost.
2. Effleurez la touche de fonction "Boost" pour activer la fonction "Boost". Pour la zone de cuisson sélectionnée, l'écran affiche "b". Au bout de 5 minutes, le booster s'arrête automatiquement et la zone de cuisson repasse au niveau de puissance 9.

3.15.2 Annulation de la fonction Booster



1. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction boost.
2. Effleurez la touche de fonction Boost pour annuler la fonction Boost. Le booster s'arrête et l'écran n'affiche plus "b" pour la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance de la zone de cuisson revient au dernier niveau réglé. Si la fonction Boost est activée à partir du niveau 0, elle revient au niveau 5 après avoir été annulée.
3. Réglez manuellement le niveau de puissance en appuyant sur les touches "+" et "-".

3.16 Niveaux de puissance

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre casserole et de la quantité que vous cuisinez. Essayez le produit pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer en douceur de petites quantités d'aliments• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement• Mijoter doucement
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Mijotage rapide
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauter• Cuisson des pâtes
9-b	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Sauteuse• Faire bouillir de la soupe• Faire bouillir de l'eau

3.17 Ventilateurs

Des ventilateurs se trouvent à l'intérieur du produit afin de maintenir une température stable à l'intérieur du produit.

Chaque fois que le produit est allumé et que la puissance ou la température est réglée, les ventilateurs fonctionnent également. Lorsque le produit est éteint, les ventilateurs restent allumés et s'éteignent automatiquement lorsque le produit est suffisamment froid.

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

Remarque

◇ N'oubliez pas que les ventilateurs fonctionnent assez longtemps pour refroidir le produit après l'avoir mis en marche. Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

3.18 Conseils

Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de suivre les conseils suivants :

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

4. RÉOLUTION DES PROBLÈMES


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

Problème	Cause	Solution
Le produit fait du bruit pendant son fonctionnement.	Lorsque vous utilisez une table de cuisson monophasée, le bruit est plus important. Cela s'explique par le fait que le produit peut supporter une puissance moins constante. Par conséquent, le produit reçoit à chaque fois de courtes rafales de puissance. Cela se traduit par une alternance de bourdonnements plus ou moins forts. La fonction "boost" fait du bruit à chaque étape. Ici, le produit utilise la puissance maximale, de sorte que vous entendez un son plus fort.	C'est normal.

<p>Le produit émet un bourdonnement.</p>	<p>Cela s'explique par le fait que les pièces métalliques du fond de la casserole sont constituées de plusieurs couches qui vibrent. C'est souvent le cas des casseroles de moindre qualité dont le fond est collé. Il varie d'une casserole à l'autre et s'atténue souvent après quelques minutes.</p>	<p>C'est normal. Si vous trouvez le bruit très gênant, vous pouvez acheter des casseroles fabriquées dans un autre matériau. Les casseroles en aluminium et en fonte font moins de bruit.</p>
<p>Le produit émet un bourdonnement.</p>	<p>Vous pouvez entendre le bruit du champ magnétique entre le fond de la casserole et le produit. Les courants d'induction dans le produit provoquent des vibrations dans le fond de la casserole.</p>	<p>C'est normal. Le bruit disparaît lorsque vous retirez la casserole de la zone de cuisson.</p>
<p>Le produit émet un crépitement.</p>	<p>Ce bruit se produit lorsque les casseroles sont constituées de différentes couches de matériaux. Il est causé par les vibrations des surfaces de contact des différentes couches de matériaux. Le son dépend de la qualité des casseroles et du type d'aliments que vous cuisinez.</p>	<p>C'est normal.</p>

<p>Le produit émet un sifflement.</p>	<p>Ce son se produit avec des casseroles composées de différentes couches de matériaux. Vous entendrez également ce bruit lorsque vous utilisez simultanément deux zones de cuisson adjacentes à la température maximale. Ce son se produit également lorsque les casseroles vieillissent ou lorsqu'une casserole est plus petite que le diamètre de la zone de cuisson.</p>	<p>C'est normal. Ce bruit disparaît ou est plus doux lorsque vous réglez le produit à une température plus basse. N'utilisez pas de casseroles très dépassées ou trop petites pour la zone de cuisson.</p>
<p>Le produit émet un bruit de souffle.</p>	<p>Le produit contient un ventilateur de refroidissement interne. En effet, la température à l'intérieur du produit ne doit pas devenir trop élevée. C'est pourquoi le produit est équipé d'un ventilateur. Il fait plus ou moins de bruit selon les réglages. Une fois le produit éteint, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.</p>	<p>C'est normal.</p>

Le produit émet un tic-tac.	Il y a de l'humidité sous le fond de la casserole.	Séchez soigneusement le fond de la casserole.
	Vous utilisez le produit à un faible niveau de puissance.	C'est normal. Vous entendrez l'électronique s'enclencher.
	Vous utilisez une casserole périmée.	Utilisez des casseroles plus récentes, adaptées à la cuisson par induction.
	La distance entre les casseroles sur les zones de cuisson est insuffisante.	Assurez-vous que chaque casserole est placée au centre de la zone de cuisson.
Le produit ne peut pas être mis en marche.	Le produit n'est pas correctement raccordé à une prise de courant en état de marche.	Assurez-vous que le produit est correctement raccordé à une prise de courant en bon état de marche. Vérifiez que l'électricité fonctionne correctement dans le reste de la maison. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
Les boutons tactiles du panneau de commande ne fonctionnent pas.	Le panneau de commande est verrouillé.	Déverrouillez le panneau de commande en suivant les instructions du point "3.11.2 Déverrouillage du panneau de commande".
Les touches tactiles du panneau de commande ne fonctionnent pas correctement.	Il y a de la saleté/du liquide sur les touches tactiles où vous utilisez le bout de votre doigt pour les toucher.	Assurez-vous que la zone sure et autour du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez toute la partie de votre doigt pour le toucher.

<p>La surface de la casserole en verre est rayée.</p>	<p>La casserole présente des bords tranchants ou irréguliers. Vos ustensiles ou produits de nettoyage ne sont pas adaptés.</p>	<p>Utilisez une casserole à fond lisse. N'utilisez que des ustensiles et des produits de nettoyage adaptés à une table de cuisson à induction.</p>
<p>La casserole chauffe lentement ou pas du tout et l'écran affiche .</p>	<p>La casserole n'est pas adaptée à l'induction, le fond de la casserole est trop petit ou la casserole n'est pas au centre de la zone de cuisson.</p>	<p>Utilisez une casserole adaptée à l'induction, dont le fond est suffisamment large pour être détecté, et centrez-la dans la zone de cuisson.</p>
	<p>Des fluctuations du réseau électrique se sont produites.</p>	<p>Même des fluctuations de 10 V dans le réseau électrique peuvent entraîner un temps de cuisson beaucoup plus long. Faites vérifier votre réseau électrique par un électricien agréé.</p>
<p>Le produit s'éteint de lui-même.</p>	<p>La protection contre la surchauffe est automatiquement activée.</p>	<p>Veillez à ce que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués et que la température ambiante ne soit pas trop élevée. Veillez à ce que la casserole ne dépasse pas le repère de la zone de cuisson en direction du tableau de commande afin d'éviter toute surchauffe.</p>
<p>L'écran affiche le code d'erreur E1.</p>	<p>Protection contre les sous-tensions (<85V).</p>	<p>Si la tension à la prise est inférieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.</p>

L'écran affiche le code d'erreur E2.	Protection contre la surtension (>285V).	Si la tension au niveau de la prise est supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
L'écran affiche le code d'erreur E3.	Défaut dans le capteur de température de la bobine d'induction.	Contactez notre service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur E4.	Défaut dans le capteur de température de l'IGBT.	Contactez notre service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur E5.	Température élevée (>280°C) du capteur de température de la bobine d'induction.	Éteignez le produit et attendez qu'il refroidisse.
L'écran affiche le code d'erreur E6.	Température élevée au niveau du capteur IGBT.	Vérifiez que la ventilation est bonne et que les ventilateurs ne sont pas bloqués.
Il n'est pas possible de régler toutes les zones de cuisson sur une puissance élevée.	La puissance maximale de 3500 W est répartie sur toutes les zones de cuisson.	C'est normal. Si plusieurs zones de cuisson sont réglées sur un niveau de puissance élevé, il se peut que d'autres zones de cuisson ne s'allument pas ou ne s'allument qu'à un faible niveau de puissance.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

⚠ ATTENTION !

- ◇ Si vous coupez l'alimentation, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson est toujours chaude !
- ◇ Utilisez des éponges à récurer spéciales pour les plaques à induction. Les éponges à récurer et certaines éponges en nylon rayent le verre.
- ◇ N'utilisez pas de nettoyants agressifs, caustiques ou abrasifs qui pourraient endommager le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit nettoyant ou abrasif convient à une plaque à induction.
- ◇ Ne laissez jamais de résidus sur la plaque de verre, le verre pourrait se tacher.

5.2 Salissures dues à des taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface du verre

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

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

⚠ ATTENTION !

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

5.3 Salissures et déversements sur le panneau de commande

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

ATTENTION !

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

6. STOCKAGE

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

7. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

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

7.1 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.









7.2 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.

8. SYMBOLES

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

Symbole	Description
	Suivez les instructions du manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages graves et/ou des blessures mortelles.
	Une note contient des informations supplémentaires pertinentes pour l’utilisation du produit.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages mineurs et/ou des blessures modérées.
	Ce produit est conforme aux directives européennes 2014/30/CE (CEM - Compatibilité électromagnétique).
	Convient pour une utilisation à l’intérieur.
LVD	Ce produit est conforme à la directive 2014/35/CE (LVD - Directive basse tension) en ce qui concerne la protection contre les basses tensions.
 RoHS	Ce produit est conforme à toutes les exigences et réglementations conformément à la directive 2011/65/UE plus connue sous le nom de directive RoHS (Restriction des substances dangereuses). Cette directive contient des règles limitant l’utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.
	Sans bisphénol A (BPA).

	Prise de classe de sécurité 2.
	Attention : surface chaude !
	Attention : surface chaude ! Danger électrique, risque d'électrocution !
	Symbole de recyclage : ce manuel peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)
	Symbole de recyclage : séparez l'emballage et mettez-le dans la poubelle de tri. (Applicable uniquement en France)
 <p><small>Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small></p>	Symbole de recyclage : Ce produit peut être recyclé. (Applicable uniquement en France)
	Courant alternatif (CA).
	Manipuler avec précaution.
	Protéger de l'humidité.
	Attention : fragile.
	Ne pas couper.
	Anti-goutte de type I : pas de dommages en cas de chutes verticales.

9. 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.

10. 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	88
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	88
1.2 Produktübersicht	88
1.3 Produktspezifikationen	89
1.4 Andere Eigenschaften	90
1.5 Inhalt der Verpackung	90
1.6 Mitgeliefertes Zubehör	90
2. Sicherheit	91
2.1 Allgemein	91
2.2 Personen	93
2.3 Verwendung	93
2.4 Elektrizität	94
3. Betriebsanleitung	96
3.1 Geeignete Pfanne für Induktion	96
3.2 Form der Pfanne	96
3.3 Schutz der Glasplatte	97
3.4 Leere Pfanne oder mit sehr dünnem Boden	97
3.5 Pfannenerkennung	97
3.6 Abmessungen der Pfannen	97
3.7 Betrieb	98
3.8 Einschalten der Kochzone	98
3.9 Kochzone ausschalten	99
3.10 Timer-Funktion	99
3.11 Sperrtaste/Kindersicherung des Bedienfelds	101
3.12 Automatische Sicherheitsabschaltung	101
3.13 Restwärmeanzeige	102
3.14 Falsche oder fehlende Pfannenanzeige	102
3.15 Boost-Funktion	102
3.16 Leistungsstufen	103
3.17 Lüfter	103
3.18 Tipps	104
4. Störungsbeseitigung	105
5. Wartung und Reinigung	110
5.1 Tägliche Verschmutzung der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittel, ungesüßte Flecken)	110
5.2 Verschmutzungen durch überkochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasoberfläche	111
5.3 Verschmutzungen und Verschüttungen auf dem Bedienfeld	111
6. Lagerung	112
7. Entsorgung und Recycling	112
7.1 Entsorgung	112
7.2 Elektrische Geräte	112
8. Symbole	113
9. CE-Konformitätserklärung	114
10. Haftungsausschluss	114

1. EINLEITUNG

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

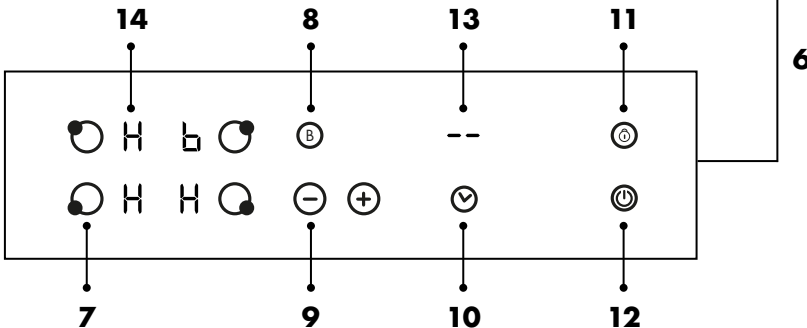
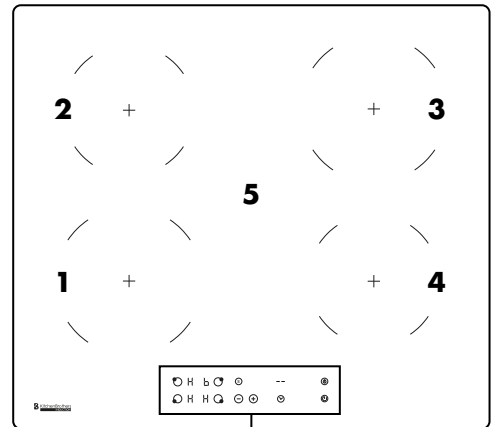
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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. Kochzone max. 2000/2400W
2. Kochzone max. 1600/2000W
3. Kochzone max. 2000/2400W
4. Kochzone max. 1600/2000W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld
7. Drehknopf zur Auswahl der Kochzone
8. Knopf für Boost-Funktion
9. Einstellknopf Down/Up
10. Knopf für Timer
11. Knopf Sperre/Kindersicherung
12. Knopf Ein/Aus
13. Timer-Anzeige
14. Anzeige der Leistungsstufe



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	59 x 52 x 5,8 cm
Durchmesser der Kochzone unten links	18 cm
Durchmesser Kochzone oben links	16 cm
Durchmesser Kochzone oben rechts	18 cm
Durchmesser Kochzone unten links	16 cm
Gewicht	11,2 kg
Farbe	KB4057: Silber KB4058: Schwarz
Material	Glaskeramik, verzinktes Metall, Kupfer und Polyamid-Kunststoff
Länge des Kabels	1,5 m
Sicherheitsklasse	2
Typ des Steckers/Adapters	1 Phase EU
Spannung	220-240V \approx
Frequenz	50/60Hz
Max. Leistung	3500W
Leistungskochzone unten links	1800W bis 2000W ("Boost")
Leistungskochzone oben links	1600W bis 1800W ("Boost")
Leistungsstarke Kochzone oben rechts	1800W bis 2000W ("Boost")
Leistungsstarke Kochzone unten links	1600W bis 1800W ("Boost")
Leistungsaufnahme	3.5kWh
Max. Geräuschpegel	\pm 50dB
Betriebstemperatur*	15 bis 25°C
Luftfeuchtigkeit bei Betrieb*	10 bis 80%
Lagertemperatur*	15 bis 25°C
Luftfeuchtigkeit bei Lagerung*	10 bis 80%

Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja, wenn der Topf aus der Kochzone genommen wird.
IP-Wert	IPX1
Modell	Freistehend
Max. Beladungsgewicht	±35 kg
Anzahl der Kochzonen	4
Anzahl der Leistungsstufen	9

*Empfohlen

1.4 Andere Eigenschaften

- Mit 4 separaten Kochzonen.
- Inklusive Display und elektronischer Touch-Steuerung.
- Timerfunktion einstellbar bis zu 99 Minuten.
- Automatische Erkennung von kleinen und ungeeigneten Pfannen für Induktion.
- Anzeige der Restwärme.
- Inklusive Boost-Funktion.
- Freistehendes Modell, das überall im Haus verwendet werden kann.

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 Freistehendes Induktionskochfeld - 60 cm - 4 Zonen - Silber - Modell KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Freistehendes Induktionskochfeld - 60 cm - 4 Zonen - Schwarz - Modell KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Benutzerhandbuch
- 1x Schwammstreifen
- 4x Edelstahl-Anhänger

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 „Freistehendes 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 daher vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf

das Produkt, diese können heiß werden. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie diese Gegenstände berühren.

- Aufgrund der Restwärme bleibt das Heizelement nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe, wie z. B. Aerosole mit entflammbarem Treibmittel, in der Nähe oder im Gerät auf.
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht: in Personalküchen, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsumgebungen, bei Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, in Bed & Breakfast-Umgebungen, auf Bauernhöfen usw.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 1,5 Metern zu den umgebenden Flächen auf, insbesondere zu brennbaren Materialien wie Textilien, Bettwäsche, Vorhängen, Kunststoffen, Stromträgern, Holz usw.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch nicht abgekühlt ist.
- Decken Sie das Gerät niemals vollständig mit Alufolie, Tellern oder anderen Gegenständen ab. Die aufgestaute Hitze kann das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Gerät nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Erkennung von nicht-induktivem Kochgeschirr, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfanne herausnehmen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät fallen.
- Stützen Sie sich nicht auf das Gerät. Andernfalls kann das Glas brechen und zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es benutzen. Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer schmutzigen, fettigen oder geölten Induktionsplatte kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Versuchen Sie niemals, eine Flamme mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Flammschutzdecke ab.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, und berühren Sie es nicht, um sich nicht an der Glaskeramik zu schneiden.
- Das Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.

2.2 Personen

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt und in den sicheren Gebrauch des Produkts eingewiesen und verstehen die möglichen Gefahren. Reinigung und Wartung des Produkts sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt kann von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Produkts unterrichtet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, lassen Sie Haustiere oder kleine Kinder nicht auf dem Netzkabel herumkauen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Verwenden und lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf.
- Niemand, insbesondere keine Kinder unter 8 Jahren, sollte sich in der Nähe des Geräts aufhalten. Ältere Kinder können das Produkt unter Aufsicht ein- und ausschalten oder wenn sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Produkts erhalten und die damit verbundenen Risiken verstanden haben, vorausgesetzt, das Produkt wird in der normalen Arbeitsposition aufgestellt und installiert.
- Dieses Produkt entspricht den elektrischen und elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod oder zu erheblichen gesundheitlichen Schäden führen.
- Stellen Sie keine Spielzeuge oder Produkte, die die Aufmerksamkeit von Kindern auf sich ziehen, auf das Gerät, da Kinder auf das Gerät klettern und sich schwer verletzen könnten.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts, wenn es eingeschaltet ist.

2.3 Verwendung

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe starker Magnetfelder auf und vermeiden Sie stark magnetische Geräte. Das Gerät kann Gegenstände mit einem Magnetfeld, wie z. B. Radios, Fernsehgeräte, Bankkarten usw., beeinflussen bzw. anziehen. Dies kann zu Schäden an Ihren Gegenständen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Schneidebrett. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, was dazu führen kann, dass Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder brennbaren Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät wird heiß, wenn es eingeschaltet ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie hitzeempfindlich sind. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Herdplatten, andere Kochfelder oder Mikrowellengeräte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zerbrochen oder gesprungen ist. Wenn die Oberfläche des Geräts beschädigt ist oder Risse aufweist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder etwas anderes als die richtige Pfanne nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommt, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Die Griffe der Pfanne können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Pfanne nicht in die Nähe anderer eingeschalteter Kochstellen ragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals zum Heizen oder Erwärmen eines Raumes.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen oder Kochtöpfe mit ausgefransten Rändern und ziehen Sie sie nicht über die Oberfläche des Induktionsglases, da dies zu Kratzern führen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, besonders wenn Sie die Turbo-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst und es besteht eine große Brandgefahr.

2.4 Elektrizität

- Wenn der Strom während des Gebrauchs ausfällt, schalten Sie das 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 Abnutzung. 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 Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser ein. Sollte Wasser in oder auf das Gerät gelangen, 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.
- Verlegen Sie das/die Kabel nicht unter Teppichen oder Decken. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht auf einem Gehweg liegt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Kabel ziehen oder das Kabel verdrehen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie nicht über das/die Kabel stolpern und dass die Kabel nicht geknickt, verdreht oder eingeklemmt sind.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, an die keine anderen Geräte angeschlossen sind.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung geeignet.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete 220-240-V-Steckdose angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Wenn das Öl überhitzt, kann es zu Rauchentwicklung und Verschüttungen kommen, die sich entzünden können.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- In dem Fach unter dem Gerät muss ein Luftscharter oder ein Schutzschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert sein.

3. BETRIEBSANLEITUNG

3.1 Geeignete Pfanne für Induktion

VORSICHT!

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

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

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

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



3.2 Form der Pfanne

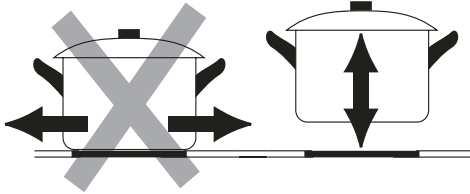


Achten Sie besonders auf die Form des Bodens, denn er sollte völlig eben sein. Verwenden Sie keine Pfanne mit ausgefranzten Rändern oder einem gewölbten Boden.

Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie eine Pfanne mit einem Durchmesser, der der Abbildung für die gewählte Kochzone entspricht.

Wenn Sie eine Bratpfanne verwenden, wird bei maximalem Wirkungsgrad etwas mehr Energie verbraucht. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone. Der Boden einer Pfanne kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen.

3.3 Schutz der Glasplatte




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

3.4 Leere Pfanne oder mit sehr dünnem Boden

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

3.5 Pfannenerkennung

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

3.6 Abmessungen der Pfannen

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

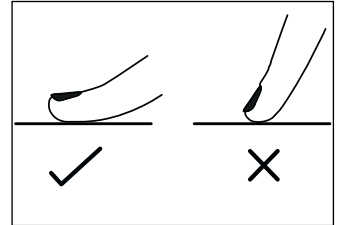
Der empfohlene Pfannendurchmesser beträgt mindestens 8 cm und höchstens 20 cm.

i Anmerkung

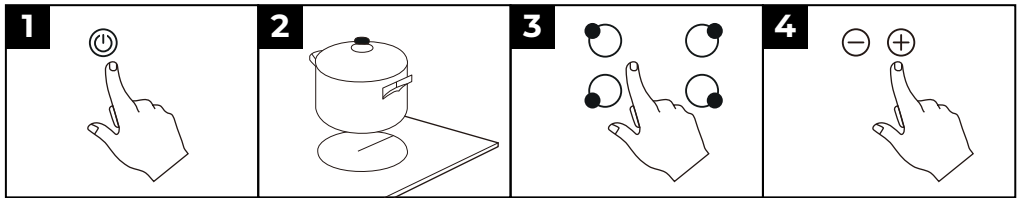
- ◇ Es ist möglich, einen Topf zu verwenden, der größer als die Kochzone ist. Für ein optimales Ergebnis wird jedoch empfohlen, eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzonen zu verwenden.

3.7 Betrieb

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



3.8 Einschalten der Kochzone



1. Schließen Sie das Netzkabel an.
2. Berühren Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchten die Betriebsanzeigen auf und auf dem Display erscheint "- -", was anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist und sich im Standby-Modus befindet.
3. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewählte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
4. Berühren Sie den Auswahlknopf für die gewählte Kochzone. Auf der Anzeige blinkt "0".
5. Stellen Sie die Leistungsstufe durch Berühren der Tasten "+" und "-" ein.

i Anmerkung

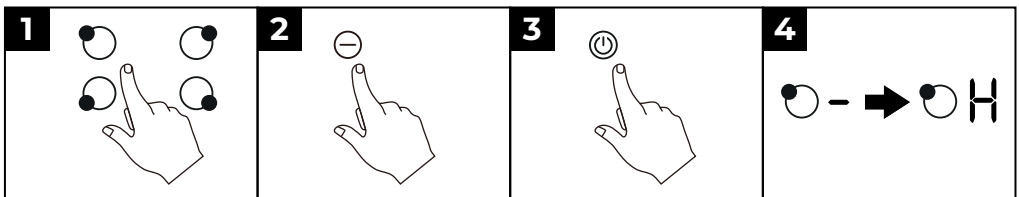
- ◇ Stufe 1 ist die niedrigste und 9 die höchste Leistungsstufe.
- ◇ Die Leistungsstufe einer Kochzone kann jederzeit während des Kochens eingestellt werden. Wählen Sie dazu die gewünschte Kochzone, und wenn die Leistungsanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten „+“ und „-“ ein.

- ◇ Wenn die Anzeige auf dem Display blinkt, bedeutet dies:
- ◇ dass Sie das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben,
- ◇ dass das verwendete Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen geeignet ist,
- ◇ dass die Pfanne einen zu kleinen Boden hat oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.
- ◇ Die Kochzone wird nur aufgeheizt, wenn sich ein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- ◇ Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht.

3.9 Kochzone ausschalten

! VORSICHT!

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



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

3.10 Timer-Funktion

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

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

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

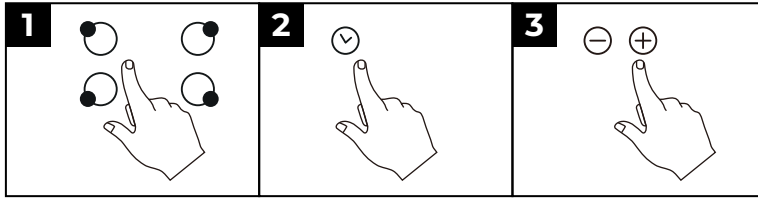
Wenn mehrere Kochzonen mit einem Timer eingestellt sind, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an. Wenn zum Beispiel Kochzone 1 auf 3 Minuten und Kochzone 2 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timer-Anzeige „3“ an.

Nach Ablauf des Timers wird die jeweilige Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Anmerkung

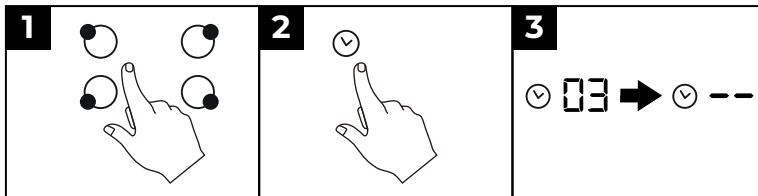
Die Timerfunktion kann nur verwendet werden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

3.10.1 Einstellen der Zeitschaltuhr



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

3.10.2 Abbrechen des Timers




1. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Timer abschalten möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, um die Timer-Anzeige der Kochzone auszuschalten.
3. Wenn der Timer ausgeschaltet ist, erscheint „- -“ auf dem Display.

3.10.3 Ändern der Zeitschaltuhr

Wenn Sie nach dem Einstellen des Timers die Zeit für das automatische Ausschalten ändern wollen, müssen Sie zuerst den Timer wie unter „3.10.2 Timer abbrechen“ beschrieben abbrechen und dann eine neue Timerzeit wie unter „3.10.1 Timer einstellen“ beschrieben einstellen.

3.11 Sperrtaste/Kindersicherung des Bedienfelds

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

Wenn das Bedienfeld verriegelt ist, bleiben alle Knöpfe mit Ausnahme der Sperrtaste  deaktiviert.

3.11.1 Sperren des Bedienfelds

1. Berühren Sie die Verriegelungstaste.
2. Wenn die Verriegelungstaste aufleuchtet und "Lo" auf dem Display erscheint, ist das Bedienfeld verriegelt.

3.11.2 Entriegeln des Bedienfelds

1. Berühren Sie die Verriegelungstaste.
2. Wenn die Verriegelungstaste erloschen ist, ist das Bedienfeld verriegelt.

3.12 Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät verfügt über ein integriertes Sicherheitssystem, das für eine automatische Abschaltung sorgt, um die Sicherheit zu gewährleisten.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie keinen Timer eingestellt haben, vergessen haben, das Gerät auszuschalten oder das Gerät überhaupt nicht benutzt haben. Die Beziehung zwischen der Leistungsstufe und der Standardabschaltzeit ist in dieser Tabelle dargestellt:

Leistungsstufe einstellen	Abschaltzeit
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

VORSICHT!

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

3.13 Restwärmeanzeige

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige warnt Sie, wenn die Kochstellen noch heiß sind.

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

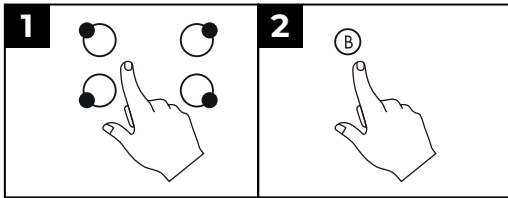
3.14 Falsche oder fehlende Pfannenanzeige

Wenn Sie einen Topf verwenden, der für die Kochzone nicht geeignet ist, nicht richtig platziert wurde oder nicht die richtige Größe hat, erscheint **U U** im Display.

3.15 Boost-Funktion

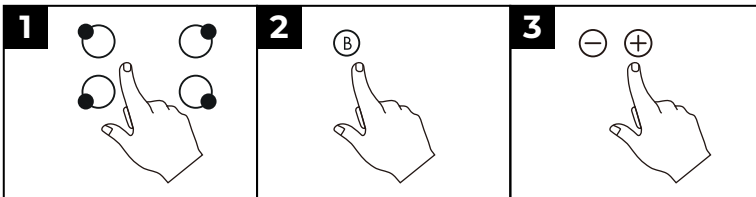
Die Boost-Funktion ermöglicht es Ihnen, die Leistung einer Kochzone für 5 Minuten zu maximieren. So können Sie leistungsstärker und schneller garen.

3.15.1 Einschalten der Booster-Funktion



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Boost-Funktion einschalten möchten.
2. Berühren Sie die Boost-Funktionstaste, um die Boost-Funktion einzuschalten. Auf dem Display wird für die gewählte Kochzone "b" angezeigt. Nach 5 Minuten stoppt die Boost-Funktion automatisch und die Kochzone schaltet auf die Leistungsstufe 9 zurück.

3.15.2 Aufhebung der Booster-Funktion



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Boost-Funktion aufheben möchten.
2. Berühren Sie die Boost-Funktionstaste, um die Boost-Funktion abubrechen. Die

Boost-Funktion stoppt und auf dem Display wird bei der gewählten Kochzone kein "b" mehr angezeigt. Die Leistungsstufe der Kochzone schaltet auf die zuletzt eingestellte Stufe zurück. Wenn die Boost-Funktion ab Stufe 0 aktiviert ist, schaltet sie nach dem Abbruch auf Stufe 5 zurück.

3. Stellen Sie die Leistungsstufe manuell durch Berühren der Tasten "+" und "-" ein.

3.16 Leistungsstufen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Probieren Sie das Gerät aus, um die für Sie beste Einstellung zu finden.

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Schonendes Erhitzen von kleinen Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennenden Lebensmitteln • Sanftes Simmern
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiedererwärmen • Schnelles Köcheln
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Nudeln kochen
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

3.17 Lüfter

Im Inneren des Geräts befinden sich Lüfter, um die Temperatur im Inneren des Geräts stabil zu halten.

Jedes Mal, wenn das Gerät eingeschaltet wird und die Leistung oder die Temperatur eingestellt wird, laufen auch die Lüfter. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, bleiben die Lüfter eingeschaltet und schalten sich automatisch aus, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

Wenn Sie das Gerät auf einer Arbeitsplatte verwenden, legen Sie niemals Küchentücher, Handtücher oder andere Gegenstände in die Nähe des Geräts, die die Belüftungsöffnungen blockieren könnten, da dies eine ordnungsgemäße

Belüftung verhindert und zu einer Überhitzung der Schaltkreise führt, wodurch die Sicherheit gefährdet wird.

Anmerkung

◇ Denken Sie daran, dass die Lüfter nach dem Einschalten lange genug laufen, um das Gerät abzukühlen. Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.

3.18 Tipps

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, Folgendes zu beachten:

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

4. STÖRUNGSBESEITIGUNG



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

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

<p>Das Gerät gibt ein brummendes Geräusch ab.</p>	<p>Sie können das Geräusch des Magnetfelds zwischen dem Pfannenboden und dem Produkt hören. Die Induktionsströme im Produkt verursachen Vibrationen im Boden der Pfanne.</p>	<p>Das ist normal. Das Geräusch verschwindet, wenn Sie die Pfanne von der Kochstelle nehmen.</p>
<p>Das Gerät macht ein knisterndes Geräusch.</p>	<p>Dieses Geräusch tritt auf, wenn die Pfannen aus verschiedenen Materialschichten bestehen. Es wird durch Vibrationen an den Berührungsflächen der verschiedenen Materialschichten verursacht. Das Geräusch hängt von der Qualität der Pfannen und der Art der Speisen ab, die Sie zubereiten.</p>	<p>Das ist normal.</p>
<p>Das Gerät macht ein pfeifendes Geräusch.</p>	<p>Dieses Geräusch tritt bei Pfannen auf, die aus verschiedenen Materialschichten bestehen. Dieses Geräusch ist auch zu hören, wenn Sie 2 nebeneinander liegende Kochzonen gleichzeitig bei maximaler Temperatur verwenden. Dieses Geräusch tritt auch auf, wenn die Pfannen älter werden oder wenn die Pfanne kleiner ist als der Durchmesser der Kochzone.</p>	<p>Dieses Geräusch ist normal. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie das Gerät auf eine niedrigere Temperatur einstellen. Verwenden Sie keine überalterten oder zu kleinen Pfannen für die Kochzone.</p>

<p>Das Gerät macht ein blasendes Geräusch.</p>	<p>Das Gerät enthält ein internes Kühlgebläse. Das liegt daran, dass die Temperatur im Inneren des Geräts nicht zu hoch werden darf. Aus diesem Grund ist das Gerät mit einem Ventilator ausgestattet. Dieser macht bei verschiedenen Einstellungen mehr oder weniger Lärm. Nach dem Ausschalten des Geräts arbeitet das Gebläse weiter, bis die Kochzone ausreichend abgekühlt ist.</p>	<p>Dies ist normal.</p>
<p>Das Gerät macht ein tickendes Geräusch.</p>	<p>Unter dem Boden der Pfanne befindet sich Feuchtigkeit.</p>	<p>Trocknen Sie den Boden der Pfanne gründlich ab.</p>
	<p>Sie verwenden das Gerät mit einer niedrigen Leistungsstufe.</p>	<p>Das ist normal. Sie werden hören, wie die Elektronik schaltet.</p>
	<p>Sie verwenden ein veraltetes Kochgeschirr.</p>	<p>Verwenden Sie neuere Pfannen, die für das Induktionskochen geeignet sind.</p>
	<p>Der Abstand zwischen den Pfannen auf den Kochzonen ist nicht ausreichend.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass jede Pfanne in der Mitte der Kochzone platziert ist.</p>

<p>Das Gerät lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Das Gerät ist nicht richtig an eine funktionierende Steckdose angeschlossen.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass der Strom im übrigen Haus ordnungsgemäß funktioniert. Falls nicht, wenden Sie sich an einen Elektriker.</p>
<p>Die Berührungstasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht.</p>	<p>Das Bedienfeld ist verriegelt.</p>	<p>Entriegeln Sie das Bedienfeld, indem Sie die Anweisungen unter "3.11.2 Entriegeln des Bedienfelds" befolgen.</p>
<p>Die Berührungstasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht richtig.</p>	<p>Auf den Berührungstasten befindet sich Schmutz/ Flüssigkeit oder Sie berühren sie mit der Fingerspitze.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Bereich auf und um das Bedienfeld sauber und trocken ist. Verwenden Sie zum Berühren den ganzen Teil Ihrer Fingerspitze.</p>
<p>Die Oberfläche der Glaspfanne ist zerkratzt.</p>	<p>Die Pfanne hat scharfe oder ausgefranste Kanten. Ihre Utensilien oder Reinigungsmittel sind nicht geeignet.</p>	<p>Verwenden Sie eine Pfanne mit glattem Boden. Verwenden Sie nur Utensilien und Reinigungsmittel, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind.</p>

<p>Die Pfanne heizt nur langsam oder gar nicht auf und auf dem Display erscheint  .</p>	<p>Die Pfanne ist nicht für Induktion geeignet, der Boden der Pfanne ist zu klein oder die Pfanne steht nicht in der Mitte der Kochzone.</p>	<p>Verwenden Sie eine induktionsgeeignete Pfanne, deren Boden groß genug ist, um erkannt zu werden, und stellen Sie sie in die Mitte der Kochzone.</p>
	<p>Schwankungen im Stromnetz haben gesprochen.</p>	<p>Schon Schwankungen von 10 V im Stromnetz können zu einer wesentlich längeren Kochzeit führen. Lassen Sie Ihr Stromnetz von einem zugelassenen Elektriker überprüfen.</p>
<p>Das Gerät schaltet sich von selbst aus.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz schaltet sich automatisch ein.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne nicht über die Kochzonenmarkierung hinaus in Richtung Bedienfeld ragt, um eine Überhitzung zu vermeiden.</p>
<p>Auf dem Display wird der Fehlercode E1 angezeigt.</p>	<p>Schutz gegen Unterspannung (<85V).</p>	<p>Wenn die Spannung an der Steckdose niedriger als angegeben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.</p>
<p>Das Display zeigt den Fehlercode E2 an.</p>	<p>Schutz gegen Überspannung (>285V).</p>	<p>Wenn die Spannung an der Steckdose höher ist als angegeben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.</p>

Auf dem Display erscheint der Fehlercode E3.	Fehler im Temperatursensor der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Das Display zeigt den Fehlercode E4 an.	Fehler im IGBT-Temperaturfühler.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Auf dem Display wird Fehlercode E5 angezeigt.	Hohe Temperatur (>280°C) des Temperatursensors der Induktionsspule.	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
Auf dem Display wird der Fehlercode E6 angezeigt.	Hohe Temperatur am IGBT-Sensor.	Prüfen Sie, ob die Belüftung gut ist und die Ventilatoren nicht blockiert sind.
Es ist nicht möglich, alle Kochzonen auf eine hohe Leistungsstufe einzustellen.	Die maximale Leistung von 3500W wird auf alle Kochzonen verteilt.	Dies ist normal. Wenn mehrere Kochzonen auf eine hohe Leistungsstufe eingestellt sind, kann es sein, dass sich andere Kochzonen nicht oder nur auf einer niedrigen Leistungsstufe einschalten.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

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

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

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

VORSICHT!

- ◇ Wenn Sie die Stromzufuhr unterbrechen, gibt es keine Anzeichen für eine heiße Oberfläche, aber die Kochzone ist noch heiß!

- ◇ Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder. Scheuerschwämme und einige Nylonschwämme zerkratzen das Glas.
- ◇ Verwenden Sie keine aggressiven, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die das Glas beschädigen können. Lesen Sie immer das Etikett, um festzustellen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel für ein Induktionskochfeld geeignet ist.
- ◇ Hinterlassen Sie keine Rückstände auf der Glasplatte, das Glas kann Flecken bekommen.

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

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

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

VORSICHT!

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

5.3 Verschmutzungen und Verschüttungen auf dem Bedienfeld

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

VORSICHT!

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

6. LAGERUNG

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

7. ENTSORGUNG UND RECYCLING

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

7.1 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.











7.2 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.

8. SYMBOLE

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

Symbol	Beschreibung
	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
	Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu schweren Schäden und/oder tödlichen Verletzungen führen kann.
	Eine Anmerkung enthält zusätzliche Informationen, die für die Verwendung des Produkts relevant sind.
	Ein Warnhinweis mit diesem Symbol weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die zu leichten und/oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
	Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien 2014/30/EC (EMC - Electromagnetic Compatibility).
	Für die Verwendung in Innenräumen geeignet.
LVD	Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2014/35/EC (LVD - Low Voltage Directive) hinsichtlich des Niederspannungsschutzes.
 RoHS	Dieses Produkt erfüllt alle Anforderungen und Vorschriften gemäß der Richtlinie 2011/65/EU, besser bekannt als RoHS-Richtlinie (Restriction of Hazardous Substances). Die Richtlinie enthält Vorschriften zur Beschränkung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten.
	Frei von Bisphenol A (BPA).
	Stecker der Sicherheitsklasse 2.
	Achtung: heiße Oberfläche!

	Warnung! Elektrische Gefahr, Risiko eines Stromschlags!
	Wechselstrom (AC).
	Vorsichtig handhaben.
	Vor Feuchtigkeit schützen.
	Vorsicht: zerbrechlich.
	Nicht schneiden.
	Tropfsicherer Typ I: Keine Beschädigung bei senkrechtem Fall.

9. CE-KONFORMITÄTSERLÄRUNG

 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.

10. HAFTUNGS AUSSCHLUSS

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

ES – Manuel de instrucciones



PRÓLOGO

Acerca de este documento

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

Instrucciones originales

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

Servicio y garantía

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

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

ÍNDICE

1. Introducción	117
1.1 Uso previsto	117
1.2 Resumen del producto	117
1.3 Especificaciones del producto	118
1.4 Otras características	119
1.5 Contenido del paquete	119
1.6 Accesorios incluidos	119
2. Seguridad	120
2.1 General	120
2.2 Personas	121
2.3 Utilización	122
2.4 Electricidad	123
3. Instrucciones de uso	124
3.1 Cacerola adecuada para inducción	124
3.2 Forma de la cacerola	125
3.3 Protección de la placa de cristal	125
3.4 Cacerola vacía o con fondo muy fino	125
3.5 Detección de la cacerola	125
3.6 Dimensiones de las ollas	126
3.7 Funcionamiento	126
3.8 Encendido de la zona de cocción	126
3.9 Desconexión de la zona de cocción	127
3.10 Función de temporizador	128
3.11 Botón de bloqueo/Bloqueo para niños del panel de control	129
3.12 Desconexión automática de seguridad	129
3.13 Indicador de calor residual	130
3.14 Indicador de cacerola incorrecto o ausente	130
3.15 Función Boost	130
3.16 Niveles de potencia	131
3.17 Ventiladores	132
3.18 Consejos	132
4. Solución de problemas	133
5. Mantenimiento y limpieza	138
5.1 Suciedad diaria de la superficie de cristal (huellas dactilares, manchas, alimentos, manchas sin azúcar)	138
5.2 Suciedad por manchas de comida demasiado cocida, derretida, quemada o azucarada en la superficie de cristal	139
5.3 Suciedad y derrames en el panel de control	139
6. Almacenamiento	140
7. Eliminación y reciclaje	140
7.1 Eliminación	140
7.2 Aparato eléctrico	140
8. Símbolos	140
9. Declaración CE de conformidad	142
10. Descargo de responsabilidad	142

1. INTRODUCCIÓN

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

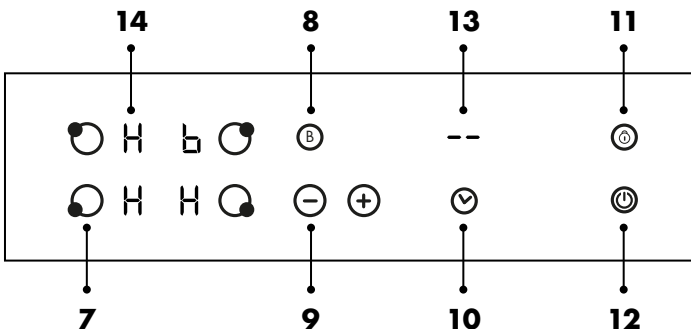
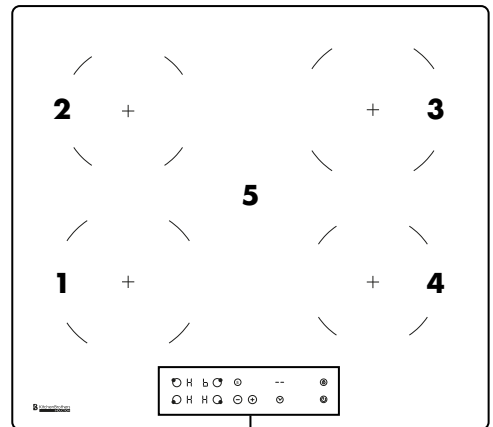
1.1 Uso previsto

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

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

1.2 Resumen del producto

1. Zona de cocción máx. 2000/2400W
2. Zona de cocción máx. 1600/2000W
3. Zona de cocción máx. 2000/2400W
4. Zona de cocción máx. 1600/2000W
5. Placa de cristal
6. Panel de mandos
7. Botón de selección de zona de cocción
8. Botón de función Boost
9. Botón de ajuste abajo/arriba
10. Botón temporizador
11. Botón de bloqueo/bloqueo para niños del panel de control
12. Botón de encendido/apagado
13. Indicador del temporizador
14. Indicador de nivel de potencia



1.3 Especificaciones del producto

Dimensiones	59 x 52 x 5,8 cm
Diámetro de la zona de cocción inferior izquierda	18 cm
Diámetro zona de cocción superior izquierda	16 cm
Diámetro de la zona de cocción superior derecha	18 cm
Diámetro de la zona de cocción inferior izquierda	16 cm
Peso	11,2 kg
Color	KB4057: Plata KB4058: Negro
Material	Vidrio cerámico, metal galvanizado, cobre y plástico de poliamida
Longitud del cable	1,5 m
Clase de seguridad	2
Tipo de enchufe/adaptador	1 fase UE
Tensión	220-240V \approx
Frecuencia	50/60Hz
Potencia máx.	3500W
Potencia zona de cocción inferior izquierda	1800W a 2000W (boost)
Zona de cocción superior izquierda	1600W a 1800W (boost)
Zona de cocción superior derecha	1800W a 2000W (boost)
Zona de cocción inferior izquierda	1600W a 1800W (boost)
Potencia absorbida	3,5kWh
Nivel de ruido máx.	\pm 50dB
Temperatura de funcionamiento*	15 a 25°C
Humedad de funcionamiento*	10 a 80%
Temperatura de almacenamiento*	15 a 25°C

Humedad de almacenamiento*	10 a 80%
Protección contra sobrecalentamiento	Sí
Desconexión automática	Sí, cuando la cacerola se retira de la zona de cocción.
Valor IP	IPX1
Modelo	Independiente
Peso máx. de carga	±35 kg
Número de zonas de cocción	4
Número de niveles de potencia	9

*Recomendado

1.4 Otras características

- Con 4 zonas de cocción independientes.
- Incluye pantalla y mandos electrónicos táctiles.
- Función de temporizador ajustable hasta 99 minutos.
- Detección automática de cacerolas pequeñas y no aptas para inducción.
- Indicación de calor residual.
- Incluye función boost.
- Modelo independiente que permite su uso en cualquier lugar de la casa.

1.5 Contenido del paquete

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

KitchenBrothers Placa de inducción independiente - 60 cm - 4 zonas - Plata - Modelo KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Placa de inducción independiente - 60 cm - 4 zonas - Negro - Modelo KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Accesorios incluidos

- 1x Manual de instrucciones
- 1x Tira de esponja
- 4x Colgante de acero inoxidable

2. SEGURIDAD



¡ADVERTENCIA!

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

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

Observe siempre las siguientes precauciones cuando utilice “la Placa de inducción independiente”, en lo sucesivo denominado “el producto”.

2.1 General

- Si es la primera vez que utiliza el producto, es importante que lea atentamente el manual y las instrucciones.
- Si el producto funciona mal, se ha caído o está dañado, no lo utilice y consulte a nuestro servicio de atención al cliente.
- Antes de cada uso, compruebe si las piezas y accesorios presentan daños o desgaste (grietas/roturas) que puedan afectar negativamente a su funcionamiento y, en caso afirmativo, sustitúyalos por piezas y accesorios originales o recomendados por el fabricante.
- No utilice accesorios no ofrecidos por el proveedor. Pueden suponer un peligro para el usuario y dañar el producto.
- Utilice el producto únicamente para los fines indicados en este manual.
- No desmonte, repare ni restaure el producto. Esto podría dañar el producto. Por su propia seguridad, estas piezas sólo deben ser sustituidas por personal de servicio autorizado. Envíe siempre el producto a un centro de servicio para reparaciones a fin de evitar daños y lesiones personales.
- Sea consciente de los riesgos y consecuencias asociados al uso inadecuado del producto. El uso indebido del producto puede provocar lesiones personales y daños en el producto.
- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje y cualquier pegatina.
- El exterior del producto puede calentarse durante su uso. Por lo tanto, ¡esté atento cuando toque el exterior!
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el producto, ya que pueden calentarse. Preste atención al tocar estos objetos.
- Debido al calor residual, la resistencia permanece caliente después del uso. No toque la superficie caliente. Esto puede provocar lesiones personales.

- No almacene sustancias explosivas, como aerosoles con propelente inflamable, cerca o dentro del producto.
- El producto está destinado exclusivamente a uso doméstico, y no: en cocinas de personal, en tiendas, en oficinas y otros entornos de trabajo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos de alojamiento y desayuno, en granjas, etc.
- Coloque el producto a una distancia mínima de 1,5 metros de las superficies circundantes, especialmente de materiales inflamables, como textiles, ropa de cama, cortinas, plástico, portadores de energía eléctrica, madera, etc.
- No mueva el producto cuando esté encendido o aún no se haya enfriado.
- Nunca cubra completamente el producto con papel de aluminio, platos u otros objetos. El calor acumulado puede dañar el producto.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el producto.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del producto, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y el producto como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles). No confíe en la detección de las ollas de no inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire la cacerola.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el producto. Podría dañarlo.
- No coloque objetos pesados sobre el producto. No deje caer objetos pesados sobre el producto.
- No se apoye en el producto. Si lo hiciera podría romper el cristal y provocar lesiones personales y/o daños en el producto.
- Asegúrese siempre de que el producto esté limpio y seco antes de utilizarlo. Cocinar sin vigilancia sobre una placa de inducción sucia, grasienta o aceitada puede ser peligroso y provocar un incendio.
- Nunca intente apagar una llama con agua, apague el producto y luego cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.
- Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar el riesgo de descarga eléctrica y no lo toque para evitar cortarse con el vidrio cerámico.
- El producto sólo es adecuado para uso en interiores. No utilice el producto al aire libre. De lo contrario, el producto podría resultar dañado.

2.2 Personas

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén debidamente supervisados e informados sobre el uso seguro del producto y comprendan sus posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- El producto puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales, siempre que estén debidamente supervisadas e informadas sobre el

uso seguro del producto y comprendan sus posibles peligros.

- Mantenga el producto y el cable fuera del alcance de los niños.
- Para evitar descargas eléctricas, no permita que los animales domésticos o los niños pequeños muerdan el cable de alimentación.
- No permita que los niños jueguen con el producto. Utilice y guarde el producto fuera del alcance de los niños.
- Coloque el producto fuera del alcance de los animales (domésticos).
- Nadie, especialmente los niños menores de 8 años, debe permanecer cerca del producto. Los niños mayores pueden encender y apagar el producto bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto y comprendido los riesgos asociados, siempre que el producto se coloque e instale en la posición normal de trabajo.
- Este producto cumple las normas de seguridad eléctrica y electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de este consejo podría causar la muerte o daños importantes a su salud.
- No coloque sobre el producto juguetes o productos que atraigan la atención de los niños, ya que éstos podrían subirse al producto y lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del producto cuando esté encendido.

2.3 Utilización

- No coloque el producto cerca de campos magnéticos intensos y evite los dispositivos altamente magnéticos. El producto puede afectar/atraer objetos que tengan un campo magnético como radios, televisores, tarjetas bancarias, etc. Esto puede causar daños a sus pertenencias.
- No utilice el producto como superficie de trabajo o tabla de cortar. El producto puede encenderse accidentalmente o seguir caliente, lo que puede hacer que los objetos se derritan, se calienten o se incendien. Esto puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el producto.
- No utilice el producto cerca del agua o de líquidos inflamables.
- Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Las piezas del producto se calientan. No limpie el producto mientras esté caliente. Espere a que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
- El producto se calienta cuando está encendido. No toque las superficies calientes. No utilice el producto si es sensible al calor. No toque las partes calientes del producto.
- No coloque el producto sobre cocinas, otros fogones o microondas.
- No utilice el producto si está roto o agrietado. Si la superficie del producto se rompe o agrieta, desenchúfelo y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otra cosa que no sea la cacerola

apropiada entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.

- Las asas de la cacerola pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de la cacerola no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No utilice nunca el producto para calentar o entibiar la habitación.
- No utilice ollas, cacerolas o sartenes con bordes irregulares y no las arrastre por la superficie del cristal de inducción, ya que podría rayarlo.
- No utilice estropajos u otros limpiadores abrasivos para limpiar la superficie del producto, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Turbo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

2.4 Electricidad

- Si se produce un corte de corriente durante el uso, apague el producto inmediatamente y desenchúfelo.
- Si la superficie del producto está agrietada, apáguelo para evitar descargas eléctricas.
- Compruebe regularmente si el cable de alimentación y el enchufe presentan daños o desgaste y, en caso afirmativo, no utilice el producto y encargue su sustitución o reparación a personal técnico autorizado.
- No sumerja el producto, el cable de alimentación ni el enchufe en agua. Si entra agua en el producto o en su interior, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Utilice y guarde el producto de forma que los cables no puedan dañarse.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice el producto si sospecha que el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Un cable de alimentación o enchufe dañado debe ser reparado o sustituido por un profesional (un distribuidor autorizado).
- No desenchufe el producto tirando del cable de alimentación. Podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Si sale humo negro del producto, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que desaparezca el humo antes de retirar el contenido del producto y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- No deje el/los cables(s) colgando del borde de una mesa o encimera.
- No coloque los cables sobre superficies calientes o cerca de aceite.
- No meta el cable debajo de alfombras o mantas. Asegúrese de que el cable nunca esté en una zona de paso.
- No mueva el producto tirando del cable ni retuerza el cable.
- Antes de conectar el producto, asegúrese de que la tensión de red indicada en la placa de características coincide con la de su red eléctrica.

- Asegúrese de no tropezar con los cables y de que no estén doblados, retorcidos o atascados.
- No utilice alargadores. Asegúrese de que el producto esté enchufado a una toma de corriente con toma de tierra a la que no estén conectados otros aparatos.
- El producto no es adecuado para ser operado a través de un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- El producto sólo debe conectarse a una toma de corriente de 220-240 V con toma de tierra.
- No deje nunca el producto desatendido cuando esté en uso. Si el aceite se sobrecalienta, puede provocar humo y derrames que pueden inflamarse.
- No mueva el producto cuando esté encendido. Apague siempre el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- Apague el producto y desenchúfelo cuando no lo esté utilizando o limpiando. Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Nunca utilice el producto como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Debe instalarse un interruptor de aire o un disyuntor (no suministrado) en el compartimento situado debajo del producto.

3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1 Cacerola adecuada para inducción

¡ATENCIÓN!

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

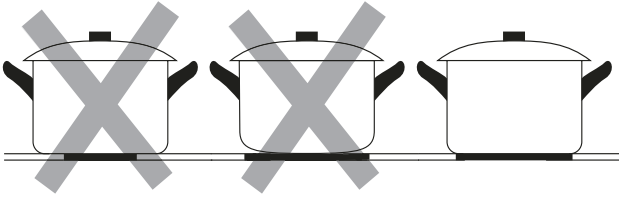
Una cacerola adecuada para la cocción por inducción es una cacerola de material ferromagnético. Una cacerola adecuada es de acero esmaltado, hierro fundido o cacerolas de inducción especiales de acero inoxidable. Para determinar si una cacerola es adecuada para la cocción por inducción, compruebe si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

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

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



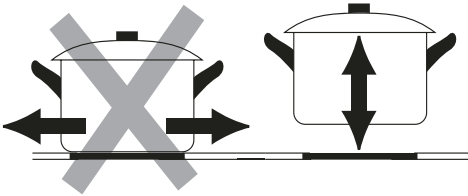
3.2 Forma de la cacerola



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

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

3.3 Protección de la placa de cristal





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

3.4 Cacerola vacía o con fondo muy fino

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

3.5 Detección de la cacerola

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

3.6 Dimensiones de las ollas

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

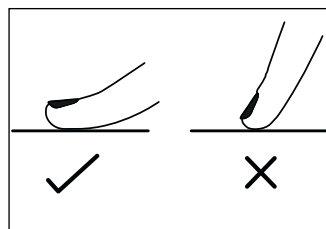
El diámetro recomendado para el uso de la cacerola es de 8 cm como mínimo y 20 cm como máximo.

Nota

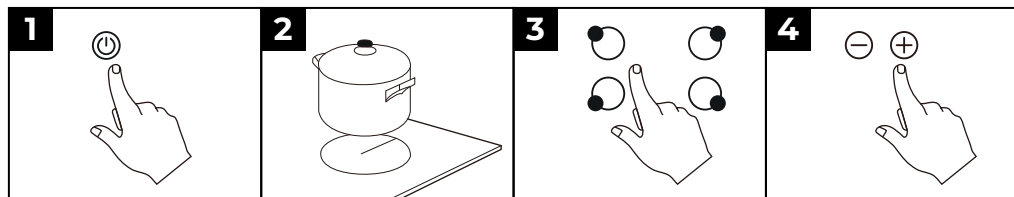
♦ Es posible utilizar una cacerola más grande que la zona de cocción. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar una cacerola con el mismo diámetro que las zonas de cocción.

3.7 Funcionamiento

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



3.8 Encendido de la zona de cocción



1. Enchufa el cable de alimentación.
2. Toque el botón de encendido para encender el producto. Al encender el producto, los indicadores de encendido se iluminan y la pantalla muestra "--", lo que indica que el producto está encendido y en modo de espera.
3. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción seleccionada. Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

4. Toque el botón de selección correspondiente a la zona de cocción seleccionada. En la pantalla parpadea "0".
5. Ajuste el nivel de potencia tocando "+" y "-".

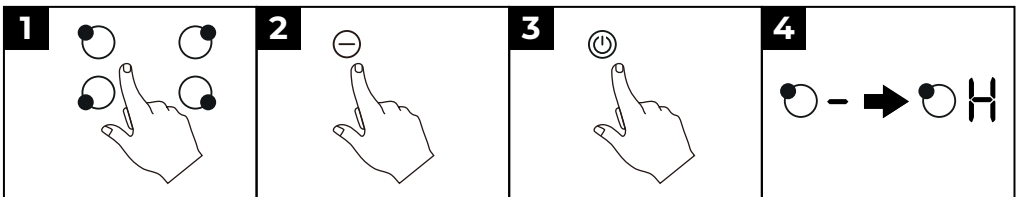
i Nota

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

3.9 Desconexión de la zona de cocción

! ¡ATENCIÓN!

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



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

3.10 Función de temporizador

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

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

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

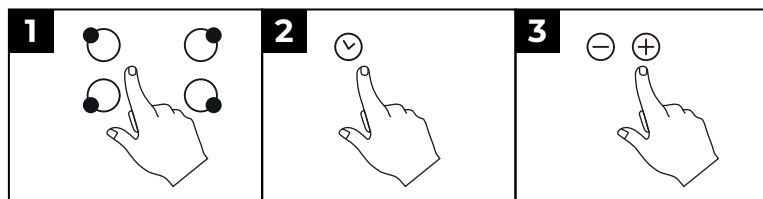
Si hay varias zonas de cocción con temporizador, el indicador del temporizador muestra el tiempo más bajo. Por ejemplo, si la zona de cocción 1 está ajustada a 3 minutos y la zona de cocción 2 a 6 minutos, el indicador del temporizador muestra “3”.

Cuando el temporizador expira, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

Nota

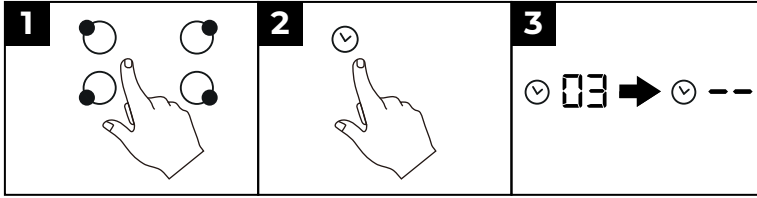
◇ La función de temporizador sólo puede utilizarse cuando la zona de cocción está encendida.

3.10.1 Ajuste del temporizador



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

3.10.2 Cancelación del temporizador



1. Toque el botón de selección de la zona de cocción cuyo temporizador desea cancelar.
2. Toque el botón del temporizador para apagar el indicador del temporizador en la zona de cocción.
3. Cuando el temporizador está desactivado, aparece "--" en la pantalla.

3.10.3 Modificación del temporizador

Si desea cambiar la hora de desconexión automática después de ajustar el temporizador, primero debe cancelar el temporizador tal y como se describe en las instrucciones de "3.10.2 Cancelación del temporizador" y, a continuación, ajustar una nueva hora de temporizador tal y como se describe en "3.10.1 Ajuste del temporizador".

3.11 Botón de bloqueo/Bloqueo para niños del panel de control

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

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

3.11.1 Bloqueo del panel de control

1. Toque el botón de bloqueo.
2. Cuando el botón de bloqueo se ilumina y aparece "Lo" en la pantalla, el panel de control está bloqueado.

3.11.2 Desbloqueo del panel de control

1. Toque el botón de bloqueo.
2. Cuando el botón de bloqueo se apaga, el panel de control queda bloqueado.

3.12 Desconexión automática de seguridad

El producto dispone de un sistema de seguridad integrado que garantiza su desconexión automática para garantizar la seguridad.

El producto se apaga automáticamente si no ha programado un temporizador, se ha olvidado de apagar el producto o no lo ha utilizado en absoluto. En esta

tabla se muestra la relación entre el nivel de potencia y el tiempo de desconexión predeterminado:

Ajustar el nivel de potencia	Tiempo de desconexión
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1 hora y media

⚠ ¡ATENCIÓN!

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

3.13 Indicador de calor residual

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

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

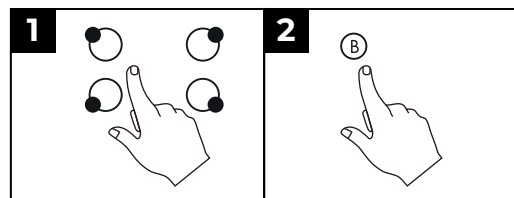
3.14 Indicador de cacerola incorrecto o ausente

Si utiliza una cacerola que no es adecuada, no está colocada correctamente o no tiene el tamaño adecuado para la zona de cocción, aparece **U** **U** en la pantalla.

3.15 Función Boost

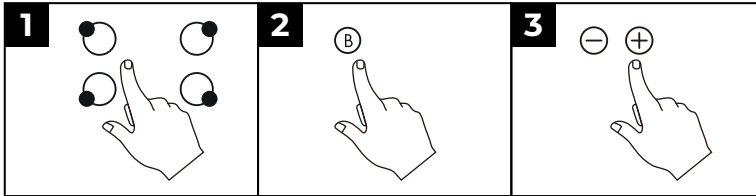
La función boost le permite maximizar la potencia de una zona de cocción durante 5 minutos. Esto le permite cocinar con más potencia y más rápidamente.

3.15.1 Conectar la función boost



1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción para la que desea activar la función boost.
2. Toque la tecla de función boost para activar la función boost. Para la zona de cocción seleccionada, la pantalla muestra "b". Transcurridos 5 minutos, la función boost se detiene automáticamente y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.

3.15.2 Cancelación de la función boost



1. Toque el botón de selección de la zona de cocción para la que desea cancelar la función boost.
2. Toque el botón de función de refuerzo para cancelar la función de refuerzo. El refuerzo se detiene y en la pantalla deja de aparecer "b" en la zona de cocción seleccionada. El nivel de potencia de la zona de cocción vuelve al último nivel ajustado. Si la función boost está activada desde el nivel 0, vuelve al nivel 5 después de cancelarla.
3. Ajuste manualmente el nivel de potencia tocando "+" y "-".

3.16 Niveles de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto depende de varios factores, incluyendo su cacerola y la cantidad que esté cocinando. Pruebe el producto para encontrar los ajustes que más le convengan.

Nivel de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento suave de pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocer a fuego lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cocinar pasta

9-b	<ul style="list-style-type: none">• Saltear• Saltear• Llevar la sopa a ebullición• Hervir el agua
-----	--

3.17 Ventiladores

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

Cada vez que se encienda el producto y se ajuste la potencia o la temperatura, los ventiladores también funcionarán. Cuando el producto esté apagado, los ventiladores permanecerán encendidos y se apagarán automáticamente cuando el producto esté lo suficientemente frío.

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

Nota

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

3.18 Consejos

Para obtener resultados óptimos, es aconsejable seguir los siguientes consejos:

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

4. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

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

<p>El producto emite un zumbido.</p>	<p>Se oye el sonido del campo magnético entre el fondo de la cacerola y el producto. Las corrientes de inducción del producto provocan vibraciones en el fondo de la cacerola.</p>	<p>Es normal. El ruido desaparece al retirar la cacerola de la zona de cocción.</p>
<p>El producto emite un sonido crepitante.</p>	<p>Este sonido se produce cuando las cacerolas están formadas por diferentes capas de material. Está causado por las vibraciones en las superficies de contacto de las distintas capas de material. El sonido depende de la calidad de las cacerolas y del tipo de comida que se cocine.</p>	<p>Es normal.</p>
<p>El producto emite un silbido.</p>	<p>Este sonido se produce con cacerolas de diferentes capas de material. También oirá este sonido cuando utilice 2 zonas de cocción adyacentes a la temperatura máxima al mismo tiempo. Este sonido también se produce cuando las cacerolas envejecen o cuando una cacerola es más pequeña que el diámetro de la zona de cocción.</p>	<p>Es normal. Este ruido desaparece o es más suave cuando ajusta el producto a una temperatura más baja. No utilice cacerolas muy antiguas o demasiado pequeñas para la zona de cocción.</p>

<p>El producto emite un sonido de soplido.</p>	<p>El producto contiene un ventilador de refrigeración interno. Esto se debe a que la temperatura en el interior del producto no debe subir demasiado. Por esta razón, el producto está equipado con un ventilador. Éste hace más o menos ruido con diferentes ajustes. Después de apagar el aparato, el ventilador sigue funcionando hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.</p>	<p>Esto es normal.</p>
<p>El producto emite un sonido de tic-tac.</p>	<p>Hay humedad en el fondo de la cacerola.</p>	<p>Seque bien el fondo de la cacerola.</p>
	<p>Está utilizando el producto a un nivel de potencia bajo.</p>	<p>Esto es normal. Oirá cómo cambia el sistema electrónico.</p>
	<p>Está utilizando una cacerola obsoleta.</p>	<p>Utilice cacerolas nuevas que sean adecuadas para la cocción por inducción.</p>
	<p>No hay suficiente distancia entre las cacerolas de las zonas de cocción.</p>	<p>Asegúrese de que cada cacerola está colocada en el centro de la zona de cocción.</p>

<p>El producto no se puede encender.</p>	<p>El aparato no está correctamente conectado a una toma de corriente que funcione correctamente.</p>	<p>Asegúrese de que el producto está correctamente conectado a una toma de corriente que funcione correctamente. Compruebe que la electricidad del resto de la casa funciona correctamente. Si no es así, póngase en contacto con un electricista.</p>
<p>Los botones táctiles del panel de control no funcionan.</p>	<p>El panel de control está bloqueado.</p>	<p>Desbloquee el panel de control siguiendo las instrucciones del apartado "3.11.2 Desbloqueo del panel de control".</p>
<p>Los botones táctiles del panel de control no funcionan correctamente.</p>	<p>Hay suciedad/líquido en los botones táctiles o está utilizando la punta del dedo al tocarlos.</p>	<p>Asegúrese de que la zona del panel de control y sus alrededores está limpia y seca. Utilice toda la punta del dedo para tocar.</p>
<p>La superficie del recipiente de cristal está rayada.</p>	<p>La cacerola tiene bordes afilados o irregulares. Sus utensilios o productos de limpieza no son adecuados.</p>	<p>Utilice una cacerola de fondo liso. Utilice sólo utensilios y productos de limpieza adecuados para una placa de inducción.</p>

La cacerola se calienta lentamente o no se calienta y la pantalla muestra   .	La cacerola no es adecuada para inducción, el fondo de la cacerola es demasiado pequeño o la cacerola no está en el centro de la zona de cocción.	Utilice una cacerola adecuada para la inducción, con un fondo lo suficientemente grande como para ser detectada y céntrala en la zona de cocción.
	Se han producido fluctuaciones en la red eléctrica.	Incluso fluctuaciones de 10V en la red eléctrica pueden provocar un tiempo de cocción mucho mayor. Haga revisar la red eléctrica por un electricista autorizado.
El aparato se apaga solo.	La protección contra sobrecalentamiento se conecta automáticamente.	Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén bloqueadas y de que la temperatura ambiente no sea demasiado alta. Asegúrese de que la cacerola no sobrepasa la marca de la zona de cocción en dirección al panel de control para evitar el sobrecalentamiento.
La pantalla muestra el código de error E1.	Protección contra baja tensión (<85V).	Si la tensión de la toma de corriente es inferior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.
La pantalla muestra el código de error E2.	Protección contra sobretensión (>285V).	Si la tensión de la toma de corriente es superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.
La pantalla muestra el código de error E3.	Fallo en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La pantalla muestra el código de error E4.	Fallo en el sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra el código de fallo E5.	Temperatura elevada (>280°C) del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Apague el producto y espere a que se enfríe.
La pantalla muestra el código de error E6.	Temperatura elevada en el sensor IGBT.	Compruebe que la ventilación es buena y que los ventiladores no están bloqueados.
No es posible ajustar todas las zonas de cocción a un nivel de potencia alto.	La potencia máxima de 3500W se distribuye a todas las zonas de cocción.	Esto es normal. Si varias zonas de cocción están ajustadas a un nivel de potencia alto, es posible que otras zonas de cocción no se enciendan o sólo lo hagan a un nivel de potencia bajo.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

5.1 Suciedad diaria de la superficie de cristal (huellas dactilares, manchas, alimentos, manchas sin azúcar)

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



¡ATENCIÓN!

- ◇ Si desconecta la alimentación, no hay indicación de superficie caliente, ¡pero la zona de cocción sigue caliente!
- ◇ Utilice estropajos especiales para placas de inducción. Los estropajos y algunas esponjas de nylon rayan el cristal.
- ◇ No utilice limpiadores agresivos, cáusticos o abrasivos que puedan dañar el

crystal. Lea siempre la etiqueta para saber si su limpiador o abrasivo es adecuado para una placa de inducción.

- ◇ No deje nunca residuos en la placa de cristal, el cristal podría mancharse.

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

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

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

! ¡ATENCIÓN!

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

5.3 Suciedad y derrames en el panel de control

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

! ¡ATENCIÓN!

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

6. ALMACENAMIENTO

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

7. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

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

7.1 Eliminación



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



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



7.2 Aparato eléctrico


















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

8. SÍMBOLOS


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

Símbolo	Descripción
	Siga las instrucciones del manual y consérvelo para futuras consultas.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños graves y/o lesiones mortales.

	Una nota contiene información adicional relevante para el uso del producto.
	Una advertencia con este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar daños leves y/o lesiones moderadas.
	Este producto cumple las directivas europeas 2014/30/CE (CEM - Compatibilidad electromagnética).
	Apto para uso en interiores.
LVD	Este producto cumple la Directiva 2014/35/CE (LVD - Directiva sobre baja tensión) en lo que respecta a la protección contra baja tensión.
 RoHS	Este producto cumple con todos los requisitos y normativas de acuerdo con la Directiva 2011/65/UE más conocida como Directiva RoHS (Restricción de Sustancias Peligrosas). Esta directiva contiene normas que restringen el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.
	Libre de bisfenol A (BPA).
	Enchufe de seguridad de clase 2.
	Cuidado: ¡superficie caliente!
	Atención. Peligro eléctrico, ¡riesgo de descarga eléctrica!
	Corriente alterna (CA).
	Manipular con cuidado.
	Proteger de la humedad.

	Cuidado: frágil.
	No cortar.
	A prueba de goteo Tipo I: No se daña si se somete a caídas verticales.

9. DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

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

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

10. DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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

IT – Manuale utente



PREMESSA

Informazioni su questo documento

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

Istruzioni originali

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

Assistenza e garanzia

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

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

INDICE DEI CONTENUTI

1. Introduzione	145
1.1 Destinazione d'uso	145
1.2 Panoramica del prodotto	145
1.3 Specifiche del prodotto	146
1.4 Altre caratteristiche	147
1.5 Contenuto della confezione	147
1.6 Accessori forniti	147
2. Sicurezza	148
2.1 Generiche	148
2.2 Persone	149
2.3 Utilizzo	150
2.4 Elettricità	151
3. Istruzioni per l'uso	152
3.1 Padella adatta all'induzione	152
3.2 Forma della pentola	153
3.3 Protezione della piastra di vetro	153
3.4 Pentola vuota o con fondo molto sottile	153
3.5 Rilevamento della pentola	153
3.6 Dimensioni della pentola	154
3.7 Funzionamento	154
3.8 Accensione della zona di cottura	154
3.9 Spegnimento della zona di cottura	155
3.10 Funzione timer	156
3.11 Pulsante di blocco/pannello di controllo con blocco bambini	157
3.12 Spegnimento automatico di sicurezza	157
3.13 Indicatore di calore residuo	158
3.14 Indicatore di pentola errato o mancante	158
3.15 Funzione Boost	158
3.16 Livelli di potenza	159
3.17 Ventilatori	160
3.18 Suggesti	160
4. Risoluzione dei problemi	161
5. Manutenzione e Pulizia	166
5.1 Sporizia quotidiana della superficie del vetro (impronte digitali, macchie, cibo, macchie non zuccherate)	166
5.2 Sporizia dovuta a macchie di cibo troppo cotto, fuso, bruciato o zuccherato sulla superficie del vetro	166
5.3 Sporizia e macchie sul pannello di controllo	167
6. Immagazzinamento	167
7. Smaltimento e riciclaggio	167
7.1 Smaltimento	167
7.2 Apparecchio elettrico	168
8. Simboli	168
9. Dichiarazione di conformità CE	170
10. Disclaimer	170

1. INTRODUZIONE

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

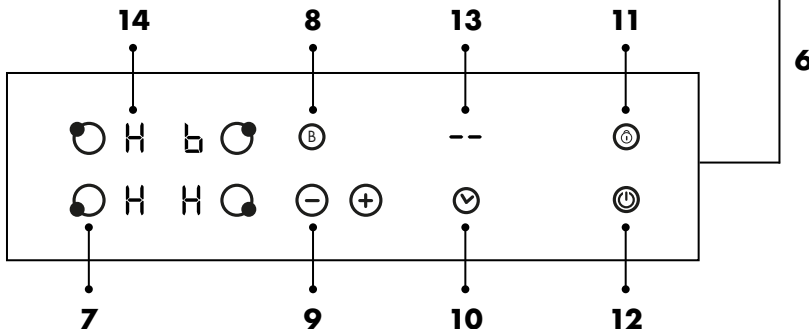
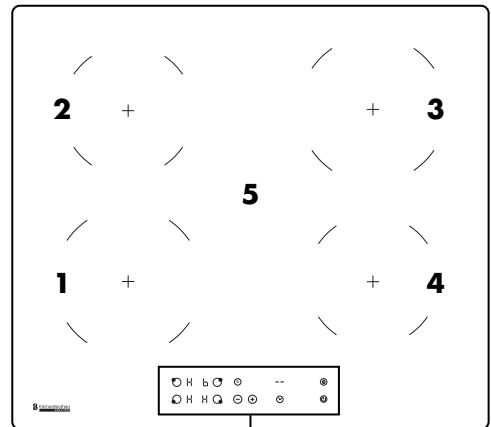
1.1 Destinazione d'uso

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

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

1.2 Panoramica del prodotto

1. Zona di cottura max 2000/24000W
2. Zona cottura max 1600/2000W
3. Zona cottura max 2000/2400W
4. Zona di cottura max 1600/2000W
5. Piastra in vetro
6. Pannello di controllo
7. Manopola di selezione della zona di cottura
8. Manopola funzione Boost
9. Manopola di impostazione Down/Up
10. Manopola del timer
11. Pulsante di blocco/manopola pannello di controllo
12. Manopola accensione/spegnimento
13. Indicatore del timer
14. Indicatore del livello di potenza



1.3 Specifiche del prodotto

Dimensioni	59 x 52 x 5,8 cm
Diametro zona di cottura in basso a sinistra	18 cm
Diametro zona di cottura in alto a sinistra	16 cm
Diametro zona di cottura in alto a destra	18 cm
Diametro zona di cottura in basso a sinistra	16 cm
Peso	11,2 kg
Colore	KB4057: Argento KB4058: Nero
Materiale	Vetro ceramico, metallo galvanizzato, rame e plastica poliammidica
Lunghezza del cavo	1,5 m
Classe di sicurezza	2
Tipo di spina/adattatore	1 fase UE
Tensione	220-240V \approx
Frequenza	50/60Hz
Potenza massima	3500W
Zona di cottura in basso a sinistra	Da 1800W a 2000W (boost)
Zona di cottura in alto a sinistra	Da 1600W a 1800W (boost)
Zona di cottura in alto a destra	Da 1800W a 2000W (boost)
Zona di cottura in basso a sinistra	Da 1600W a 1800W (boost)
Consumo di energia	3.5kWh
Livello di rumore massimo	\pm 50dB
Temperatura d'esercizio*	Da 15 a 25°C
Umidità d'esercizio*	Da 10 a 80%
Temperatura di conservazione*	Da 15 a 25°C

Umidità di stoccaggio*	Da 10 a 80%
Protezione da surriscaldamento	Sì
Spegnimento automatico	Sì, quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura.
Valore IP	IPX1
Modello	Indipendente
Peso massimo del carico	±35 kg
Numero di zone di cottura	4
Numero di livelli di potenza	9

* Raccomandato

1.4 Altre caratteristiche

- Con 4 zone di cottura separate.
- Include display e comandi elettronici a sfioramento.
- Funzione timer regolabile fino a 99 minuti.
- Rilevamento automatico delle pentole piccole e non adatte all'induzione.
- Indicazione del calore residuo.
- Funzione boost inclusa.
- Modello a libera installazione che lo rende utilizzabile in qualsiasi punto della casa.

1.5 Contenuto della confezione

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

KitchenBrothers Piano cottura a induzione indipendente - 60 cm - 4 zone - Argento - Modello KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Piano cottura a induzione indipendente - 60 cm - 4 zone - Nero - Modello KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Accessori forniti

- 1x Manuale utente
- 1x Striscia di spugna
- 4x Ciondolo in acciaio inox

2. SICUREZZA



Avvertenza!

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

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

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

2.1 Generiche

- Se è la prima volta che si utilizza il prodotto, è importante leggere attentamente il manuale e le istruzioni.
- Se il prodotto funziona male, è caduto o è stato danneggiato, non utilizzarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le parti e gli accessori non siano danneggiati o usurati (incrinature/rottture) e che possano influire negativamente sulle prestazioni; in tal caso, sostituirli con parti e accessori originali o consigliati dal produttore.
- Non utilizzare accessori non offerti dal fornitore. Questi possono costituire un pericolo per l'utente e danneggiare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi indicati nel presente manuale.
- Non smontare, riparare o restaurare il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto. Per la vostra sicurezza, queste parti devono essere sostituite solo da personale di assistenza autorizzato. Per evitare danni e lesioni personali, inviare sempre il prodotto a un centro di assistenza per le riparazioni.
- Essere consapevoli dei rischi e delle conseguenze associate a un uso improprio del prodotto. L'uso improprio del prodotto può provocare lesioni personali e danni al prodotto stesso.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli eventuali adesivi.
- L'esterno del prodotto può diventare caldo durante l'uso. Fare quindi attenzione quando si tocca l'esterno!
- Non appoggiare sul prodotto oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, che possono surriscaldarsi. Fare quindi attenzione quando si toccano questi oggetti.

- A causa del calore residuo, l'elemento riscaldante rimane caldo dopo l'uso. Non toccare la superficie calda. Ciò potrebbe causare lesioni personali.
- Non conservare sostanze esplosive, come aerosol con propellente infiammabile, vicino o dentro il prodotto.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non: nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali, nei bed & breakfast, nelle fattorie ecc.
- Posizionare il prodotto ad almeno 1,5 metri di distanza dalle superfici circostanti, in particolare da materiali combustibili, come tessuti, lenzuola, tende, plastica, supporti elettrici, legno, ecc.
- Non spostare il prodotto quando è acceso o non si è ancora raffreddato.
- Non coprire mai completamente il prodotto con fogli di alluminio, piatti o altri oggetti. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il prodotto.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul prodotto.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al prodotto, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il prodotto come descritto nel presente manuale (ad es. utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sul rilevamento delle pentole non a induzione per spegnere le zone di cottura quando si rimuove la pentola.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il prodotto. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul prodotto. Non far cadere oggetti pesanti sul prodotto.
- Non appoggiarsi al prodotto. Ciò potrebbe rompere il vetro e causare lesioni personali e/o danni al prodotto.
- Assicurarsi sempre che il prodotto sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo. La cottura incustodita su una piastra a induzione sporca, unta o oliata può essere pericolosa e causare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere la fiamma con l'acqua, spegnere il prodotto e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta di fiamma.
- Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare il rischio di scosse elettriche e non toccarlo per evitare di tagliarsi con il vetro ceramico.
- Il prodotto è adatto solo per uso interno. Non utilizzare il prodotto all'aperto. In caso contrario, il prodotto potrebbe subire danni.

2.2 Persone

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, a condizione che siano adeguatamente sorvegliati e informati sull'uso sicuro del prodotto e ne comprendano i possibili pericoli. La pulizia e la manutenzione del

prodotto non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

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

2.3 Utilizzo

- Non collocare il prodotto in prossimità di forti campi magnetici ed evitare dispositivi fortemente magnetici. Il prodotto può influenzare/attrarre oggetti che hanno un campo magnetico, come radio, televisori, carte bancarie, ecc. Ciò potrebbe causare danni ai vostri oggetti.
- Non utilizzare il prodotto come superficie di lavoro o tagliere. Il prodotto potrebbe essere accidentalmente acceso o ancora caldo, con il rischio di sciogliere, surriscaldare o incendiare gli oggetti. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni al prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di acqua o liquidi infiammabili.
- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo o conservarlo.
- Le parti del prodotto si surriscaldano. Non pulire il prodotto quando è ancora caldo. Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo.
- Il prodotto si scalda quando è acceso. Non toccare le superfici calde. Non

utilizzare il prodotto se si è sensibili al calore. Non toccare le parti calde del prodotto.

- Non collocare il prodotto su fornelli, altri piani di cottura o forni a microonde.
- Non utilizzare il prodotto se è rotto o incrinato. Se la superficie del prodotto è rotta o incrinata, staccare la spina e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dalla padella entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- I manici della padella potrebbero essere caldi al tatto. Assicurarsi che i manici della padella non sporgano in prossimità di altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai il prodotto per riscaldare o riscaldare l'ambiente.
- Non utilizzare pentole, padelle o casseruole con bordi irregolari e non trascinarle sulla superficie del vetro a induzione per non graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne o altri detergenti abrasivi per pulire la superficie del prodotto, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si surriscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Turbo. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente, con grave rischio di incendio.

2.4 Elettricità

- Se l'alimentazione viene a mancare durante l'uso, spegnere immediatamente il prodotto e scollegarlo.
- Se la superficie del prodotto è incrinata, spegnerlo per evitare scosse elettriche.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione e la spina non presentino segni di danneggiamento o usura; in caso contrario, non utilizzare il prodotto e far sostituire o riparare il cavo di alimentazione e/o la spina da personale di assistenza autorizzato.
- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Se l'acqua entra o entra nel prodotto, spegnerlo immediatamente e contattare il nostro servizio clienti.
- Utilizzare e conservare il prodotto in modo che i cavi non possano essere danneggiati.
- Per evitare scosse elettriche, non utilizzare il prodotto se si sospetta che il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati. Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati devono essere riparati o sostituiti da un professionista (un distributore autorizzato).
- Non scollegare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. Ciò potrebbe causare incendi o scosse elettriche.
- Se dal prodotto esce del fumo nero, staccare immediatamente la spina. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere il contenuto del prodotto e contattare il nostro servizio clienti.
- Non lasciare i cavi sospesi sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro.

- Non collocare i cavi su superfici calde o in prossimità di olio.
- Non infilare i cavi sotto tappeti o coperte. Assicurarsi che il cavo non si trovi mai su una passerella.
- Non spostare il prodotto tirando il cavo o attorcigliandolo.
- Prima di collegare il prodotto, accertarsi che la tensione di rete indicata sulla targhetta corrisponda a quella della propria rete elettrica.
- Assicurarsi di non inciampare nei cavi e che questi non siano attorcigliati, attorcigliati o incastrati.
- Non utilizzare una prolunga. Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa con messa a terra alla quale non siano collegati altri apparecchi.
- Il prodotto non può essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato.
- Il prodotto deve essere collegato solo a una presa di corrente da 220-240 V con messa a terra.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in uso. Il surriscaldamento dell'olio può provocare fumo e fuoriuscite che possono incendiarsi.
- Non spostare il prodotto quando è acceso. Spegnerne sempre il prodotto prima di spostarlo o pulirlo.
- Spegnerne e scollegare il prodotto quando non lo si utilizza o non lo si pulisce. Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- Non utilizzare mai il prodotto come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- È necessario installare un interruttore dell'aria o un interruttore automatico (non in dotazione) nel vano sotto il prodotto.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

3.1 Padella adatta all'induzione

ATTENZIONE!

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

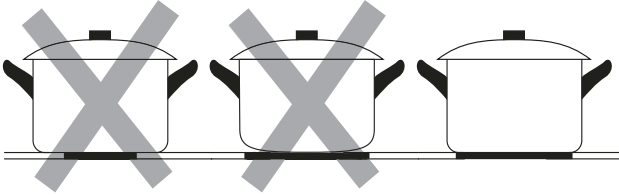
Una padella adatta alla cottura a induzione è quella in materiale ferromagnetico. Una padella adatta è quella in acciaio smaltato, in ghisa o in acciaio speciale per induzione. Per stabilire se una padella è adatta alla cottura a induzione, verificare se è attratta da un magnete.

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

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



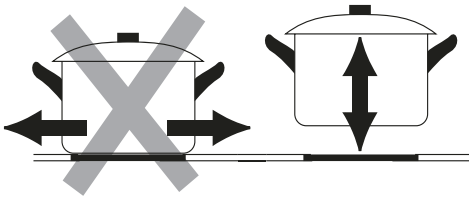
3.2 Forma della pentola



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

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

3.3 Protezione della piastra di vetro





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

3.4 Pentola vuota o con fondo molto sottile

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

3.5 Rilevamento della pentola

Il prodotto ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura che varia per ogni zona di cottura. Pertanto, non utilizzare una padella il cui fondo sia più

piccolo del diametro specificato. Se si accende il prodotto senza padella, con una padella con fondo inferiore a quello specificato o con un piano cottura non adatto all'induzione, il prodotto non funzionerà. Sul display apparirà la dicitura  .

3.6 Dimensioni della pentola

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

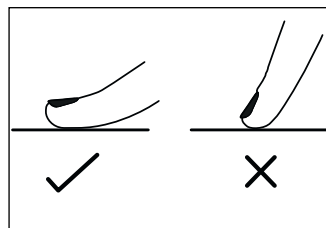
Il diametro consigliato per l'utilizzo della padella è di minimo 8 cm e massimo 20 cm.

Nota

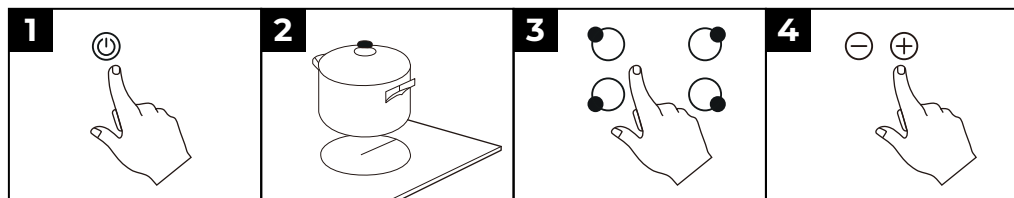
◇ È possibile utilizzare una padella più grande della zona di cottura. Tuttavia, per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare una padella con lo stesso diametro delle zone di cottura.

3.7 Funzionamento

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



3.8 Accensione della zona di cottura



1. Collegare il cavo di alimentazione.
2. Toccare il pulsante di accensione per accendere il prodotto. Quando il prodotto è acceso, gli indicatori di potenza si accendono e il display visualizza "- -", a indicare che il prodotto è acceso e in modalità standby.
3. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura selezionata. Assicurarsi che

- il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
- Toccare la manopola di selezione corrispondente alla zona di cottura selezionata. Sul display lampeggia "0".
 - Regolare il livello di potenza toccando i tasti "+" e "-".

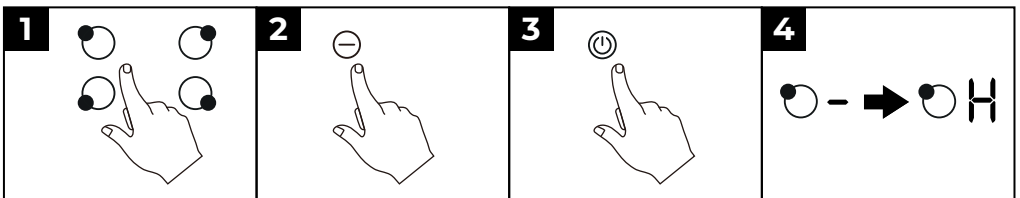
i Nota

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

3.9 Spegnimento della zona di cottura

! ATTENZIONE!

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



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

3.10 Funzione timer

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

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

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

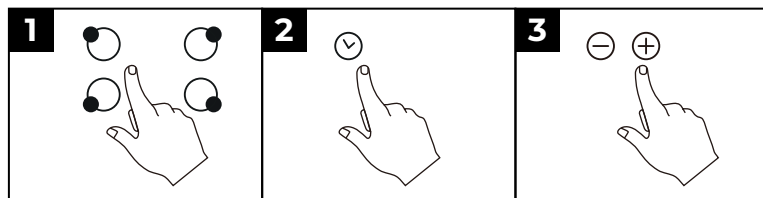
Se più zone di cottura sono impostate con un timer, l'indicatore del timer mostra il tempo più basso. Ad esempio, se la zona di cottura 1 è impostata su 3 minuti e la zona di cottura 2 su 6 minuti, l'indicatore del timer visualizza "3".

Allo scadere del timer, la rispettiva zona di cottura si spegne automaticamente.

Nota

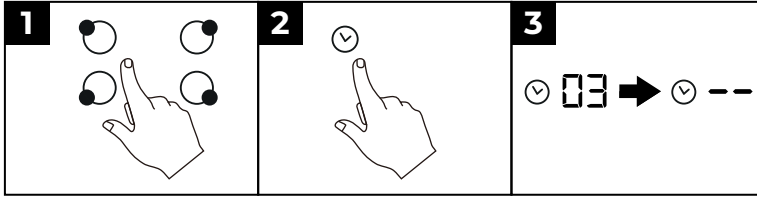
◇ La funzione timer può essere utilizzata solo quando la zona di cottura è accesa.

3.10.1 Impostazione del timer



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

3.10.2 Annullamento del timer



1. Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura per la quale si desidera annullare il timer.
2. Toccare il pulsante del timer per spegnere l'indicatore del timer della zona di cottura.
3. Quando il timer è spento, sul display appare "--".

3.10.3 Modifica del timer

Se si desidera modificare l'orario di spegnimento automatico dopo aver impostato il timer, è necessario prima annullare il timer come descritto nelle istruzioni di "3.10.2 Annullamento del timer", quindi impostare un nuovo orario come descritto in "3.10.1 Impostazione del timer".

3.11 Pulsante di blocco/pannello di controllo con blocco bambini

È possibile bloccare il pannello di controllo per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutte le manopole rimangono disabilitate, ad eccezione del pulsante di blocco (🔒).

3.11.1 Blocco del pannello di controllo

1. Toccare il pulsante di blocco.
2. Quando il pulsante di blocco si accende e sul display appare "Lo", il pannello di controllo è bloccato.

3.11.2 Sblocco del pannello di controllo

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

3.12 Spegnimento automatico di sicurezza

Il prodotto è dotato di un sistema di sicurezza che ne garantisce lo spegnimento automatico per garantire la sicurezza.

Il prodotto si spegne automaticamente se non è stato impostato un timer, se si è dimenticato di spegnerlo o se non lo si è utilizzato affatto. La relazione tra il livello di potenza e il tempo di spegnimento predefinito è illustrata in questa tabella:

Impostare il livello di potenza	Tempo di spegnimento
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

ATTENZIONE!

◊ Le persone con pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo prodotto.

3.13 Indicatore di calore residuo

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

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

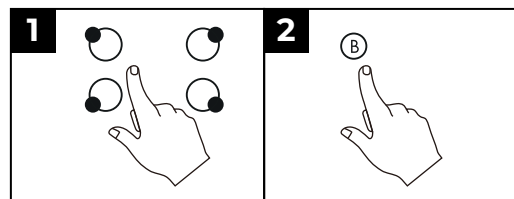
3.14 Indicatore di pentola errato o mancante

Se si utilizza una padella non adatta, non correttamente posizionata o non delle dimensioni giuste per la zona di cottura, sul display appare **U U**.

3.15 Funzione Boost

La funzione boost consente di massimizzare la potenza di una zona di cottura per 5 minuti. In questo modo è possibile cucinare in modo più potente e veloce.

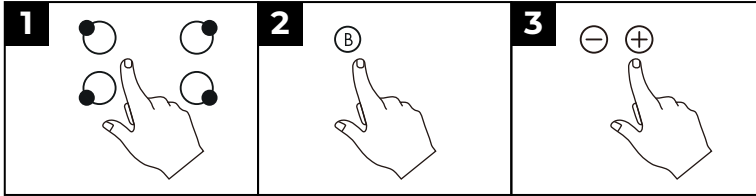
3.15.1 Attivazione della funzione Booster



1. Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura per la quale si desidera attivare la funzione boost.
2. Toccare il pulsante della funzione boost per attivare la funzione boost. Per la zona di cottura selezionata, il display visualizza "b". Dopo 5 minuti, la funzione

Booster si arresta automaticamente e la zona di cottura torna al livello di potenza 9.

3.15.2 Annullamento della funzione booster



1. Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura per la quale si desidera annullare la funzione boost.
2. Toccare il pulsante della funzione boost per annullare la funzione boost. Il booster si arresta e il display non visualizza più "b" sulla zona di cottura selezionata. Il livello di potenza della zona di cottura torna all'ultimo livello impostato. Se la funzione boost è stata attivata a partire dal livello 0, dopo l'annullamento torna al livello 5.
3. Regolare manualmente il livello di potenza toccando i tasti "+" e "-".

3.16 Livelli di potenza

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui la pentola e la quantità di cibo da cuocere. Provate il prodotto per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Livello di potenza	Adatto per
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento delicato di piccole quantità di cibo • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • Sobbollire delicatamente
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare • Cottura rapida
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Frittelle
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Cottura della pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • Soffriggere • Cuocere • Portare a ebollizione la zuppa • Far bollire l'acqua

3.17 Ventilatori

All'interno del prodotto sono presenti ventole per mantenere stabile la temperatura interna.

Ogni volta che si accende il prodotto e si regola la potenza o la temperatura, le ventole si attivano. Quando il prodotto è spento, le ventole rimangono accese e si spengono automaticamente quando il prodotto è sufficientemente freddo.

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

Nota

◇ Ricordare che le ventole funzionano a lungo per raffreddare il prodotto dopo l'accensione. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.

3.18 Suggerimenti

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di seguire le seguenti indicazioni:

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



4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

<p>Il prodotto emette un ronzio.</p>	<p>Si sente il rumore del campo magnetico tra il fondo della padella e il prodotto. Le correnti di induzione nel prodotto provocano vibrazioni sul fondo della pentola.</p>	<p>È normale. Il rumore scompare quando si toglie la padella dalla zona di cottura.</p>
<p>Il prodotto emette un suono scoppiettante.</p>	<p>Questo suono si verifica quando le pentole sono costituite da diversi strati di materiale. È causato dalle vibrazioni delle superfici di contatto dei diversi strati di materiale. Il suono dipende dalla qualità delle padelle e dal tipo di cibo cucinato.</p>	<p>È normale.</p>
<p>Il prodotto emette un fischio.</p>	<p>Questo suono si verifica con padelle costituite da diversi strati di materiale. Si sente anche quando si utilizzano contemporaneamente 2 zone di cottura adiacenti alla massima temperatura. Questo suono si verifica anche quando le padelle invecchiano o quando una padella è più piccola del diametro della zona di cottura.</p>	<p>È normale. Il rumore scompare o si attenua quando si imposta il prodotto a una temperatura più bassa. Non utilizzare padelle molto datate o troppo piccole per la zona di cottura.</p>

<p>Il prodotto emette un suono di soffio.</p>	<p>Il prodotto contiene una ventola di raffreddamento interna. Questo perché la temperatura all'interno del prodotto non deve diventare troppo alta. Per questo motivo, il prodotto è dotato di una ventola. La ventola è più o meno rumorosa a seconda delle impostazioni. Dopo lo spegnimento del prodotto, la ventola continua a funzionare finché la zona di cottura non si è raffreddata a sufficienza.</p>	<p>È normale.</p>
<p>Il prodotto emette un ticchettio.</p>	<p>C'è umidità sotto il fondo della pentola.</p>	<p>Asciugare accuratamente il fondo della pentola.</p>
	<p>Si sta utilizzando il prodotto a un livello di potenza basso.</p>	<p>È normale. Si sentirà la commutazione dell'elettronica.</p>
	<p>Si sta utilizzando una padella obsoleta.</p>	<p>Utilizzare pentole più recenti e adatte alla cottura a induzione.</p>
	<p>La distanza tra le padelle delle zone di cottura non è sufficiente.</p>	<p>Assicurarsi che ogni padella sia posizionata al centro della zona di cottura.</p>
<p>Non è possibile accendere il prodotto.</p>	<p>Il prodotto non è collegato correttamente a una presa di corrente funzionante.</p>	<p>Assicurarsi che il prodotto sia collegato correttamente a una presa di corrente funzionante. Controllare che l'elettricità nel resto della casa funzioni correttamente. In caso contrario, contattare un elettricista.</p>

<p>I tasti del pannello di controllo non funzionano.</p>	<p>Il pannello di controllo è bloccato.</p>	<p>Sbloccare il pannello di controllo seguendo le istruzioni riportate in "3.11.2 Sblocco del pannello di controllo".</p>
<p>I tasti del pannello di controllo non funzionano correttamente.</p>	<p>I pulsanti a sfioramento sono sporchi o sporchi di liquido oppure si sta toccando con la punta del dito.</p>	<p>Assicurarsi che l'area sopra e intorno al pannello di controllo sia pulita e asciutta. Utilizzare l'intera parte del polpastrello per toccare.</p>
<p>La superficie della pentola di vetro è graffiata.</p>	<p>La pentola presenta bordi affilati o irregolari. Gli utensili o i prodotti per la pulizia non sono adatti.</p>	<p>Utilizzare una pentola con fondo liscio. Utilizzare solo utensili e prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura a induzione.</p>
<p>La pentola si riscalda lentamente o non si riscalda affatto e il display visualizza  .</p>	<p>La padella non è adatta all'induzione, il fondo della padella è troppo piccolo o la padella non si trova al centro della zona di cottura.</p>	<p>Utilizzare una padella adatta all'induzione, con un fondo abbastanza grande da essere rilevato e centrarla nella zona di cottura.</p>
	<p>Si sono verificate fluttuazioni nella rete elettrica.</p>	<p>Anche oscillazioni di 10 V nella rete elettrica possono allungare i tempi di cottura. Fate controllare la rete elettrica da un elettricista autorizzato.</p>
<p>Il prodotto si spegne da solo.</p>	<p>La protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente.</p>	<p>Assicurarsi che le bocchette non siano ostruite e che la temperatura ambiente non sia troppo alta. Assicurarsi che la pentola non si estenda oltre il segno della zona di cottura verso il pannello di controllo per evitare il surriscaldamento.</p>

<p>Il display visualizza il codice di guasto E1.</p>	<p>Protezione contro la sotto tensione (<85V).</p>	<p>Se la tensione della presa è inferiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E2.</p>	<p>Protezione contro le sovratensioni (>285V).</p>	<p>Se la tensione della presa è superiore a quella specificata, rivolgersi a un elettricista qualificato.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E3.</p>	<p>Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione.</p>	<p>Contattare il nostro servizio clienti.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E4.</p>	<p>Guasto nel sensore di temperatura dell'IGBT.</p>	<p>Contattare il nostro servizio clienti.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E5.</p>	<p>Temperatura elevata (>280°C) del sensore di temperatura della bobina di induzione.</p>	<p>Spegnere il prodotto e attendere che si raffreddi.</p>
<p>Il display visualizza il codice di guasto E6.</p>	<p>Alta temperatura del sensore IGBT.</p>	<p>Verificare che la ventilazione sia buona e che le ventole non siano bloccate.</p>
<p>Non è possibile impostare tutte le zone di cottura su un livello di potenza elevato.</p>	<p>La potenza massima di 3500 W viene distribuita a tutte le zone di cottura.</p>	<p>È normale. Se diverse zone di cottura sono impostate su un livello di potenza elevato, altre zone di cottura potrebbero non accendersi o accendersi solo a un livello di potenza basso.</p>

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

5.1 Sporizia quotidiana della superficie del vetro (impronte digitali, macchie, cibo, macchie non zuccherate)

1. Scollegare il cavo di alimentazione.
2. Utilizzare un detergente per piani di cottura a induzione quando la superficie è tiepida (ma non calda!).
3. Pulire con un panno leggermente umido e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
4. Inserire la spina nella presa.

ATTENZIONE!

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

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

Rimuovere immediatamente lo sporco con un raschietto adatto ai piani di cottura a induzione, facendo però attenzione alle superfici calde della zona di cottura.

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

ATTENZIONE!

- ◇ Rimuovere al più presto le macchie di cibi fusi e zuccherati. Se si lascia raffreddare il cibo sulla piastra di vetro, potrebbe essere difficile pulirlo. Potrebbe addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del prodotto.

- ◇ Se il coperchio di sicurezza del raschietto viene rimosso, la lama del raschietto diventa affilata! Usarlo con grande cautela e sicurezza.
- ◇ Conservare sempre il raschietto fuori dalla portata dei bambini.

5.3 Sporczia e macchie sul pannello di controllo

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

ATTENZIONE!

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

6. IMMAGAZZINAMENTO

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

7. SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

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

7.1 Smaltimento



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



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

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




7.2 Apparecchio elettrico
























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

8. SIMBOLI

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

Simbolo	Descrizione
	Seguire le istruzioni del manuale e conservarlo per riferimenti futuri.
	Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare gravi danni e/o lesioni mortali.
	Una nota contiene informazioni aggiuntive importanti per l'uso del prodotto.

	Un'avvertenza con questo simbolo indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare danni minori e/o lesioni moderate.
	Spina di sicurezza di Classe 2.
	Attenzione! Pericolo elettrico, rischio di scosse elettriche!
	Adatto per uso interno.
	Sicuro per gli alimenti.
	Privo di Bisfenolo A (BPA).
	Attenzione! Superficie calda!
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti e le normative in conformità alla Direttiva 2011/65/UE, meglio nota come Direttiva RoHS (Restriction of Hazardous Substances). La direttiva contiene norme che limitano l'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche.
	Questo prodotto è conforme alle direttive europee 2014/30/CE (EMC - Compatibilità elettromagnetica).
LVD	Questo prodotto è conforme alla direttiva 2014/35/CE (LVD - Low Voltage Directive) per quanto riguarda la protezione dalla bassa tensione.
	Trattate con cura.
	Proteggere dall'umidità.
	Attenzione: è fragile.

	Non tagliare.
	Nessuna protezione contro l'acqua.
	Simbolo di riciclaggio: Vetro scuro selezionato.
	Simbolo di riciclaggio: Acciaio e ferro.
	Simbolo di riciclaggio: Poliammide.
	Simbolo di riciclaggio: Carta.
	Simbolo di riciclaggio: Cartone.
	Simbolo di riciclaggio: Polietilene ad alta densità.
	Simbolo di riciclaggio: Polietilene a bassa densità.

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

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

10. DISCLAIMER

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

PL – Podręcznik użytkownika



PRZEDMOWA

O tym dokumencie

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

Oryginalne instrukcje

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

Serwis i gwarancja

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

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

SPIS TREŚCI

1. Wprowadzenie	173
1.1 Przeznaczenie	173
1.2 Przegląd produktu	173
1.3 Specyfika produktu	174
1.4 Inne funkcje	175
1.5 Zawartość paczki	175
1.6 Zawarte akcesoria	175
2. Bezpieczeństwo	176
2.1 Ogólne	176
2.2 Osoby	177
2.3 Użytkowanie	178
2.4 Energia elektryczna	179
3. Instrukcja użytkowania	180
3.1 Odpowiednia patelnia do indukcji	180
3.2 Kształt patelni	181
3.3 Ochrona płyty szklanej	181
3.4 Pusta patelnia lub patelnia z bardzo cienkim dnem	182
3.5 Wykrywanie patelni	182
3.6 Wymiary patelni	182
3.7 Działanie	182
3.8 Włączanie strefy gotowania	183
3.9 Wylączenie pola grzejnego	183
3.10 Funkcja timera	184
3.11 Przycisk blokady/Blokada panelu sterowania przed dziećmi	185
3.12 Automatyczne wylączenie bezpieczeństwa	186
3.13 Wskaźnik ciepła resztkowego	186
3.14 Nieprawidłowy wskaźnik patelni lub jego brak	186
3.15 Funkcja Boost	187
3.16 Poziomy mocy	187
3.17 Wentylatory	188
3.18 Wskazówki	188
4. Rozwiązywanie problemów	189
5. Konserwacja i czyszczenie	194
5.1 Codzienne zabrudzenia szklanej powierzchni (odciski palców, plamy, jedzenie, niesłodzone plamy)	194
5.2 Zabrudzenia spowodowane przegotowaniem, stopieniem, przypaleniem lub cukrem na szklanej powierzchni	195
5.3 Brud i rozlane płyny na panelu sterowania	195
6. Przechowywanie	196
7. Utylizacja i recykling	196
7.1 Utylizacja	196
7.2 Urządzenie elektryczne	196
8. Symbole	197
9. Deklaracja zgodności CE	198
10. Zastrzeżenie	198

1. WPROWADZENIE

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

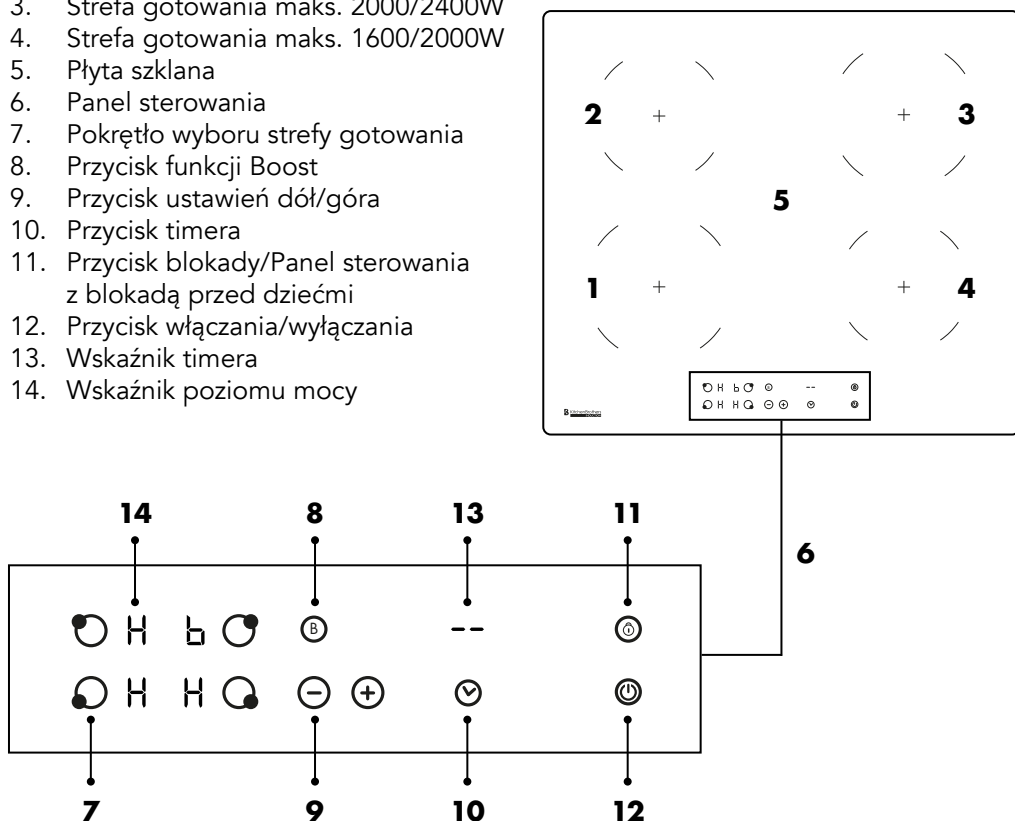
1.1 Przeznaczenie

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

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

1.2 Przegląd produktu

1. Strefa gotowania maks. 2000/24000 W
2. Strefa gotowania maks. 1600/2000W
3. Strefa gotowania maks. 2000/2400W
4. Strefa gotowania maks. 1600/2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania
7. Pokrętło wyboru strefy gotowania
8. Przycisk funkcji Boost
9. Przycisk ustawień dół/góra
10. Przycisk timera
11. Przycisk blokady/Panel sterowania z blokadą przed dziećmi
12. Przycisk włączania/wyłączania
13. Wskaźnik timera
14. Wskaźnik poziomu mocy



1.3 Specyfika produktu

Wymiary	59 x 52 x 5,8 cm
Średnica dolnej lewej strefy gotowania	18 cm
Średnica strefy gotowania lewa górna	16 cm
Średnica strefy gotowania górna prawa	18 cm
Średnica dolnej lewej strefy gotowania	16 cm
Waga	11,2 kg
Kolor	KB4057: Srebrny KB4058: Czarny
Materiał	Szkoło ceramiczne, metal ocynkowany, miedź i tworzywo poliamidowe
Długość przewodu	1,5 m
Klasa bezpieczeństwa	2
Typ wtyczki/adaptera	1 faza UE
Napięcie	220-240V \approx
Częstotliwość	50/60Hz
Maks. moc	3500W
Moc strefy gotowania lewa dolna	1800W do 2000W (boost)
Górna lewa strefa gotowania	1600W do 1800W (boost)
Górna prawa strefa gotowania	1800W do 2000W (boost)
Mocna strefa gotowania lewa dolna	1600W do 1800W (boost)
Pobór mocy	3.5kWh
Maks. poziom hałasu	\pm 50dB
Temperatura pracy*	15 do 25°C
Wilgotność podczas pracy*	10 do 80%
Temperatura przechowywania*	15 do 25°C

Wilgotność przechowywania*	10 do 80%
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Automatyczne wyłączenie	Tak, gdy patelnia jest wyjęta ze strefy gotowania.
Wartość IP	IPX1
Model	Wolnostojąca
Maks. waga załadunku	±35 kg
Liczba stref gotowania	4
Liczba poziomów mocy	9

*Zalecane

1.4 Inne funkcje

- Z 4 oddzielnymi strefami gotowania.
- Zawiera wyświetlacz i elektroniczne sterowanie dotykowe.
- Funkcja timera regulowana do 99 minut.
- Automatyczne wykrywanie małych i nieodpowiednich patelni do indukcji.
- Wskaźnik ciepła resztkowego.
- W tym funkcja boost.

1.5 Zawartość paczki

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

KitchenBrothers Wolnostojąca płyta indukcyjna - 60 cm - 4 strefy - Srebrny - Model KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Wolnostojąca płyta indukcyjna - 60 cm - 4 strefy - Czarny - Model KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Zawarte akcesoria

- 1x Podręcznik użytkownika
- 1x Pasek z gąbki
- 4x Zawieszka ze stali nierdzewnej

2. BEZPIECZEŃSTWO



OSTRZEŻENIE!

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

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

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

2.1 Ogólne

- Jeśli produkt jest używany po raz pierwszy, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcje.
- Jeśli produkt działa nieprawidłowo, został upuszczony lub uszkodzony, nie należy go używać i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy części i akcesoria nie są uszkodzone lub zużyte (pęknięcia/uszkodzenia), co może negatywnie wpłynąć na ich działanie, a jeśli tak, wymienić je na oryginalne lub zalecane przez producenta części i akcesoria.
- Nie należy używać akcesoriów nie oferowanych przez dostawcę. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i spowodować uszkodzenie produktu.
- Produktu należy używać wyłącznie do celów wskazanych w niniejszej instrukcji.
- Nie należy demontować, naprawiać ani odnawiać produktu. Może to spowodować uszkodzenie produktu. Dla własnego bezpieczeństwa części te powinny być wymieniane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Aby zapobiec uszkodzeniom i obrażeniom ciała, należy zawsze wysyłać produkt do centrum serwisowego w celu naprawy.
- Należy być świadomym zagrożeń i konsekwencji związanych z niewłaściwym użytkowaniem produktu. Niewłaściwe użytkowanie produktu może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki.
- Zewnętrzna część produktu może się nagrzewać podczas użytkowania. Dlatego należy zachować ostrożność podczas dotykania zewnętrznej części urządzenia!
- Nie należy umieszczać na produkcie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać. Należy zachować

ostrożność podczas dotykania tych przedmiotów.

- Ze względu na ciepło resztkowe element grzejny pozostaje gorący po użyciu. Nie należy dotykać gorącej powierzchni. Może to prowadzić do obrażeń ciała.
- W pobliżu produktu lub w jego wnętrzu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak aerozole z łatwopalnym gazem pędnym.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, a nie: w kuchniach pracowniczych, w sklepach, w biurach i innych środowiskach pracy, przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych, w środowiskach typu bed & breakfast, w gospodarstwach rolnych itp.
- Produkt należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 metra od otaczających powierzchni, zwłaszcza materiałów łatwopalnych, takich jak tekstylia, pościel, zasłony, plastik, nośniki energii elektrycznej, drewno itp.
- Nie należy przenosić produktu, gdy jest włączony lub jeszcze nie ostygł.
- Nigdy nie przykrywaj całkowicie produktu folią aluminiową, płytami lub innymi przedmiotami. Nagromadzone ciepło może uszkodzić produkt.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów ani przyborów na produkcie.
- W pobliżu produktu nie należy umieszczać ani pozostawiać przedmiotów namagnesowanych (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączyć pola grzejne i produkt w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na wykrywaniu naczyń nieindukcyjnych w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu patelni.
- Do czyszczenia produktu nie należy używać myjki parowej. Może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na produkcie. Nie upuszczać ciężkich przedmiotów na produkt.
- Nie należy opierać się o produkt. Może to spowodować pęknięcie szkła i obrażenia ciała i/lub uszkodzenie produktu.
- Przed użyciem produktu należy zawsze upewnić się, że jest on czysty i suchy. Gotowanie bez nadzoru na brudnej, tłustej lub naoliwionej płycie indukcyjnej może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- Nigdy nie próbuj gasić płomienia wodą, wyłącz produkt, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i nie dotykaj go, aby uniknąć skaleczenia się o ceramiczne szkło.
- Produkt nadaje się wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj produktu na zewnątrz. Może to spowodować uszkodzenie produktu.

2.2 Osoby

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod warunkiem, że są one odpowiednio nadzorowane i poinformowane o

bezpiecznym korzystaniu z produktu oraz rozumieją możliwe zagrożenia.

Czyszczenie i konserwacja produktu nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

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

2.3 Użytkowanie

- Nie umieszczać produktu w pobliżu silnych pól magnetycznych i unikać urządzeń silnie magnetycznych. Produkt może oddziaływać/przyciągać przedmioty posiadające pole magnetyczne, takie jak radia, telewizory, karty bankowe itp. Może to spowodować uszkodzenie przedmiotów.
- Nie używaj produktu jako powierzchni roboczej lub deski do krojenia. Produkt może zostać przypadkowo włączony lub być nadal gorący, co może spowodować stopienie, rozgrzanie lub zapalenie się przedmiotów. Może to spowodować zagrożenie pożarem, porażenie prądem, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody lub łatwopalnych cieczy.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Części produktu nagrzewają się. Nie czyścić produktu, gdy jest jeszcze gorący.

Przed czyszczeniem należy poczekać, aż produkt ostygnie.

- Produkt nagrzewa się, gdy jest włączony. Nie dotykaj gorących powierzchni. Nie używaj produktu, jeśli jesteś wrażliwy na ciepło. Nie dotykać gorących części produktu.
- Nie umieszcza produktu na kuchenkach, innych płytach grzewczych lub kuchenkach mikrofalowych.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub pęknięty. Jeśli powierzchnia produktu jest pęknięta lub złamana, należy odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów z patelnią indukcyjną, dopóki jej powierzchnia nie ostygnie.
- Uchwyty patelni mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że uchwyty patelni nie wystają w pobliżu innych włączonych stref gotowania. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie używaj produktu do podgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Nie używaj garnków, patelni ani rondli z postrzępionymi krawędziami i nie przeciągaj ich po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować jego zarysowanie.
- Nie używaj zmywaków ani innych ściernych środków czyszczących do czyszczenia powierzchni produktu, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- Należy zachować ostrożność podczas smażenia w głębokim tłuszczu, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza w przypadku korzystania z funkcji Turbo. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stwarza poważne zagrożenie pożarem.

2.4 Energia elektryczna

- W przypadku awarii zasilania podczas użytkowania należy natychmiast wyłączyć produkt i odłączyć go od zasilania.
- Jeśli powierzchnia produktu jest pęknięta, należy wyłączyć produkt, aby uniknąć porażenia prądem.
- Regularnie sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę pod kątem oznak uszkodzenia lub zużycia, a w razie ich stwierdzenia nie używać produktu i zlecić wymianę lub naprawę przewodu zasilającego i/lub wtyczki autoryzowanemu serwisowi.
- Nie zanurzać produktu, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Jeśli woda dostanie się do wnętrza produktu lub na jego powierzchnię, należy natychmiast wyłączyć produkt i skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Produkt należy użytkować i przechowywać w sposób uniemożliwiający uszkodzenie kabli.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj produktu, jeśli podejrzewasz, że kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Uszkodzony kabel zasilający lub wtyczka powinny zostać naprawione lub wymienione przez specjalistę (autoryzowanego dystrybutora).
- Nie wolno odłączać produktu od zasilania, ciągnąc za kabel zasilający. Może to spowodować pożar lub porażenie prądem.

- Jeśli z produktu wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć go od zasilania. Przed wyjęciem zawartości produktu i skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy poczekać, aż dym zniknie.
- Nie pozostawiać kabli zwisających ponad krawędzią stołu lub blatu.
- Nie umieszcza przewodów na gorących powierzchniach lub w pobliżu oleju.
- Nie należy chować kabli pod dywanami lub kocami. Upewnić się, że przewód nigdy nie znajduje się w przejściu.
- Nie przesuwaj produktu ciągnąc za przewód ani nie skręcać przewodu.
- Przed podłączeniem produktu należy upewnić się, że napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej.
- Upewnij się, że nie potkniesz się o przewód (przewody) oraz że przewód (przewody) nie jest zagięty, skręcony lub zablokowany.
- Nie używaj przedłużacza. Należy upewnić się, że produkt jest podłączony do uziemionego gniazdka, do którego nie są podłączone żadne inne urządzenia.
- Produkt nie nadaje się do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
- Produkt należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka 220-240 V.
- Nigdy nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, gdy jest używany. Przegrzanie oleju może spowodować dymienie i wycieki, które mogą się zapalić.
- Nie wolno przenosić włączonego produktu. Przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia należy je zawsze wyłączyć.
- Gdy produkt nie jest używany lub czyszczony, należy go wyłączyć i odłączyć od zasilania. Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie używaj produktu jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- W komorze pod produktem należy zainstalować wyłącznik powietrzny lub wyłącznik automatyczny (brak w zestawie).

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

3.1 Odpowiednia patelnia do indukcji

UWAGA!

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

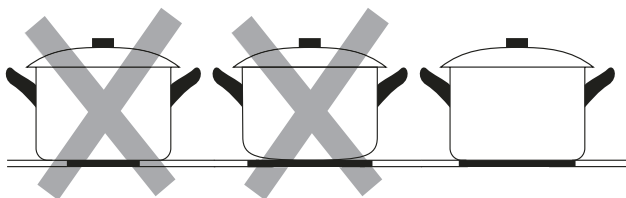
Odpowiednią patelnią do gotowania indukcyjnego jest patelnia wykonana z materiału ferromagnetycznego. Odpowiednie patelnie są wykonane ze stali emaliowanej, żeliwa lub specjalnej stali nierdzewnej. Aby określić, czy patelnia nadaje się do gotowania indukcyjnego, należy sprawdzić, czy jest ona przyciągana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

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

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



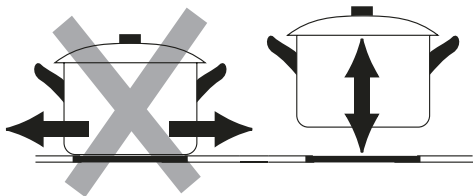
3.2 Kształt patelni



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

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

3.3 Ochrona płyty szklanej




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

3.4 Pusta patelnia lub patelnia z bardzo cienkim dnem

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

3.5 Wykrywanie patelni

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

3.6 Wymiary patelni

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

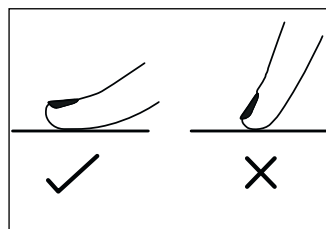
Zalecana średnica patelni to minimum 8 cm i maksimum 20 cm.

Komentarz

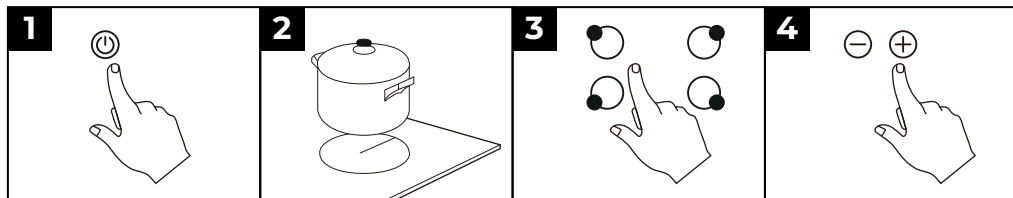
◇ Możliwe jest użycie patelni większej niż pole grzejne. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się jednak użycie patelni o takiej samej średnicy jak pola grzejne.

3.7 Działanie

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



3.8 Włączanie strefy gotowania



1. Podłącz przewód zasilający.
2. Dotknij przycisku zasilania, aby włączyć produkt. Po włączeniu produktu wskaźniki zasilania zaświecą się, a na wyświetlaczu pojawi się "- -", wskazując, że produkt jest włączony i znajduje się w trybie gotowości.
3. Umieść odpowiednią patelnię na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.
4. Dotknij pokrętki wyboru odpowiadającego wybranemu polu grzejnemu. Na wyświetlaczu zacznie migać "0".
5. Dostosuj poziom mocy, dotykając przycisków "+" i "-".

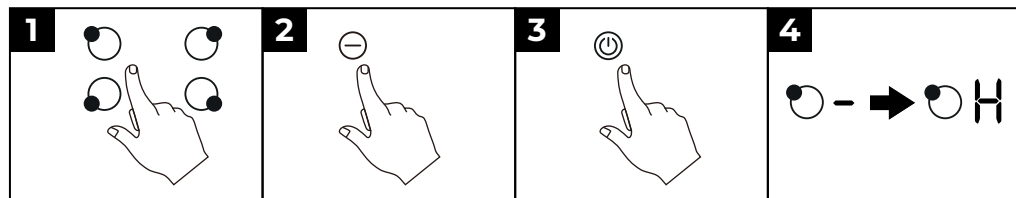
Komentarz

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

3.9 Wyłączenie pola grzejnego

UWAGA!

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



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

3.10 Funkcja timera

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

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

Pole grzejne, dla którego nie ustawiono timera, nadal działa tak, jak zostało włączone wcześniej.

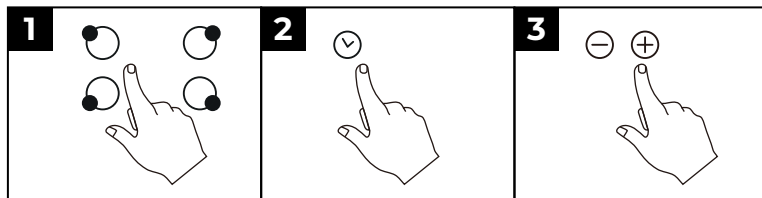
Jeśli ustawiono timer dla kilku stref grzejnych, wskaźnik timera pokazuje najniższy czas. Na przykład, jeśli strefa grzejna 1 jest ustawiona na 3 minuty, a strefa grzejna 2 na 6 minut, wskaźnik timera wyświetla „3”.

Po upływie czasu timera odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone.

Komentarz

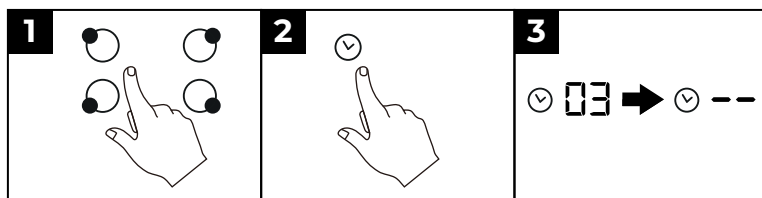
◇ Z funkcji timera można korzystać tylko wtedy, gdy pole grzejne jest włączone.

3.10.1 Ustawianie timera



1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić timer.
2. Dotknij przycisku timera. Na wyświetlaczu pojawi się czas timera. Domyślnie jest to 30, co oznacza 30 minut.
3. Ustaw żądany czas, dotykając przycisków "+" i "-". Po 3 sekundach bezczynności ustawiony czas zostanie zaakceptowany, a czas timera zacznie migać. Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, timer automatycznie powraca do 0 minut.

3.10.2 Anulowanie timera



1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować timer.
2. Dotknij przycisku timera, aby wyłączyć wskaźnik timera w strefie gotowania.
3. Gdy timer jest wyłączony, na wyświetlaczu pojawi się "--".

3.10.3 Zmiana timera

Aby zmienić czas automatycznego wyłączenia po ustawieniu timera, należy najpierw anulować timer zgodnie z instrukcjami opisanymi w sekcji „3.10.2 Anulowanie timera”, a następnie ustawić nowy czas timera zgodnie z instrukcjami opisanymi w sekcji „3.10.1 Ustawianie timera”.

3.11 Przycisk blokady/Blokada panelu sterowania przed dziećmi

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

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

3.11.1 Blokowanie panelu sterowania

1. Dotknij przycisku blokady.
2. Gdy przycisk blokady zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się "Lo", panel sterowania jest zablokowany.

3.11.2 Odblokowywanie panelu sterowania

1. Dotknij przycisku blokady.
2. Gdy przycisk blokady zgaśnie, panel sterowania jest zablokowany.

3.12 Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

Produkt posiada wbudowany system bezpieczeństwa, który zapewnia jego automatyczne wyłączenie w celu zapewnienia bezpieczeństwa.

Produkt wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik nie ustawił timera, zapomniał wyłączyć produkt lub w ogóle nie korzystał z produktu. Zależność między poziomem mocy a domyślnym czasem wyłączenia przedstawiono w tabeli:

Ustawianie poziomu mocy	Czas wyłączenia
1-2	6 godzin
3-4	5 godzin
5	4 godziny
6-9	1,5 godziny

UWAGA!

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


3.13 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

3.14 Nieprawidłowy wskaźnik patelni lub jego brak

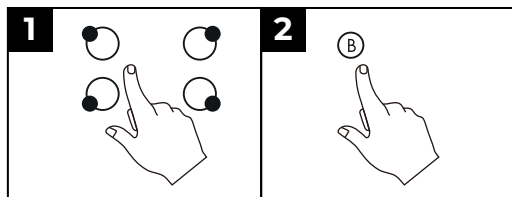
Jeśli używana jest patelnia, która jest nieodpowiednia, nieprawidłowo umieszczona

lub ma rozmiar nieodpowiedni dla danej strefy gotowania, na wyświetlaczu pojawi się .

3.15 Funkcja Boost

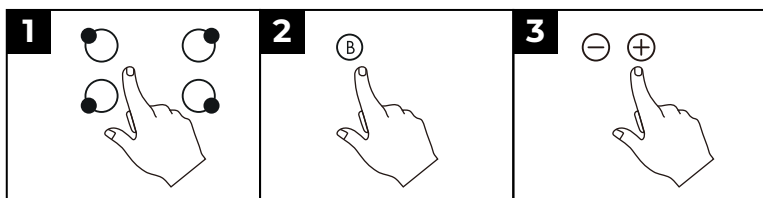
Funkcja Boost umożliwia zmaksymalizowanie mocy pola grzejnego na 5 minut. Pozwala to gotować mocniej i szybciej.

3.15.1 Włączanie funkcji Booster



1. Dotknąć przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego ma zostać włączona funkcja Boost.
2. Dotknij przycisku funkcji Boost, aby włączyć funkcję Boost. Dla wybranego pola grzejnego na wyświetlaczu pojawi się "b". Po 5 minutach funkcja Booster wyłączy się automatycznie, a pole grzejne powróci do poziomu mocy 9.

3.15.2 Anulowanie funkcji Booster



1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz anulować funkcję Boost.
2. Dotknij przycisku funkcji doładowania, aby anulować funkcję doładowania. Funkcja Booster zostanie wyłączona, a na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego przestanie być wyświetlany symbol "b". Poziom mocy pola grzejnego powróci do ostatnio ustawionego poziomu. Jeśli funkcja doładowania jest włączona od poziomu 0, po anulowaniu przełącza się z powrotem na poziom 5.
3. Poziom mocy można ustawić ręcznie, dotykając przycisków "+" i "-".

3.16 Poziomy mocy

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od patelni i ilości gotowanych potraw. Wypróbuj produkt, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Poziom mocy	Odpowiedni dla
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności • Roztapianie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają • Delikatne gotowanie na wolnym ogniu
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie • Szybkie gotowanie na wolnym ogniu
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Smażenie • Gotowanie makaronu
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • Smażenie • Błyszcząc • Doprowadzanie zupy do wrzenia • Wrząca woda

3.17 Wentylatory

Wewnątrz produktu znajdują się wentylatory, których zadaniem jest utrzymywanie stabilnej temperatury wewnątrz produktu.

Za każdym razem, gdy produkt jest włączany i regulowana jest moc lub temperatura, wentylatory również będą działać. Po wyłączeniu produktu wentylatory pozostaną włączone i wyłączą się automatycznie, gdy produkt będzie wystarczająco chłodny.

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

Komentarz

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

3.18 Wskazówki

Aby uzyskać optymalne wyniki, zaleca się przestrzeganie poniższych zaleceń:

- Używać patelni, których szerokość dna jest taka sama jak szerokość strefy gotowania.
- Używać wyłącznie patelni z płaskim dnem.
- Jeśli to możliwe, pozostaw pokrywkę na patelni podczas gotowania.
- Używaj szybkowaru, aby zaoszczędzić energię i czas.

- Umieść patelnię na środku pola grzewczego.
- Zmniejsz moc podczas gotowania.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokiej mocy i zmniejsz moc, gdy potrawa jest podgrzana.

4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt hałasuje podczas pracy.	Gdy używana jest 1-fazowa płyta grzewcza, generuje ona więcej hałasu. Dzieje się tak dlatego, że produkt może obsługiwać mniejszą stałą moc. W rezultacie produkt za każdym razem otrzymuje krótkie impulsy mocy. Słychać to poprzez naprzemienne głośniejsze i cichsze brzęczenie. Funkcja wzmocnienia powoduje hałas na każdym etapie. W tym przypadku produkt wykorzystuje maksymalną moc, więc słychać głośniejszy dźwięk.	To jest normalne.

<p>Produkt wydaje brzęczący dźwięk.</p>	<p>Wynika to z faktu, że metalowe części na dnie patelni składają się z wielu warstw, które wibrują. Dzieje się tak często w przypadku niższej jakości patelni z klejonym dnem. Różni się on w zależności od patelni i często zanika po kilku minutach.</p>	<p>To normalne. Jeśli hałas bardzo przeszkadza, można kupić patelnie wykonane z innego materiału. Patełnie wykonane z aluminium i żeliwa wytwarzają mniej hałasu.</p>
<p>Produkt wydaje brzęczący dźwięk.</p>	<p>Można usłyszeć dźwięk pola magnetycznego pomiędzy dnem patelni a produktem. Prądy indukcyjne w produkcji powodują wibracje dna patelni.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko. Hałas znika po zdjęciu patelni z pola grzejnego.</p>
<p>Produkt wydaje trzeszczący dźwięk.</p>	<p>Dźwięk ten występuje, gdy patelnie składają się z różnych warstw materiału. Jest on spowodowany wibracjami na powierzchniach dotykowych różnych warstw materiału. Dźwięk ten zależy od jakości patelni i rodzaju gotowanej potrawy.</p>	<p>Jest to normalne zjawisko.</p>

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

Produkt wydaje tykający dźwięk.	Pod dnem naczynia znajduje się wilgoć.	Należy dokładnie osuszyć dno patelni.
	Produkt jest używany z niskim poziomem mocy.	Jest to normalne zjawisko. Będzie słychać przełączanie elektroniki.
	Używana jest przestarzała patelnia.	Używaj nowszych patelni, które nadają się do gotowania indukcyjnego.
	Nie ma wystarczającej odległości między patelniami na polach grzejnych.	Upewnij się, że każda patelnia jest umieszczona na środku strefy gotowania.
Nie można włączyć produktu.	Produkt nie jest prawidłowo podłączony do prawidłowo działającego gniazdka.	Upewnij się, że produkt jest prawidłowo podłączony do prawidłowo działającego gniazdka. Sprawdzić, czy instalacja elektryczna w pozostałej części domu działa prawidłowo. Jeśli nie, należy skontaktować się z elektrykiem.
Przyciski dotykowe na panelu sterowania nie działają.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji "3.11.2 Odblokowywanie panelu sterowania".
Przyciski dotykowe na panelu sterowania nie działają prawidłowo.	Na przyciskach dotykowych znajduje się brud/płyn lub podczas dotykania używany jest czubek palca.	Upewnij się, że powierzchnia panelu sterowania i wokół niego jest czysta i sucha. Do dotykania należy używać całej części opuszka palca.

Powierzchnia szklanej patelni jest porysowana.	Patelnia ma ostre lub poszarpane krawędzie. Przybory lub środki czyszczące nie są odpowiednie.	Używaj patelni z gładkim dnem. Używaj wyłącznie przyborów i środków czyszczących odpowiednich dla płyty indukcyjnej.
Patelnia nagrzewa się powoli lub wcale, a na wyświetlaczu pojawia się  .	Patelnia nie nadaje się do indukcji, dno patelni jest zbyt małe lub patelnia nie znajduje się na środku pola grzewczego.	Należy używać patelni przystosowanej do indukcji, o wystarczająco dużym dnie, aby można ją było wykryć i wyśrodkować w strefie gotowania.
	Wystąpiły wahania w sieci elektrycznej.	Nawet wahania napięcia w sieci o 10 V mogą prowadzić do wydłużenia czasu gotowania. Zleć sprawdzenie sieci elektrycznej licencjonowanemu elektrykowi.
Produkt wyłącza się samoczynnie.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem włącza się automatycznie.	Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. Upewnij się, że patelnia nie wystaje poza oznaczenie strefy gotowania w kierunku panelu sterowania, aby zapobiec przegrzaniu.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu E1.	Ochrona przed zbyt niskim napięciem (<85 V).	Jeśli napięcie w gniazdku jest niższe niż podane, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Wyświetlacz pokazuje kod błędu E2.	Zabezpieczenie przed przepięciem (>285V).	Jeśli napięcie w gniazdku jest wyższe niż podane, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu E3.	Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu E4.	Usterka czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu E5.	Wysoka temperatura (>280°C) czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Wyłącz produkt i poczekaj, aż ostygnie.
Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E6.	Wysoka temperatura czujnika IGBT.	Sprawdź, czy wentylacja jest prawidłowa i czy wentylatory nie są zablokowane.
Nie można ustawić wysokiego poziomu mocy we wszystkich strefach gotowania.	Maksymalna moc 3500 W jest rozprowadzana do wszystkich stref gotowania.	Jest to normalne zjawisko. Jeśli kilka pól grzejnych jest ustawionych na wysoki poziom mocy, inne pola grzejne mogą się nie włączać lub włączać się tylko z niskim poziomem mocy.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

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

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

UWAGA!

- ◇ W przypadku odłączenia zasilania nie ma oznak gorącej powierzchni, ale pole grzejne jest nadal gorące!
- ◇ Do płyt indukcyjnych należy używać specjalnych gąbek do szorowania. Gąbki do szorowania i niektóre gąbki nylonowe rysują szkło.
- ◇ Nie używaj agresywnych, żrących lub ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub ścierny nadaje się do płyty indukcyjnej.
- ◇ Nigdy nie zostawiaj resztek na płycie szklanej, szkło może się poplamieć.

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

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

1. Wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania.
2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenia na chłodną część szklanej płyty.
3. Wytrzyj zabrudzenia ręcznikiem kuchennym lub papierowym.
4. Wyczyść lekko wilgotną szmatką i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.
5. Podłącz przewód zasilający.

UWAGA!

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

5.3 Brud i rozlane płyny na panelu sterowania

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

UWAGA!

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

6. PRZECHOWYWANIE

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

7. UTYLIZACJA I RECYKLING

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

7.1 Utylizacja



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



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











7.2 Urządzenie elektryczne










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


8. SYMBOLE

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

Symbol	Opis
	Należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku i zachować go na przyszłość.
	Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować poważnymi uszkodzeniami i/lub śmiertelnymi obrażeniami.
	Komentarz zawiera dodatkowe informacje istotne dla użytkownika produktu.
	Ostrzeżenie z tym symbolem wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może skutkować niewielkimi uszkodzeniami i/lub umiarkowanymi obrażeniami.
	Ten produkt jest zgodny z europejskimi dyrektywami 2014/30/WE (EMC - kompatybilność elektromagnetyczna).
	Nadaje się do użytku w pomieszczeniach.
LVD	Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2014/35/WE (LVD - dyrektywa niskonapięciowa) w zakresie ochrony przed niskim napięciem.
	Ten produkt spełnia wszystkie wymagania i przepisy zgodnie z dyrektywą 2011/65/UE, lepiej znaną jako dyrektywa RoHS (Restriction of Hazardous Substances). Dyrektywa ta zawiera przepisy ograniczające stosowanie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
	Nie zawiera bisfenolu A (BPA).
	Wtyczka klasy bezpieczeństwa 2.
	Uwaga: gorąca powierzchnia!

	Ostrzeżenie! Zagrożenie elektryczne, ryzyko porażenia prądem!
	Prąd zmienny (AC).
	Należy obchodzić się ostrożnie.
	Chronić przed wilgocią.
	Uwaga: delikatny.
	Nie ciąć.
	Odporność na kapanie Typ I: Brak uszkodzeń w przypadku pionowych upadków.

9. DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

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

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna u dostawcy.

10. ZASTRZEŻENIE

Zmiany zastrzeżone; specyfikacje mogą ulec zmianie bez podania przyczyny.

SE – Användarmanual



FÖRORD

Om det här dokumentet

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

Originalinstruktioner

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

Service och garanti

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Introduktion	201
1.1 Avsedd användning	201
1.2 Produktöversikt	201
1.3 Produktspecifikationer	202
1.4 Andra funktioner	203
1.5 Paketets innehåll	203
1.6 Medföljande tillbehör	203
2. Säkerhet	204
2.1 Allmänt	204
2.2 Personer	205
2.3 Användning	206
2.4 Elektricitet	207
3. Bruksanvisningar	208
3.1 Lämplig panna för induktion	208
3.2 Pannans form	208
3.3 Skydda glasskivan	209
3.4 Tom kastrull eller kastrull med mycket tunn botten	209
3.5 Detektering av panna	209
3.6 Kastrullens mått	209
3.7 Användning	210
3.8 Tillkoppling av kokzon	210
3.9 Avstängning av kokzon	211
3.10 Timer-funktion	211
3.11 Låsknapp/barnlås kontrollpanel	212
3.12 Automatisk säkerhetsavstängning	213
3.13 Indikator för restvärme	213
3.14 Indikator för felaktig eller saknad kastrull	213
3.15 Boost-funktion	214
3.16 Effektnivåer	214
3.17 Fläktar	215
3.18 Tips	215
4. Felsökning	216
5. Underhåll och rengöring	220
5.1 Daglig nedsmutsning av glasytan (fingeravtryck, fläckar, mat, osötade fläckar)	220
5.2 Nedsmutsning från överkokta, smälta, brända eller sockerhaltiga fläckar på glasytan	221
5.3 Smuts och spill på manöverpanelen	221
6. Förvaring	222
7. Bortskaffande och återvinning	222
7.1 Avfallshantering	222
7.2 Elektriska apparater	222
8. Symboler	222
9. CE-försäkran om överensstämmelse	224
10. Ansvarsfriskrivning	224

1. INTRODUKTION

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

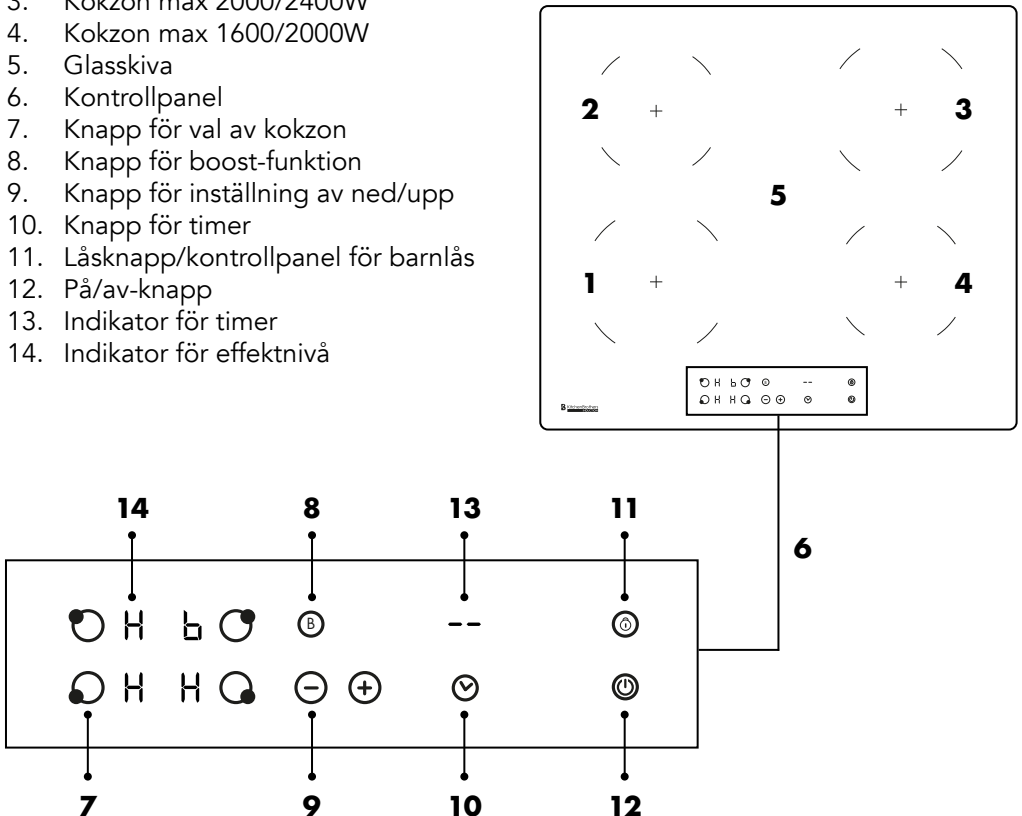
1.1 Avsedd användning

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

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

1.2 Produktöversikt

1. Kokzon max 2000/24000W
2. Kokzon max 1600/2000W
3. Kokzon max 2000/2400W
4. Kokzon max 1600/2000W
5. Glasskiva
6. Kontrollpanel
7. Knapp för val av kokzon
8. Knapp för boost-funktion
9. Knapp för inställning av ned/upp
10. Knapp för timer
11. Låsknapp/kontrollpanel för barnlås
12. På/av-knapp
13. Indikator för timer
14. Indikator för effektnivå



1.3 Produktspecifikationer

Mått	59 x 52 x 5,8 cm
Diameter kokzon nedre vänster	18 cm
Diameter kokzon uppe till vänster	16 cm
Diameter kokzon uppe till höger	18 cm
Diameter kokzon nedre vänster	16 cm
Vikt	11,2 kg
Färg	KB4057: Silver KB4058: Svart
Material	Keramiskt glas, galvaniserad metall, koppar och polyamidplast
Längd på sladd	1,5 m
Säkerhetsklass	2
Typ av stickpropp/adapter	1 fas EU
spänning	220-240V \approx
Frekvens	50/60Hz
Max. effekt	3500W
Matlagningszon nedre vänster	1800W till 2000W (boost)
Matlagningszon uppe till vänster	1600W till 1800W (boost)
Matlagningszon uppe till höger	1800W till 2000W (boost)
Matlagningszon nedre vänster	1600W till 1800W (boost)
Effektförbrukning	3,5 kWh
Max. ljudnivå	\pm 50dB
Temperatur vid drift*	15 till 25°C
Luftfuktighet vid drift*	10 till 80%
Förvaringstemperatur*	15 till 25°C
Luftfuktighet vid lagring*	10 till 80%
Skydd mot överhettning	Ja
Automatisk avstängning	Ja, när pannan tas bort från kokzonen.

IP-värde	IPX1
Modell	Fristående
Max. lastvikt	±35 kg
Antal kokzoner	4
Antal effektnivåer	9

*Rekommenderas

1.4 Andra funktioner

- Med 4 separata kokzoner.
- Med display och elektroniska touchkontroller.
- Timerfunktion justerbar upp till 99 minuter.
- Automatisk detektering av små och olämpliga kokkärl för induction.
- Indikering av restvärme.
- Inklusive boost-funktion.
- Fristående modell som gör den användbar var som helst i huset.

1.5 Paketets innehåll

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

KitchenBrothers Fristående induktionshäll - 60 cm - 4 zoner - Silver - Modell KB4057 - EAN 8721055561231

KitchenBrothers Fristående induktionshäll - 60 cm - 4 zoner - Svart - Modell KB4058 - EAN 8721055561248

1.6 Medföljande tillbehör

- 1x Användarmanual
- 1x Svamprensa
- 4x Hänge i rostfritt stål

2. SÄKERHET



VARNING!

*Se till att förpackningen förvaras utom räckhåll för barn!
Kvävningrisk!*

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

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

2.1 Allmänt

- Om det är första gången du använder produkten är det viktigt att du läser bruksanvisningen och instruktionerna noggrant.
- Om produkten inte fungerar, har tappats eller skadats, använd inte produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Kontrollera före varje användning att delar och tillbehör inte har skador eller slitage (sprickor/brott) som kan påverka funktionen negativt och byt i så fall ut dem mot originaldelar eller delar och tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd inte tillbehör som inte erbjuds av leverantören. Dessa kan utgöra en fara för användaren och skada produkten.
- Använd endast produkten för de ändamål som anges i denna bruksanvisning.
- Produkten får inte demonteras, repareras eller återställas. Detta kan orsaka skador på produkten. För din egen säkerhets skull får dessa delar endast bytas ut av auktoriserad servicepersonal. Skicka alltid produkten till en serviceverkstad för reparation för att undvika skador och personskador.
- Var medveten om de risker och konsekvenser som är förknippade med felaktig användning av produkten. Felaktig användning av produkten kan leda till personskador och skador på produkten.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella dekaleringar före första användning.
- Produktens utsida kan bli varm när den används. Var därför uppmärksam när du rör vid utsidan!
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på produkten, eftersom de kan bli varma. Var därför uppmärksam när du vidrör dessa föremål.
- På grund av restvärme förblir värmeelementet varmt efter användning. Rör inte vid den heta ytan. Detta kan leda till personskador.

- Förvara inte explosiva ämnen, t.ex. aerosoler med brandfarligt drivmedel, nära eller i produkten.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk och inte: i personalkök, i butiker, på kontor och andra arbetsplatser, av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer, i bed & breakfast-miljöer, på bondgårdar etc.
- Placera produkten på minst 1,5 meters avstånd från omgivande ytor, särskilt brännbara material som textilier, sängkläder, gardiner, plast, elskåp, trä etc.
- Flytta inte produkten när den är påslagen eller ännu inte har svalnat.
- Täck aldrig produkten helt med aluminiumfolie, tallrikar eller andra föremål. Den ackumulerade värmen kan skada produkten.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på produkten.
- Magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, MP3-spelare) får inte placeras eller lämnas i närheten av produkten, eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Stäng alltid av kokzonerna och produkten efter användning på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning (t.ex. med touchkontrollerna). Förlita dig inte på att icke-induktiva kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullen.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra produkten. Detta kan orsaka skador på produkten.
- Placera inte tunga föremål på produkten. Tappa inte tunga föremål på produkten.
- Luta dig inte mot produkten. Om du gör det kan glaset gå sönder och leda till personskador och/eller skador på produkten.
- Se alltid till att produkten är ren och torr innan du använder den. Obevakad matlagning på en smutsig, fet eller oljad induktionsplatta kan vara farlig och orsaka brand.
- Försök aldrig släcka en låga med vatten, stäng av produkten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en flamskyddskäpa.
- Om ytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar och rör den inte för att undvika att skära dig på det keramiska glaset.
- Produkten är endast lämplig för inomhusbruk. Använd inte produkten utomhus. Detta kan leda till skador på produkten.

2.2 Personer

- Denna produkt får användas av barn från 8 år och uppåt, förutsatt att de övervakas ordentligt och informeras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår dess möjliga faror. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och står under uppsikt.
- Produkten får användas av personer med fysiska eller psykiska funktionshinder, förutsatt att de övervakas ordentligt och informeras om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förstår dess möjliga faror.
- Förvara produkten och sladden utom räckhåll för barn.
- För att undvika elektriska stötar, låt inte husdjur eller små barn tugga på nätsladden.

- Låt inte barn leka med produkten. Använd och förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Placera produkten utom räckhåll för (hus)djur.
- Ingen, särskilt inte barn under 8 år, får vistas i närheten av produkten. Äldre barn kan slå på och av produkten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstått riskerna, förutsatt att produkten är placerad och installerad i normalt arbetsläge.
- Denna produkt överensstämmer med elektriska och elektromagnetiska säkerhetsstandarder. Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör dock rådfråga sin läkare eller implantattillverkaren innan de använder denna enhet för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet. Om du inte följer detta råd kan det leda till dödsfall eller betydande skador på din hälsa.
- Placera inte leksaker eller produkter som drar till sig barns uppmärksamhet på produkten, eftersom barn kan klättra på produkten och skada sig allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i närheten av produkten när den är påslagen.

2.3 Användning

- Placera inte produkten i närheten av starka magnetfält och undvik starkt magnetiska enheter. Produkten kan påverka/draga till sig föremål som har ett magnetfält, t.ex. radioapparater, tv-apparater, bankkort osv. Detta kan orsaka skador på dina ägodelar.
- Använd inte produkten som bänkskiva eller skärbräda. Produkten kan oavsiktligt slås på eller fortfarande vara varm, vilket kan leda till att föremål smälter, blir varma eller fattar eld. Detta kan orsaka brandrisk, elektriska stötar, personskador eller skador på produkten.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller brandfarliga vätskor.
- Låt produkten svalna helt innan du rengör eller förvarar den.
- Delar av produkten blir varma. Rengör inte produkten medan den fortfarande är varm. Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den.
- Produkten blir varm när den är på. Rör inte vid de heta ytorna. Använd inte produkten om du är känslig för värme. Vidrör inte produktens heta delar.
- Placera inte produkten på spisar, andra hällar eller mikrovågsugnar.
- Använd inte produkten om den är trasig eller sprucken. Om produktens yta går sönder eller spricker ska du dra ur kontakten och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat än den rätta stekpannan komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Pannans handtag kan vara varma vid beröring. Se till att kastrullens handtag inte sticker ut nära andra kokzoner som är påslagna. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig produkten för att värma eller värma upp rummet.

- Använd inte kastruller, stekpannor eller kastruller med ojämna kanter och dra dem inte över induktionsglasets yta, eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra produktens yta, eftersom de kan repa induktionsglaset.
- Var försiktig när du friterar eftersom olja och fett blir heta mycket snabbt, särskilt om du använder Turbo-funktionen. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett självantända, vilket utgör en allvarlig brandrisk.

2.4 Elektricitet

- Om strömmen går under användning ska du omedelbart stänga av produkten och dra ut stickkontakten.
- Om produktens yta har sprickor ska du stänga av produkten för att undvika elektriska stötar.
- Kontrollera regelbundet om det finns tecken på skador eller slitage på både nätkabeln och stickkontakten, och om så är fallet ska du inte använda produkten utan låta auktoriserad servicepersonal byta ut eller reparera nätkabeln och/eller stickkontakten.
- Sänk inte ner produkten, strömkabeln eller kontakten i vatten. Om vatten kommer in i eller på produkten ska du omedelbart stänga av produkten och kontakta vår kundtjänst.
- Använd och förvara produkten så att kablarna inte kan skadas.
- För att undvika elektriska stötar ska du inte använda produkten om du misstänker att nätkabeln eller kontakten är skadad. En skadad nätkabel eller stickpropp ska repareras eller bytas ut av en fackman (en auktoriserad distributör).
- Koppla inte ur produkten genom att dra i strömkabeln. Detta kan orsaka brand eller elektriska stötar.
- Om svart rök kommer ut ur produkten ska du omedelbart koppla ur den. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar bort innehållet i produkten och kontaktar vår kundtjänst.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva.
- Placera inte kabeln på heta ytor eller i närheten av olja.
- Stoppa inte in kabeln under mattor eller filtar. Se till att kabeln aldrig ligger på en gångväg.
- Flytta inte produkten genom att dra i sladden eller vrida sladden.
- Innan du ansluter produkten ska du kontrollera att den nätspänning som anges på märkskylten stämmer överens med din nätspänning.
- Se till att du inte snubblar över kabeln/kabeln och att kabeln/kabeln inte är knäckt, vriden eller har fastnat.
- Använd inte en förlängningssladd. Se till att produkten är ansluten till ett jordat uttag där inga andra apparater är anslutna.
- Produkten är inte lämplig att styras via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

- Produkten får endast anslutas till ett jordat 220-240V uttag.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används. Om oljan överhettas kan det orsaka rök och spill som kan antändas.
- Flytta inte produkten när den är påslagen. Stäng alltid av produkten innan du flyttar eller rengör den.
- Stäng av produkten och dra ur kontakten när du inte använder eller rengör den. Låt produkten svalna helt innan du rengör den.
- Använd aldrig produkten som arbets- eller förvaringsyta.
- En luftströmbrytare eller kretsbytare (medföljer ej) måste installeras i facket under produkten.

3. BRUKSANVISNINGAR

3.1 Lämplig panna för induction

OBSERVERA!

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

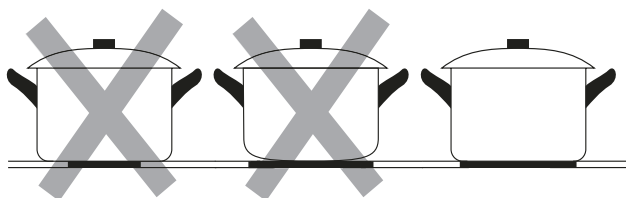
En lämplig kastrull för induktionsmatlagning är en som är tillverkad av ferromagnetiskt material. En lämplig kastrull är tillverkad av emaljerat stål, gjutjärn eller speciella induktionspannor av rostfritt stål. För att avgöra om en kastrull är lämplig för induction, kontrollera om den attraheras av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

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

Använd endast stekpannor med induktionssymbolen som visas i illustrationen eller emaljerade stekpannor.



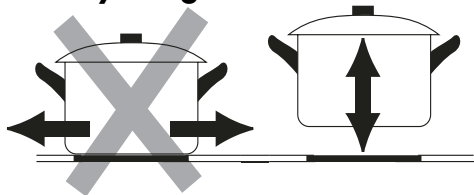
3.2 Pannans form



Var särskilt uppmärksam på formen på botten, eftersom den ska vara helt platt. Använd inte en kastrull med ojämna kanter eller en böjd botten.

Se till att kastrullens botten är slät, ligger an mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd en kastrull med samma diameter som bilden för den valda kokzonen. Om du använder en stekpanna kommer något mer energi att användas vid maximal effektivitet. Om du använder en mindre kastrull kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Placera alltid stekpannan i mitten av kokzonen. Botten på en kastrull kan påverka värmefördelningen och därmed tillagningsresultatet.

3.3 Skydda glasskivan





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

3.4 Tom kastrull eller kastrull med mycket tunn botten

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

3.5 Detektering av panna

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

3.6 Kastrullens mått

Kokzonerna har en minsta och en största diameter och anpassas automatiskt till kastrullens diameter. Botten på kastrullen måste dock ha en minsta diameter enligt motsvarande kokzon. För att få ut bästa möjliga effekt av produkten ska du placera kastrullens botten i mitten av kokzonen.

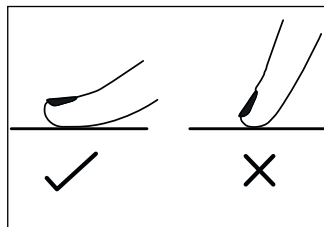
Den rekommenderade diametern för användning av stekpannan är minst 8 cm och högst 20 cm.

i Anmärkning

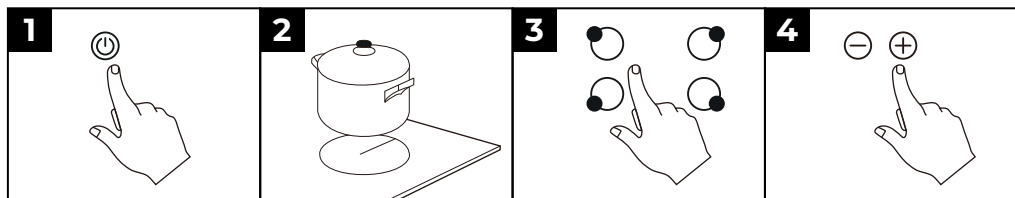
- ◇ Det är möjligt att använda en kastrull som är större än kokzonen. För bästa resultat rekommenderar vi dock att du använder en kastrull med samma diameter som kokzonerna.

3.7 Användning

Kontrollen reagerar på beröring, så inget tryck behövs. Använd hela delen av fingertoppen, inte bara spetsen. Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring upptäcks. Se till att knapparna alltid är rena och torra och att inga föremål (t.ex. ett köksredskap eller en trasa) finns på dem. Även ett tunt lager vatten kan försvåra användningen.



3.8 Tillkoppling av kokzon



1. Koppla in nätkabeln.
2. Tryck på strömbrytaren för att slå på produkten. När produkten är påslagen tänds strömindikatorerna och displayen visar "- -", vilket indikerar att produkten är påslagen och i standby-läge.
3. Placera en lämplig kastrull på den valda kokzonen. Se till att kastrullens botten och kokzonens yta är rena och torra.
4. Tryck på vredet som motsvarar den valda kokzonen. Displayen blinkar med "0".
5. Justera effektnivån genom att trycka på "+" och "-".

i Anmärkning

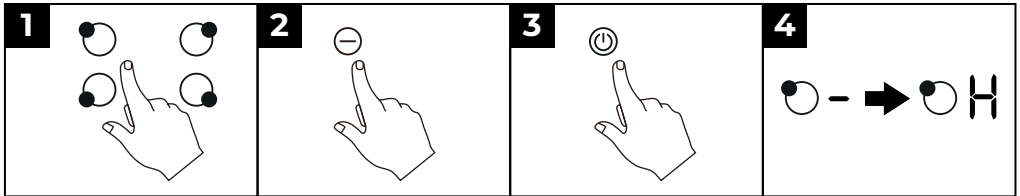
- ◇ Nivå 1 är den lägsta och 9 är den högsta effektnivån.
- ◇ Effektnivån för en kokzon kan justeras när som helst under tillagningen. För att göra detta väljer du önskad kokzon och när effektindikatorerna börjar blinka justerar du effektnivån med "+" och "-".
- ◇ Om indikationen på displayen blinkar betyder det:
 - ◇ att du inte har placerat kastrullen på rätt kokzon,
 - ◇ att den kastrull du använder inte är lämplig för induktion,
 - ◇ att kastrullen har för liten botten eller inte är korrekt centrerad på kokzonen.

- ◇ Kokzonen värms endast upp om det finns en lämplig kastrull på kokzonen.
- ◇ Displayen stängs av automatiskt efter 2 minuter om ingen lämplig kastrull placeras på kokzonen.

3.9 Avstängning av kokzon

! OBSERVERA!

- ◇ Kokzonen har inte svalnat omedelbart efter avstängningen! Se upp för heta ytor!



1. Tryck på den kokzon som du vill stänga av.
2. Ställ in effektnivån på "0" genom att trycka på "-".
3. Tryck på strömbrytaren för att stänga av produkten. När produkten är avstängd hörs en ljudsignal.
4. Symbolen "H" på displayen indikerar vilken kokzon som är varm till en temperatur över 60°C. Denna indikation försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Du kan använda detta som en energisparfunktion genom att använda den kokzon som fortfarande är varm för att värma upp/hålla en kastrull varm.

3.10 Timer-funktion

Timern stänger av den valda kokzonen och varnar med "pip" när den förinställda tiden har gått ut. Timern kan ställas in på en maximal tid på 99 minuter.

Den önskade timertiden ställs in när timern börjar räkna ner till 0. När 0 minuter har uppnåtts stängs kokzonen av automatiskt. En indikatorlampa blinkar bredvid den kokzon för vilken en timer har ställts in.

Den kokzon som inte har timer fortsätter att fungera som den tidigare var påslagen.

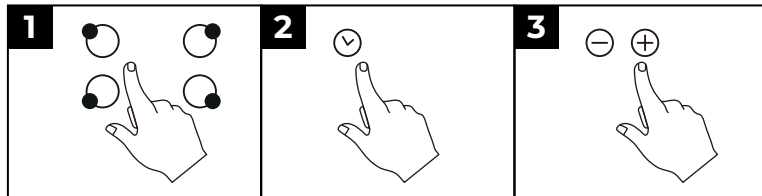
Om flera kokzoner är inställda med timer, visar timerindikatorn den lägsta tiden. Om t.ex. kokzon 1 är inställd på 3 minuter och kokzon 2 är inställd på 6 minuter, visar timerindikatorn "3".

När timern har löpt ut stängs respektive kokzon av automatiskt.

Anmärkning

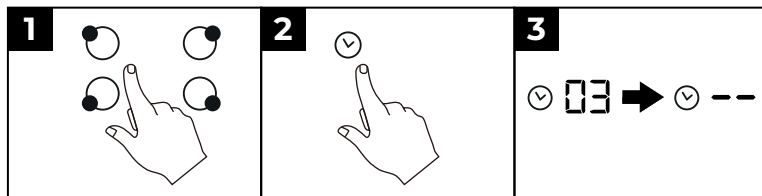
◇ Timerfunktionen kan endast användas när kokzonen är tillkopplad.

3.10.1 Ställa in timern



1. Tryck på valknappen för den kokzon för vilken du vill ställa in timern.
2. Tryck på knappen Timer. Displayen visar timertiden. Standardvärdet är 30, vilket motsvarar 30 minuter.
3. Ställ in önskad tid genom att trycka på "+" och "-". Efter 3 sekunders inaktivitet accepteras den inställda tiden och timertiden börjar blinka. Om den inställda tiden överstiger 99 minuter återgår timern automatiskt till 0 minuter.

3.10.2 Avbryta timern



1. Tryck på valknappen för den kokzon för vilken du vill avbryta timern.
2. Tryck på timerknappen för att stänga av timerindikatorn på kokzonen.
3. När timern är avstängd visas "--" på displayen.

3.10.3 Ändra tiden för timern

Om du vill ändra tiden för automatisk avstängning efter att ha ställt in timern, måste du först avbryta timern enligt instruktionerna i "3.10.2 Avbryta timer", och sedan ställa in en ny timertid enligt beskrivningen i "3.10.1 Ställa in timern".

3.11 Låsknapp/barnlås kontrollpanel

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag slår på kokzonerna).

När manöverpanelen är låst är alla knappar inaktiverade utom låsknappen .

3.11.1 Låsning av manöverpanelen

1. Tryck på låsknappen.
2. När låsknappen tänds och "Lo" visas på displayen är manöverpanelen låst.

3.11.2 Låsa upp manöverpanelen

1. Tryck på låsknappen.
2. När låsknappen släcks är manöverpanelen låst.

3.12 Automatisk säkerhetsavstängning

Produkten har ett inbyggt säkerhetssystem som ser till att den stängs av automatiskt för att garantera säkerheten.

Produkten stängs av automatiskt om du inte har ställt in en timer, glömt att stänga av produkten eller inte har använt produkten alls. Förhållandet mellan effektnivån och standardavstängningstiden visas i denna tabell:

Ställ in effektnivå	Avstängningstid
1–2	6 timmar
3–4	5 timmar
5	4 timmar
6–9	1,5 timmar

OBSERVERA!

- ♦ Personer med pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder denna produkt.

3.13 Indikator för restvärme

Produkten är utrustad med en restvärmeindikator för varje kokzon. Dessa indikatorer varnar dig när kokzonerna fortfarande är varma.

Om **H** visas på displayen är kokzonen fortfarande varm. Om restvärmeindikatorn för en viss kokzon är på kan den zonen användas för att t.ex. hålla en maträtt varm eller smälta smör. När kokzonen svalnat släcks displayen.

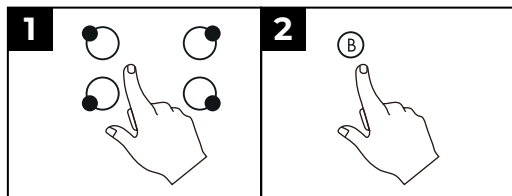
3.14 Indikator för felaktig eller saknad kastrull

Om du använder en kastrull som inte är lämplig, inte är korrekt placerad eller inte har rätt storlek för kokzonen, visas   på displayen.

3.15 Boost-funktion

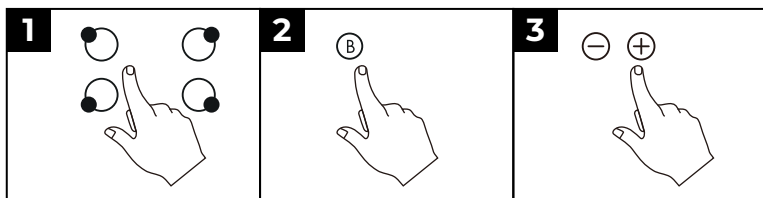
Med boost-funktionen kan du maximera effekten i en kokzon under 5 minuter. På så sätt kan du laga mat kraftfullare och snabbare.

3.15.1 Aktivera boost-funktionen



1. Tryck på valknappen för den kokzon för vilken du vill aktivera boost-funktionen.
2. Tryck på knappen för boost-funktion för att aktivera boost-funktionen. För den valda kokzonen visas "b" på displayen. Efter 5 minuter stoppas boost-funktionen automatiskt och kokzonen växlar tillbaka till effektnivå 9.

3.15.2 Avbryta boost-funktionen



1. Tryck på valknappen för den kokzon för vilken du vill avbryta boost-funktionen.
2. Tryck på knappen för boost-funktion för att avbryta boost-funktionen. Boost-funktionen stoppas och "b" visas inte längre på displayen för den valda kokzonen. Effektnivån för kokzonen växlar tillbaka till den senast inställda nivån. Om boost-funktionen är aktiverad från nivå 0, växlar den tillbaka till nivå 5 efter avbrytandet.
3. Justera effektnivån manuellt genom att trycka på "+" och "-".

3.16 Effektnivåer

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din panna och den mängd du tillagar. Prova produkten för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Effektnivå	Lämplig för
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • Skonsam uppvärmning av små mängder mat • Smältning av choklad, smör och livsmedel som brinner snabbt • Simma försiktigt
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • Återupphettning • Snabb sjudning
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • Pannkakor
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Tillagning av pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • Wokning • Sjuda • Koka upp soppa • Kokande vatten

3.17 Fläktar

Det finns fläktar i produkten för att hålla temperaturen i produkten stabil.

Varje gång produkten slås på och strömmen eller temperaturen justeras, kommer fläktarna också att gå. När produkten är avstängd kommer fläktarna att vara på och automatiskt stängas av när produkten är tillräckligt sval.

Om du använder produkten på en bänkskiva får du aldrig placera kökshanddukar, handdukar eller andra föremål nära produkten som kan blockera ventilationshålen, eftersom detta förhindrar korrekt ventilation och gör att kretsarna överhettas, vilket äventyrar säkerheten.

Anmärkning

◇ Kom ihåg att fläktarna går tillräckligt länge för att kyla ner produkten efter att du har slagit på den. Detta är normalt och tyder inte på något fel.

3.18 Tips

För optimalt resultat är det lämpligt att följa följande:

- Använd kokkärl vars bottenbredd är densamma som kokzonens.
- Använd endast kokkärl med platt botten.
- Låt om möjligt locket sitta kvar på kastrullen under tillagningen.

- Använd en tryckkokare för att spara energi och tid.
- Placera kastrullen i mitten av kokzonen.
- Sänk effekten när maten tillagas.
- Att använda lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillagningen på hög effekt och sänk effekten när maten är uppvärmd.


4. FELSÖKNING

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

Problem med produkten	Orsak	Lösning
Produkten låter under drift.	När du använder en 1-fas spishäll låter den mer. Detta beror på att produkten kan hantera mindre konstant effekt. Därför får produkten korta strömstötter varje gång. Du hör detta genom ett omväxlande starkare och svagare surrande ljud. Boost-funktionen ger ifrån sig ljud i varje steg. Här använder produkten maximal effekt, så du hör ett högre ljud.	Detta är normalt.
Produkten avger ett brummande ljud.	Detta beror på att metalldelarna i botten av kastrullen består av flera lager som vibrerar. Detta är ofta fallet med pannor av lägre kvalitet med limmade bottenar. Det varierar från kastrull till kastrull och avtar ofta efter några minuter.	Detta är normalt. Om du tycker att ljudet är väldigt störande kan du köpa stekpannor av ett annat material. Stekpannor av aluminium och gjutjärn låter mindre.

<p>Produkten ger ifrån sig ett brummande ljud.</p>	<p>Du kan höra ljudet av magnetfältet mellan kastrullens botten och produkten. Induktionsströmmarna i produkten orsakar vibrationer i kokkärlets botten.</p>	<p>Detta är normalt. Ljudet försvinner när du tar bort pannan från kokzonen.</p>
<p>Produkten ger ifrån sig ett sprakande ljud.</p>	<p>Detta ljud uppstår när kastruller består av olika materialskikt. Det orsakas av vibrationer i de olika materialskiktens beröringsytor. Ljudet beror på pannornas kvalitet och vilken typ av mat du tillagar.</p>	<p>Detta är normalt.</p>
<p>Produkten ger ifrån sig ett visslande ljud.</p>	<p>Detta ljud uppstår med kokkärl som är tillverkade av olika materialskikt. Du kommer också att höra detta ljud när du använder 2 intilliggande kokzoner vid maximal temperatur samtidigt. Detta ljud uppstår också när kokkärlet blir äldre eller när ett kokkärl är mindre än kokzonens diameter.</p>	<p>Detta är normalt. Ljudet försvinner eller blir svagare när du ställer in produkten på en lägre temperatur. Använd inte kokkärl som är mycket föråldrade eller för små för kokzonen.</p>

<p>Produkten ger ifrån sig ett blåsljud.</p>	<p>Produkten innehåller en intern kylfläkt. Detta beror på att temperaturen inuti produkten inte får bli för hög. Av den anledningen är produkten utrustad med en fläkt. Den låter mer eller mindre vid olika inställningar. När produkten har stängts av fortsätter fläkten att arbeta tills kokzonen har svalnat tillräckligt.</p>	<p>Detta är normalt.</p>
<p>Produkten avger ett tickande ljud.</p>	<p>Det finns fukt under kastrullens botten.</p>	<p>Torka kastrullens botten ordentligt.</p>
	<p>Du använder produkten på en låg effektnivå.</p>	<p>Detta är normalt. Du kommer att höra att elektroniken växlar.</p>
	<p>Du använder en föråldrad kastrull.</p>	<p>Använd nyare kokkärl som är lämpliga för induktion.</p>
	<p>Det är inte tillräckligt avstånd mellan kokkärlen på kokzonerna.</p>	<p>Se till att varje kastrull placeras i mitten av kokzonen.</p>
<p>Det går inte att slå på produkten.</p>	<p>Produkten är inte korrekt ansluten till ett korrekt fungerande uttag.</p>	<p>Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till ett väl fungerande eluttag. Kontrollera att elen i resten av huset fungerar som den ska. Om inte, kontakta en elektriker.</p>
<p>Touchknapparna på kontrollpanelen fungerar inte.</p>	<p>Kontrollpanelen är låst.</p>	<p>Lås upp kontrollpanelen genom att följa instruktionerna i "3.11.2 Låsa upp kontrollpanelen".</p>

Touchknapparna på kontrollpanelen fungerar inte som de ska.	Det finns smuts/vätska på touchknapparna eller så använder du fingertoppen när du trycker.	Se till att området på och runt manöverpanelen är rent och torrt. Använd hela delen av fingertoppen för beröring.
Glaspannans yta är repig.	Pannan har vassa eller ojämna kanter. Dina redskap eller rengöringsmedel är inte lämpliga.	Använd en kastrull med slät botten. Använd endast redskap och rengöringsmedel som är lämpliga för en induktionshäll.
Grytan värms upp långsamt eller inte alls och displayen visar  .	Kastrullen är inte lämplig för induktion, kastrullens botten är för liten eller kastrullen är inte i mitten av kokzonen.	Använd en kastrull som är lämplig för induktion, med en botten som är tillräckligt stor för att detekteras och centrera den i kokzonen.
	Fluktuationer i elnätet har talat.	Även fluktuationer på 10 V i elnätet kan leda till en mycket längre tillagningstid. Låt en behörig elektriker kontrollera elnätet.
Produkten stängs av av sig själv.	Överhettningsskyddet slås på automatiskt.	Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att omgivningstemperaturen inte är för hög. Se till att kastrullen inte sträcker sig utanför kokzonens markering mot kontrollpanelen för att förhindra överhettning.
Displayen visar felkod E1.	Skydd mot underspänning (<85V).	Om spänningen i uttaget är lägre än angivet, kontakta en behörig elektriker.

Displayen visar felkod E2.	Skydd mot överspänning (>285V).	Om spänningen i uttaget är högre än angivet, kontakta en behörig elektriker.
Displayen visar felkod E3.	Fel i induktionsspolens temperaturgivare.	Kontakta vår kundtjänst.
Displayen visar felkod E4.	Fel i IGBT-temperaturgivare.	Kontakta vår kundtjänst.
Displayen visar felkod E5.	Hög temperatur (>280°C) på induktionsspolens temperatursensor.	Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
Displayen visar felkod E6.	Hög temperatur på IGBT-sensorn.	Kontrollera att ventilationen är god och att fläktarna inte är blockerade.
Det är inte möjligt att ställa in alla kokzoner på hög effektnivå.	Den maximala effekten på 3500W fördelas till alla kokzoner.	Detta är normalt. Om flera kokzoner är inställda på en hög effektnivå kan det hända att andra kokzoner inte slås på eller bara slås på med en låg effektnivå.

5. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten med en fuktig, ren trasa och torka den väl. Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra produktens yta, eftersom de kan repa induktionsglaset.

5.1 Daglig nedsmutsning av glasytan (fingeravtryck, fläckar, mat, osötade fläckar)

1. Dra ur nätsladden.
2. Använd ett rengöringsmedel för induktionshällen medan ytan är ljummen (men inte varm!).
3. Rengör med en lätt fuktad trasa och torka med en ren trasa eller pappershandduk.
4. Sätt i kontakten i uttaget.



OBSERVERA!

- ◊ Om du kopplar bort strömmen finns det ingen indikation på en het yta, men kokzonen är fortfarande varm!

- ◇ Använd speciella skursvampar för induktionshällar. Skursvampar, och vissa nylonsvampar, repar glaset.
- ◇ Använd inte aggressiva, frätande eller slipande rengöringsmedel som kan skada glaset. Läs alltid etiketten för att se om rengöringsmedlet eller slipmedlet är lämpligt för en induktionshäll.
- ◇ Lämna aldrig rester på glasskivan, glaset kan fläckas.

5.2 Nedsmutsning från överkokta, smälta, brända eller sockerhaltiga fläckar på glasytan

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

1. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.
2. Håll skrapan i 30° vinkel och skrapa bort smutsen till en sval del av glasskivan.
3. Torka upp smutsen med en kökshandduk eller pappershandduk.
4. Rengör med en lätt fuktad trasa och torka med en ren trasa eller pappershandduk.
5. Sätt i nätkabeln.

! OBSERVERA!

- ◇ Ta bort fläckar från smältande och sockerhaltig mat så snart som möjligt. Om du låter den svalna på glasplattan kan den bli svår att rengöra. Det kan även orsaka permanenta skador på produktens yta.
- ◇ Om säkerhetslocket på skrapan tas bort blir bladet på skrapan vasst! Använd den med stor försiktighet och på ett säkert sätt.
- ◇ Förvara alltid skrapan utom räckhåll för barn.

5.3 Smuts och spill på manöverpanelen

1. Dra ut stickkontakten från elnätet.
2. Rengör området på och runt manöverpanelen med en ren, lätt fuktad svamp eller trasa.
3. Torka området på och runt manöverpanelen helt och hållet.
4. Sätt i nätkabeln.

! OBSERVERA!

- ◇ Spilld vätska i området kring kontrollpanelen kan leda till att produkten och/eller pekknapparna inte fungerar som de ska.
- ◇ Se till att noggrant rengöra och torka området på och runt kontrollpanelen innan du ansluter produkten.

6. FÖRVARING

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

7. BORTSKAFFANDE OCH ÅTERVINNING

Tänk på miljön och bidra till en renare livsmiljö! Du kan kontakta din kommun för all information om alternativ för avfallshantering av kasserade produkter.

7.1 Avfallshantering



När produkten är uttjänt får den inte slängas i det vanliga hushållsavfallet, utan skall lämnas till en av myndigheterna utsedd återvinningsstation för återvinning.



Kassera förpackningar och tillbehör i enlighet med de miljöbestämmelser som gäller i din kommun. Var uppmärksam på symbolerna på de olika förpackningsmaterialen och - om nödvändigt - kassera dem separat. Förpackningsmaterialen är märkta med bokstäver och siffror: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98 kompositmaterial.



7.2 Elektriska apparater


















Symbolen med den överkryssade soptunnan visar att denna produkt omfattas av det europeiska direktivet (EU) 2012/19/EU. Detta direktiv anger att du vid slutet av produktens livslängd inte får slänga den i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämna den till en av myndigheterna utsedd insamlingsplats för återvinning.

8. SYMBOLER


Följande varningar och symboler används i denna bruksanvisning, på förpackningen och på produkten (i förekommande fall).

Symbol	Beskrivning
	Följ anvisningarna i bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.
	En varning med denna symbol anger en potentiellt farlig situation som kan leda till allvarliga skador och/eller dödsfall.

	En anmärkning innehåller ytterligare information som är relevant för användningen av produkten.
	En varning med denna symbol indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till mindre skador och/eller måttliga personskador.
	Denna produkt uppfyller de europeiska direktiven 2014/30/EG (EMC - Elektromagnetisk kompatibilitet).
	Lämplig för inomhusbruk.
LVD	Denna produkt uppfyller kraven i 2014/35/EG (LVD - lågspänningsdirektivet) med avseende på lågspänningsskydd.
 RoHS	Denna produkt uppfyller alla krav och bestämmelser i enlighet med direktiv 2011/65/EU, mer känt som RoHS-direktivet (Restriction of Hazardous Substances). Direktivet innehåller bestämmelser som begränsar användningen av farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.
	Fri från bisfenol A (BPA).
	Kontakt i säkerhetsklass 2.
	Se upp: het yta!
	Varning för elektrisk fara! Elektrisk fara, risk för elektriska stötar!
	Växelström (AC).
	Hantera med försiktighet.
	Skydda mot fukt.

	Varning: ömtålig.
	Får inte skäras.
	Droppskydd Typ I: Ingen skada vid vertikala fall.

9. CE-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

 Denna produkt uppfyller alla krav och bestämmelser i enlighet med 2014/35/EU, direktiv 2014/30/EU och direktiv 2009/125/EG.

Den fullständiga EU-försäkringen om överensstämmelse kan erhållas från leverantören.

10. ANSVARSFRISKRIVNING

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

KB4057 / KB4058



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding
EN - User manual - Translation of the original manual
FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original
DE - Benutzerhandbuch - Übersetzung des Originalhandbuchs
ES - Manual de instrucciones - Traducción del manual original
IT - Manuale utente – Traduzione del manuale originale
PL - Podręcznik użytkownika - Tłumaczenie oryginalnego podręcznika
SE - Användarmanual - Översättning av den ursprungliga handboken

Geproduceerd in China
Made in China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China
Fabricado en China
Prodotto in Cina
Wyprodukowano w Chinach
Tillverkad i Kina

CHN



©LifeGoods B.V.
Wisselweg 33, 1314 CB Almere (NL)
www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl
03/2024 – v3.0