

COOK_E

NL - DUBBELE INDUCTIE KOOKPLAAT HANDLEIDING



BELANGRIJKE INFORMATIE

Beoogd gebruik

De inductiekookplaat kan worden gebruikt voor het bereiden en koken van voedsel en het warmhouden ervan in geschikte pannen. Hij is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel. Deze inductiekookplaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Deze inductiekookplaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis, in droge, afgesloten ruimtes. Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat op een stabiele ondergrond staat. Het apparaat voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Alle wijzigingen aan het apparaat, anders dan de door de fabrikant aanbevolen wijzigingen, kunnen ertoe leiden dat niet langer aan deze normen wordt voldaan.

Informatie over het verminderen van de impact op het milieu:

Gebruik de inductiekookplaat alleen met inductiegeschikte pannen. Gebruik nooit 'inductie-adapterplaten'. Deze adapterplaten verminderen de energie-efficiëntie van een inductiekookplaat aanzienlijk (beschikbare temperatuur in de pan ten opzichte van het verbruikte vermogen) en doen alle voordelen van een dergelijke kookplaat teniet. Dit komt door de warmteoverdracht tussen de adapterplaat en de bodem van de pan. Dit betekent dat het proces langer duurt en er energie verloren gaat.

Voorspelbaar misbruik

De inductiekookplaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.



Gevaar voor brandwonden!

Plaats geen andere voorwerpen (zoals bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de kookzone. Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees vóór het eerste gebruik de volgende instructies in deze handleiding en neem alle waarschuwingen in acht, ook als u bekend bent met de omgang met elektronische apparaten. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, geef dan de gebruiksaanwijzing mee. Deze maakt deel uit van het product.

Uitleg van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt. Sommige van deze symbolen zijn op het product zelf aangebracht om de gebruiker te waarschuwen voor mogelijke risico's.



- Gevaar voor brandwonden!
 - Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



- Niet aanraken!
 - Deze waarschuwing waarschuwt u tegen het aanraken van het oppervlak van de verwarmingszone.



- WAARSCHUWING!
 - Dit symbool geeft belangrijke informatie aan voor de veilige bediening van het product en de veiligheid van de gebruiker. Het waarschuwt voor risico's die, indien ze niet in acht worden genomen, gevaar voor lijf en leden, letsel of materiële schade kunnen veroorzaken.



- Gevaar voor elektrische schok!
 - Dit symbool waarschuwt voor risico's die, indien ze niet in acht worden genomen, kunnen leiden tot levensgevaarlijke situaties door elektrische schokken.



- Brandgevaar!
 - Dit symbool waarschuwt dat er brand kan ontstaan als de waarschuwing niet in acht wordt genomen.



- Extra informatie
 - Dit symbool geeft aan dat er meer informatie over het onderwerp beschikbaar is.

Kinderen en personen met een beperking

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of intellectuele vermogens of met beperkte ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.



Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



Gevaar voor vallende voorwerpen!

Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aan het netsnoer van het werkblad kunnen trekken. Er bestaat gevaar voor letsel.

Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Gevaar voor brandwonden!

- Plaats geen andere voorwerpen (zoals bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de kookzone. Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Raak het oppervlak van de verwarmingszone niet aan waar eerder een pan heeft gestaan. Nadat de pan is verwijderd, kan het oppervlak van de verwarmingszone nog steeds erg heet zijn.



Brandgevaar!

- Olie en vet kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees daarom voorzichtig bij het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit onbeheerd achter.
- Explosiegevaar! Probeer nooit brandende olie of vet met water te blussen. Doof het in plaats daarvan door de pan af te dekken met een goed sluitend deksel of bord. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals tafelkleden.
- Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel heet worden en brand veroorzaken.
- Plaats het apparaat nooit onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.
- De openingen aan de onderkant van het product mogen nooit worden afgedekt. Houd rondom het apparaat minimaal 10 cm vrij en erboven minimaal 60 cm om voldoende koeling te garanderen.



Gevaar voor elektrische schok!

- De behuizing en het netsnoer van de inductiekookplaat mogen op geen enkele manier beschadigd zijn. Vervang nooit een defect snoer, maar neem in plaats daarvan contact op met onze klantenservice. Als de behuizing of het netsnoer beschadigd is, bestaat er risico op een elektrische schok.
- Open nooit de behuizing van de inductiekookplaat, aangezien er geen onderdelen in zitten die onderhoud vereisen. Als de behuizing wordt geopend, bestaat er risico op een elektrische schok.
- Als u rook, ongewone geluiden of vreemde geuren opmerkt, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer en laat het door een deskundige inspecteren. Adem nooit rook in van een mogelijke brand in het apparaat. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet beschadigd raakt door scherpe randen of hete oppervlakken. Wikkel de stroomkabel nooit om de verwarmingszone.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet geplet of platgedrukt kan worden.
- Zelfs als de inductiekookplaat is uitgeschakeld, is deze niet volledig losgekoppeld van het stopcontact. Om de inductiekookplaat volledig los te koppelen van het stopcontact, verwijdert u de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer u de stroomtoevoer loskoppelt, trek dan altijd aan de stekker en nooit aan de stroomkabel zelf.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u problemen ondervindt, als u het apparaat niet gebruikt, vóór het schoonmaken of tijdens onweer.
- Indien u zichtbare schade aan de inductiekookplaat of het netsnoer constateert, schakel het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

- Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk bereikbaar stopcontact met een spanning die overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Na aansluiting van het apparaat moet het stopcontact gemakkelijk bereikbaar blijven, zodat u in geval van nood snel de stekker eruit kunt halen.
- Dompel de inductiekookplaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als er vloeistof in het product is gekomen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
- Als de glasplaat van het verwarmingsgedeelte gebarsten of gebroken is, schakel het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact om een elektrische schok te voorkomen.



Gevaar door elektromagnetische velden!

Medische apparaten (pacemakers, gehoorapparaten, enz.) kunnen worden beïnvloed en beschadigd door elektromagnetische velden. Houd u aan de veiligheidsafstand die door de fabrikant van het apparaat wordt aanbevolen.



Schade door elektromagnetische velden!

Houd de inductiekookplaat minimaal 1 m verwijderd van apparaten die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden (bijv. magnetische opslagmedia, elektronische apparaten, klokken, etc.).



Waarschuwing voor materiële schade

- Verwarm geen lege kookpannen. Deze kunnen snel oververhit raken en zowel de pannen als het apparaat beschadigen.
- Zorg ervoor dat de inductiekookplaat niet wordt blootgesteld aan overmatige trillingen, aangezien dit kan leiden tot breuk van de kookzone. Let op dat u de inductiekookplaat niet laat vallen! Er bestaat gevaar voor letsel als de kookzone breekt!
- Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. Het gewicht van de kookpan en de inhoud mag niet meer dan 10 kg bedragen.
- Je kunt de inductiekookplaat beschadigen door te proberen karamel eraf te schrapen. Als je voedsel morst dat suiker bevat, verwijder dit dan direct voordat het afkoelt. Over het algemeen moet gemorst voedsel direct worden verwijderd.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen of gereedschappen die het oppervlak kunnen krassen en de verwarmingszone kunnen beschadigen.
- De inductiekookplaat is voorzien van antislip kunststof voetjes. Plaats indien nodig iets onder het apparaat, aangezien sommige werkbladen behandeld zijn met reinigingsmiddelen die de kunststof voetjes kunnen aantasten of zelfs oplossen.

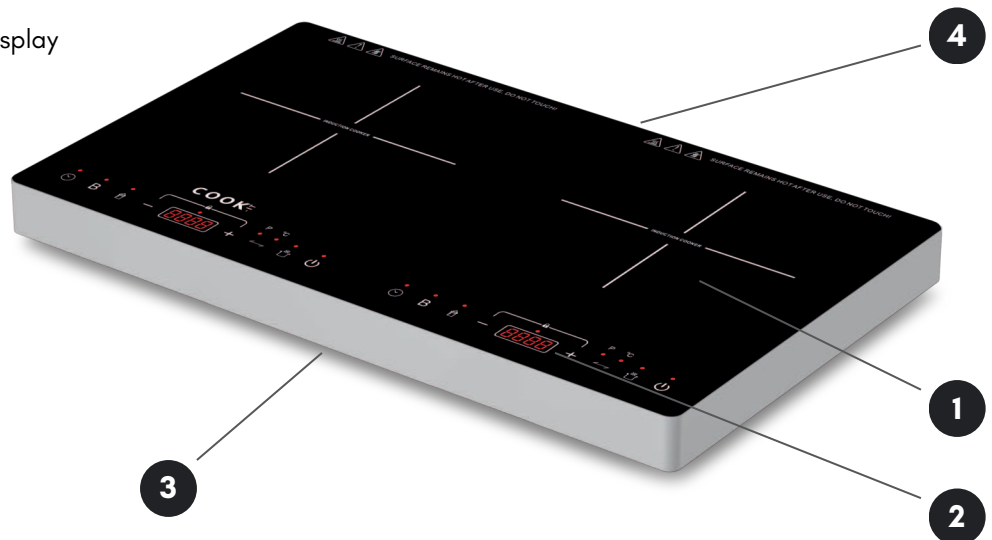


Stroomkabel

- Haal de stekker uit het stopcontact door deze bij de stekker vast te pakken. Trek nooit aan de kabel zelf.
- Plaats nooit het apparaat, meubilair of andere zware voorwerpen op het netsnoer en zorg ervoor dat het niet beknedeld raakt.
- Maak nooit knopen in de stroomkabel en bevestig deze niet aan andere kabels.
- Alle kabels moeten zo worden geplaatst dat niemand erover kan struikelen of erdoor gehinderd kan worden.
- Gebruik nooit adapterstekkers of verlengsnoeren die niet voldoen aan de in uw land geldende veiligheidsvoorschriften en breng zelf geen wijzigingen aan in het netsnoer. Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen door de fabrikant of een erkend klantenservicecentrum.
- De inductiekookplaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

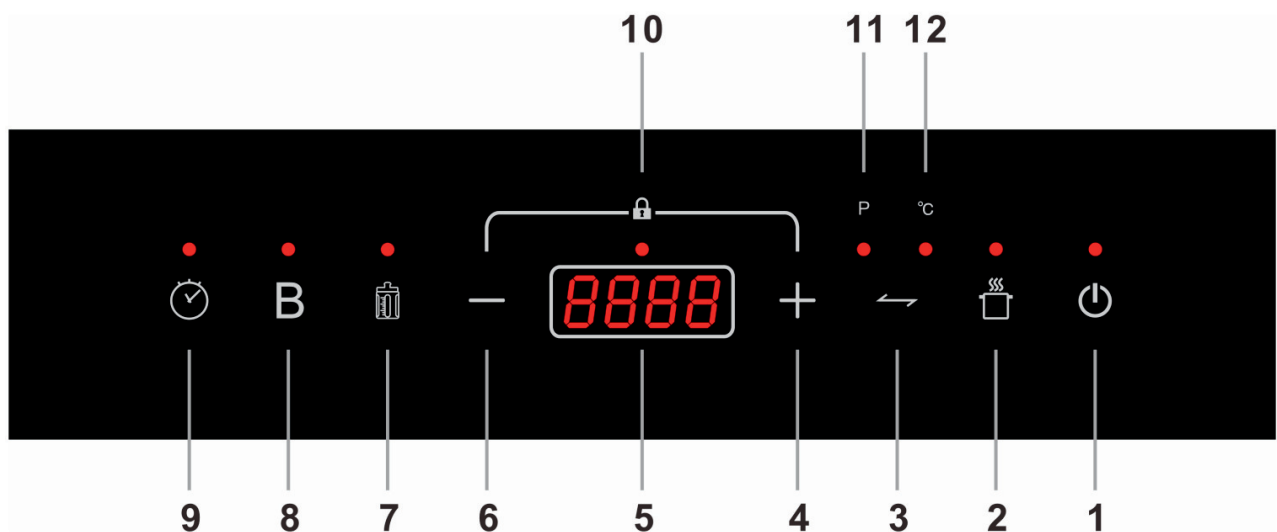
FUNCTIEBESCHRIJVING

1. Kookzone
2. Bedieningspaneel met display
3. Luchtinlaatopeningen
4. Luchtroosters



BEDIENING EN WEERGAVE

1. Aan/uit-knop
2. Knop voor warmhoudfunctie
3. Functieknop (schakelen tussen vermogensniveau/temperatuurweergave)
4. knop (waarde verhogen)
5. Display
6. knop (waarde verlagen)
7. Knop voor melkfunctie
8. B-knop (boostfunctie)
9. Knop voor timer
10. Kinderslotindicator
11. Symbool voor weergave van het vermogensniveau
12. Symbool voor temperatuurweergave



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Bedrijfsspanning: 220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz

Vermogen: 3500 W

Linker kookzone: 10 vermogensniveaus: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt

Rechter kookzone: 10 vermogensniveaus: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500 Watt

Overeenkomend met 10 temperatuurniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C

Display: 4 cijfers met rode LED-verlichting

Timer: 180 minuten

Bedieningspaneel: Sensor-touch knoppen, kinderslot

Afmetingen: ca. 56 cm x 31 cm x 6,5 cm (B x D x H)

Max. bodemdiameter kookpot/pan: 22 cm

Beschermingsklasse: Klasse II 

VOORDAT JE BEGINT

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de klantenservice als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en gooi het op de juiste manier weg.

1. Introductie tot inductiekoken

Koken met een inductiekookplaat werkt anders dan je gewend bent van een normale kookplaat. De warmte wordt opgewekt door een elektromagnetisch veld in de bodem van de pan, niet door warmteweerstanden in de verwarmingszone. Dit bespaart energie en verkort de kooktijden. Op hoog vermogen wordt de inhoud van de pan veel sneller verwarmd en reageert de temperatuur veel sneller op een lagere stand. Je zou kunnen zeggen dat het gebruik van een inductiekookplaat erg lijkt op koken op gas. Je hebt echter wel speciaal inductiekookgerei met een ferromagnetische bodem nodig.

2. Geschikt kookgerei

Gebruik alleen ferromagnetisch kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Deze moeten bij aankoop als zodanig gemarkeerd zijn. Kookgerei van niet-magnetische metalen (aluminium, koper, enz.) en andere materialen (bijv. keramiek, porselein, glas, enz.) is niet geschikt. De bodem van het kookgerei moet vlak op de inductiekookplaat kunnen staan, glad zijn en een diameter hebben van 12 tot 22 cm.

 Als het kookgerei niet de juiste diameter heeft of van ongeschikt materiaal is gemaakt, schakelt de kookzone automatisch uit. Er klinkt elke 2 seconden een pieptoon en de fout E0 wordt op het display weergegeven.

AAN DE SLAG

1. Instellen en aansluiten

- Plaats het apparaat op een vlakke, antislip en droge ondergrond.
- De openingen aan de onderkant van het product mogen nooit worden afgedekt. Houd rondom het apparaat minimaal 10 cm vrij en erboven minimaal 60 cm om voldoende koeling te garanderen.

2. Inschakelen

1. Sluit de inductiekookplaat met de stroomkabel aan op een werkend stopcontact. Er klinkt een pieper en het display (5) toont "- L -" of "- H -", afhankelijk van de temperatuur.
 - o Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone hoger is dan 60 °C, verschijnt op het display (5) "- H -". Als de temperatuur onder de 60 °C daalt, verschijnt op het display (5) "- L -".
2. Druk op de aan/uitknop (1) om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (5) verschijnt "on".
3. Zet een pan op het fornuis.

- o De inductiekookplaat detecteert of u het juiste kookgerei gebruikt. Zo ja, druk dan, nadat de "aan"-indicator op het display (5) verschijnt, op de functieknop (3) om het apparaat over te schakelen naar vermogensniveau "L05".
- o Anders is het niet mogelijk om de kookstand in te stellen na het indrukken van de functieknop. U hoort een herhaald geluidssignaal en op het display verschijnt de waarschuwing E0. De inductiekookplaat schakelt na 60 seconden over naar de stand-bymodus.

3. Het vermogensniveau instellen

1. Druk op de functieknop (3) en de aan/uit-indicator (11) gaat branden.
2. Na het inschakelen wordt het vermogensniveau automatisch op L05 ingesteld.
3. Gebruik de knoppen + (4) en - (6) om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
4. Hieronder vindt u een kort overzicht van de verschillende vermogensniveaus, met het stroomverbruik in Watt.

Niveau	Linker kookzone Vermogen (Watt)	Rechter kookzone Vermogen (Watt)
L01	200	200
L02	400	400
L03	600	600
L04	800	800
L05*	1000	1000
L06	1200	1100
L07	1400	1200
L08	1600	1300
L09	1800	1400
L10	2000	1500

4. Het temperatuurniveau instellen

1. Druk op de functietoets (3) en de temperatuurindicator (12) gaat aan.
2. Na het inschakelen wordt de temperatuur automatisch op 120°C ingesteld.
3. Gebruik de knoppen + (4) en - (6) om de temperatuur in te stellen binnen het bereik van 60-240°C.

5. Uitschakelen met de timer

U kunt een tijd instellen van 1 tot 180 minuten, in stappen van 1 minuut.

1. Start het kookproces zoals beschreven in het gedeelte 'Bediening'.
2. Druk op de timerknop (9); op het display (5) verschijnt "0". De timer-led gaat branden.
3. Druk op de knop + (4) om de tijd met 1 minuut te verhogen, of druk op de knop - (6) om de tijd met 1 minuut te verlagen. Houd de knop + (4) ingedrukt om de tijd snel in stappen van 10 minuten te verhogen, of houd de knop - (6) ingedrukt om de tijd snel in stappen van 10 minuten te verlagen. De timer start 5 seconden na de laatste invoer.
4. Op het display (5) verschijnen afwisselend het ingestelde vermogen of de temperatuur en de resterende tijd.
5. Zodra de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een pieptoon en schakelt de kookplaat automatisch over naar de stand-bymodus.

6. Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u eten tot wel 2 uur warm houden op circa 60°C.

Terwijl de inductiekookplaat in werking is, drukt u op de knop voor de warmhoudfunctie (2). Het display (5) geeft afwisselend "60" en de resterende warmhoudtijd (beginnend bij "120" minuten) weer. De indicator voor de warmhoudfunctie (2) licht op.

- Indien nodig kunt u tegelijkertijd de boostfunctie gebruiken (zie hieronder). Na 30 seconden verwarmen op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de warmhoudfunctie.
- De melkfunctie kan niet worden gecombineerd met de warmhoudfunctie.
- Terwijl de warmhoudfunctie is geactiveerd, drukt u op de functietoets (3) om de warmhoudfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

7. Melkfunctie

Met de melkfunctie verwarm je melk zonder dat deze aanbrandt of overkookt. De melk bereikt een temperatuur van 60 °C en wordt 20 minuten warm gehouden.

Terwijl de inductiekookplaat in werking is, drukt u op de melkfunctieknop (7). Het display (5) toont afwisselend "60" en de resterende warmhoudtijd (beginnend bij "20" minuten). De melkfunctie-indicator (7) licht op.



- Indien nodig kunt u tegelijkertijd de boostfunctie gebruiken (zie hieronder). Na 30 seconden verwarmen op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de melkfunctie.
- De melkfunctie kan niet worden gecombineerd met de warmhoudfunctie.
- Terwijl de melkfunctie is geactiveerd, drukt u op de functietoets (3) om de melkfunctie te annuleren en door te gaan op vermogensniveau L05.

8. Boost-functie

De boostfunctie versnelt het kookproces. De inductiekookplaat werkt 30 seconden op vol vermogen en schakelt daarna terug naar het eerder gekozen vermogen, de temperatuur of de functie.

1. Zet de inductiekookplaat aan en selecteer een vermogensniveau, temperatuur of de melk- of warmhoudfunctie.
2. Terwijl de inductiekookplaat in werking is, drukt u op de boostfunctieknop (8). Op het display (5) verschijnt "L10" en de boostfunctie-indicator (8) licht op.
3. Na 30 seconden schakelt de inductiekookplaat terug naar het eerder geselecteerde vermogen, de temperatuur of de functie.



- Terwijl de boostfunctie actief is, drukt u op de functieknop (3) om deze te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 of een temperatuur van 120°C.

9. Kinderslot

De inductiekookplaat is voorzien van een kinderslot om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd.

1. Druk kort op de knoppen + (4) en - (6). Er klinkt een akoestisch signaal en het kinderslotlampje (10) gaat branden. Het kinderslot is nu geactiveerd.
2. Houd de knoppen + (4) en - (6) ongeveer 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de kinderslotindicator (10) gaat uit. Het kinderslot is nu gedeactiveerd en u kunt de inductiekookplaat normaal gebruiken.



- U kunt het kinderslot ook activeren wanneer de inductiekookplaat uitgeschakeld is.
- Als u het kinderslot activeert terwijl de inductiekookplaat aan staat, kunt u de kookplaat nog steeds uitschakelen, maar alle andere functies worden geblokkeerd.

ONDERHOUD / REINIGING

- Haal altijd de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of aanraakt.
- Houd de kookplaat buiten bereik van kinderen totdat deze is afgekoeld.

Zodra de kookplaat is afgekoeld:

- Reinig het keramische glasoppervlak en het bedieningspaneel met een zachte doek.
- Bij hardnekkig vuil kunt u een doek gebruiken die is bevochtigd met een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes, schuursponsjes of schuurpoeder.
- Dompel de inductiekookplaat en het netsnoer nooit onder in water.

Om schade of storingen te voorkomen:

- Houd het oppervlak van de kookplaat altijd schoon om te voorkomen dat er vuil ophoopt in de buurt van de ventilator.
- Gebruik wattenstaafjes of een zachte tandenborstel met een kleine hoeveelheid niet-agressief schoonmaakmiddel om stof en olie rond de luchtcirculatieopeningen te verwijderen.
- Veeg eventueel achtergebleven schoonmaakmiddel voorzichtig weg met een vochtige doek. Eventuele resten die op het oppervlak achterblijven, kunnen verbranden als de kookplaat wordt aangezet.

PROBLEEMOPLOSSING

Als uw inductiekookplaat niet naar behoren functioneert, raadpleeg dan de onderstaande tabel voor mogelijke oorzaken en oplossingen.



Gevaar voor elektrische schok!

Probeer nooit het apparaat zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kookplaat werkt niet	Stroomkabel niet aangesloten	Sluit de stroomkabel aan op een werkend stopcontact.
	Kinderslot is geactiveerd	Houd de knoppen + (4) en – (6) 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
E0	Geen pan gedetecteerd Ongeschikt kookgerei	Gebruik geschikt kookgerei voor inductie.
E1	Elektrische storing / Kortsluiting	Neem contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst.
E2	Temperatuursensor beschadigd	Neem contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst.
E3	Spanning te hoog	Laat de netspanning controleren. Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 2 minuten en sluit opnieuw aan.
E4	Spanning te laag	Laat de netspanning controleren. Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 2 minuten en sluit opnieuw aan.
E5	Kookoppervlak te heet Lege pan Pan oververhit	Laat de kookplaat of pan enkele minuten afkoelen.
E6	Koelventilator of uitlaatluchtventilator defect	Neem contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst. Reinig de ventilatieopeningen en herstart het apparaat.

MILIEUVOORSCHRIFTEN EN INFORMATIE OVER VERWIJDERING



Een symbool met een doorgestreepte vuilnisbak op een product betekent dat het product valt onder de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden afgevoerd naar officiële inzamelpunten.



Gooi het apparaat niet weg bij het huisvuil of grofvuil. Informatie over inzamelpunten en ophaaltijden kunt u opvragen bij uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf.

Recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Voor meer informatie over het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afvalverwerkingsorganisatie of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Dit product voldoet aan de eisen van de EU-richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit en elektrische veiligheid.

COOK_E

EN - DOUBLE INDUCTION COOKTOP MANUAL



IMPORTANT INFORMATION

Intended use

The Induction cooktop can be used for preparing and cooking food and keeping it warm in suitable pans. It is portable and easy to operate thanks to the touch-sensitive control panel. This Induction cooktop is not intended for commercial use. This Induction cooktop is suitable exclusively for use indoors, in dry, sealed spaces. Always make sure that the Induction cooktop is on a stable surface. The device fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the device other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

Information on reducing environmental impact:

Only use the Induction cooktop with induction-compliant pans. Never use 'induction adapter plates'. These adapter plates considerably reduce the energy efficiency of an Induction cooktop (available temperature in the pan relative to the energy used) and invalidate all the benefits of a hob of this kind. This is due to the heat transfer between the adapter plate and the base of the pan. This means the process takes longer and energy is wasted.

Predictable misuse

The induction cooktop is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.



Risk of burns!

Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the heating zone. These can become very hot and cause burns.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use this device for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or give it away, pass on the operating instructions at the same time. They form part of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows. Some of these symbols are affixed to the product itself in order to alert the user to potential risks.



- Risk of burns!
 - This symbol warns of hot surfaces.



- Do not touch!
 - This warning advises against touching the surface of the heating zone.



- WARNING!
 - This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries, or material damage.



- Risk of electric shock!
 - This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause harm to life and limb through electric shock.



- Risk of fire!
 - This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



- Extra information
 - This symbol denotes further information on the topic.

Children and persons with disabilities

This device may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the device and understand the potential dangers. Do not allow children to play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised. Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.

 **Risk of suffocation!**
Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

 **Risk of falling objects!**
Make sure that children cannot pull the device from the work surface by the power cable. There is a danger of injury.

Keep the device out of the reach of children.

General safety instructions

 **Risk of burns!**

- Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the heating zone. These can become very hot and cause burns.
- Do not touch the heating zone surface where a cooking vessel has previously been standing. After the cooking vessel is removed, the heating zone surface can still be very hot.

 **Risk of fire!**

- Oil and fat can catch fire if overheated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.
- Risk of explosion! Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.
- Do not place the device on textile surfaces such as tablecloths.
- Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.
- Never place the device under flammable items such as curtains.
- The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.

 **Risk of electric shock!**

- The induction cooktop housing and power cable must not be damaged in any way. Never replace a faulty cable—contact our customer service instead. If the housing or power cable is damaged, there is a risk of electric shock.
- Never open the housing of the induction cooktop, as there are no components inside that require maintenance. If the housing is opened, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises, or strange smells, switch off the device immediately and remove the plug from the mains socket. Do not continue to use the device and have it inspected by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be hazardous to your health.
- Make sure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces. Never wrap the power cable around the heating zone.
- Ensure that the power cable cannot become crushed or squashed.
- Even when switched off, the induction cooktop is not entirely disconnected from the mains socket. To disconnect it completely from the mains, remove the mains plug.
- When disconnecting the power supply, always pull the plug, never the power cable itself.
- Always remove the plug from the mains socket if you experience any problems, are not using the device, before cleaning, and during thunderstorms.
- If you notice visible damage to the induction cooktop or the power cable, switch the device off, disconnect the mains plug from the socket, and contact customer service.

- Only connect the induction cooktop to a properly installed, easily accessible mains socket with a voltage corresponding to that indicated on the rating plate. After connecting the device, the mains socket must remain easily accessible so you can quickly remove the plug in case of emergency.
- Never immerse the induction cooktop, the power cable, or the mains plug in water or other liquids. If liquids have entered the product, disconnect the mains plug immediately and contact customer service.
- If the glass plate on the heating zone is cracked or broken, switch the device off and disconnect it from the mains socket to avoid a possible electric shock.

 Danger from electromagnetic fields!
Medical devices (pacemakers, hearing aids, etc.) can be influenced and damaged by electromagnetic fields. Maintain a safety distance as recommended by the device manufacturer.

 Damage caused by electromagnetic fields!
Keep the induction cooktop at least 1 m away from devices that could be affected by electromagnetic fields (e.g. magnetic storage media, electronic devices, clocks, etc.).

 Warning about property damage

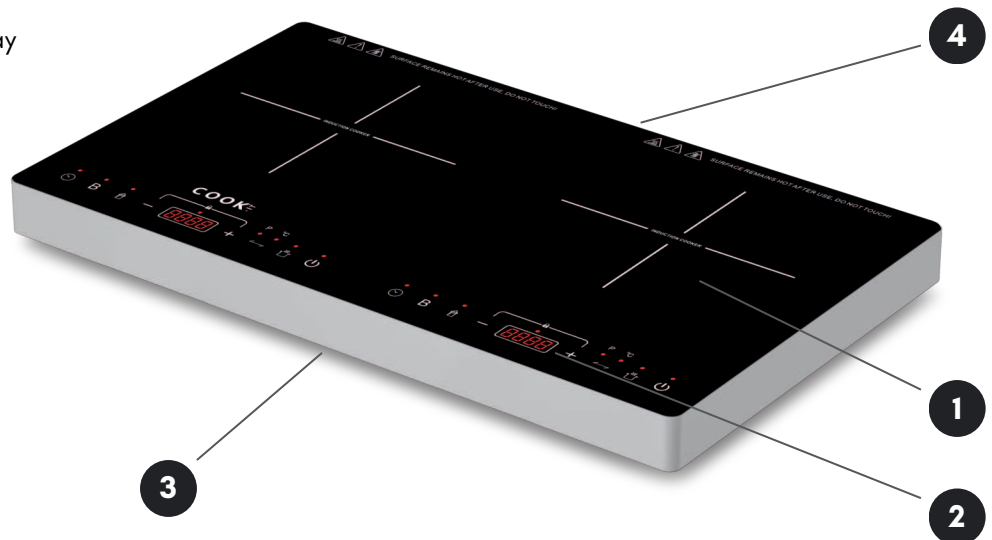
- Do not heat empty cooking vessels, as they can quickly overheat and damage both the pans and the device.
- Make sure that the induction cooktop is not subjected to excessive vibration, as this can cause the heating zone to break. Be careful not to drop the induction cooktop! There is a risk of injury if the heating zone is broken!
- Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and its contents must not exceed 10 kg.
- You can damage the induction cooktop by trying to scrape caramel off it. If you spill food containing sugar, remove it immediately before it cools. In general, any food spillages should be removed immediately.
- Do not use abrasive or harsh detergents or tools that could scratch the surface. These could damage the heating zone.
- The induction cooktop has non-slip plastic feet. If necessary, place something underneath the device, as some work surfaces are treated with detergents that could attack or even dissolve the plastic feet.

 Power cable

- Unplug the power cable by holding the mains plug—never pull on the cable itself.
- Never place the device, furniture, or other heavy objects on the power cable, and ensure it does not become trapped.
- Never tie knots in the power cable or attach it to other cables.
- All cables should be positioned so that nobody can trip over them or be obstructed by them.
- Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the power cable yourself. Any damaged power cable must be replaced by the manufacturer or an authorised customer service centre.
- The induction cooktop is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.

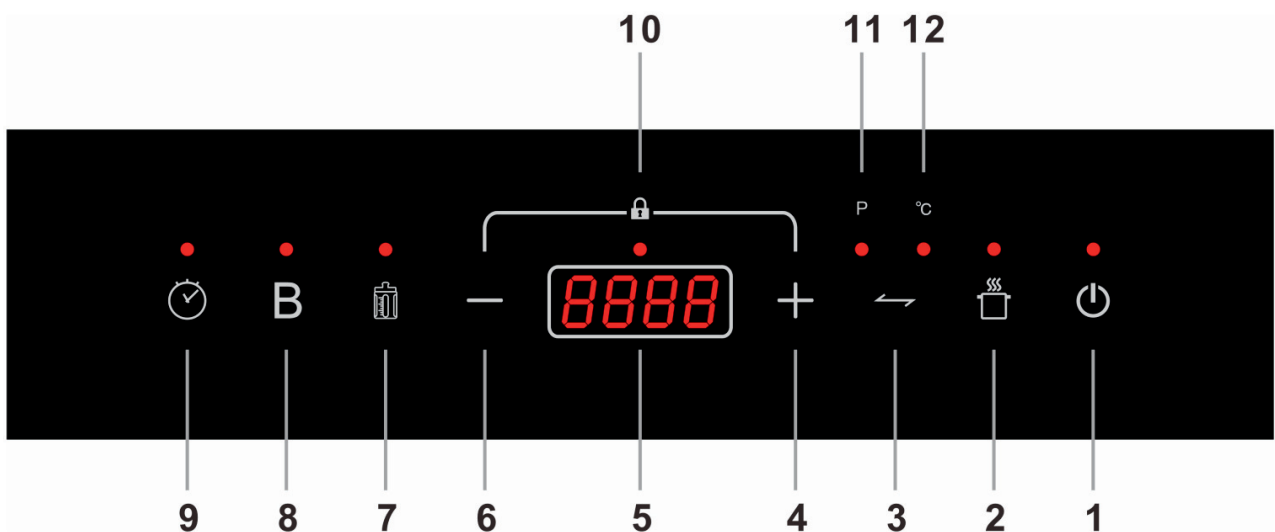
FUNCTION DESCRIPTION

1. Cooking zone
2. Control panel with display
3. Air intake openings
4. Air vents



CONTROL AND DISPLAY

1. On/Off button
2. Button for keep-warm function
3. Function button (switch between power level/temperature display)
4. button (increase value)
5. Display
6. button (reduce value)
7. Button for milk function
8. B button (boost function)
9. Button for timer
10. Child lock indicator
11. Symbol for power level display
12. Symbol for temperature display



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating voltage: 220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz

Power: 3500 W

Left heating zone: 10 power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts

Right heating zone: 10 power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500 Watts

Corresponding to 10 temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C

Display: 4 digits with red LED lighting

Timer: 180 minutes

Control panel: Sensor buttons, child lock

Dimensions: approx. 56 cm x 31 cm x 6.5 cm (W x D x H)

Max. bottom diameter of cooking pot/pan: 22 cm

Protection Class: Class II 

BEFORE YOU START

Unpack the device. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please contact the after-sales service. Keep the packaging material away from children and dispose of it appropriately.

1. Introduction to induction cooking

Cooking with an induction cooktop works differently from what you are used to with normal cooktops. The heat is generated by means of an electromagnetic field in the base of the cooking vessel, not by heat resistors in the heating zone. This saves energy and reduces cooking times. At high power, the contents of the cooking vessel are heated much more quickly, and the temperature responds much faster when turned down. You could say that using an induction cooktop is very similar to cooking with gas. However, you do need special induction-compatible cookware with a ferromagnetic base.

2. Suitable cookware

Only use ferromagnetic cookware that is suitable for induction cooktops. These should be labelled accordingly when you buy them. Cookware made of non-magnetic metals (aluminium, copper, etc.) and other materials (e.g. ceramics, porcelain, glass, etc.) is not suitable. The base of the cookware must be able to stand flat on the induction cooktop, be smooth, and have a diameter of between 12 and 22 cm.

 If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material, the heating zone automatically switches off. A beeper sounds every 2 seconds and the error E0 is shown on the display.

GETTING STARTED

1. Setup and connection

- Place the appliance on an even, non-slip, and dry surface.
- The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.

2. Switching on

1. Connect the induction cooktop to a live mains socket using the power cable. A beeper then sounds and the display (5) shows "- L -" or "- H -" depending on the temperature.
 - If you switch the induction cooktop off and the surface temperature of the heating zone is higher than 60 °C, "- H -" is shown on the display (5). If the temperature drops below 60 °C, the display (5) shows "- L -".
2. Press the On/Off button (1) to switch the induction cooktop on. The display (5) reads "on".
3. Place a pan on the cooktop.

- The induction cooktop detects if you are using correct cookware. If yes, after the "on" indicator shows on the display (5), press the Function button (3) to switch the device to power level "L05".
- Otherwise, it is not possible to set cooking after pressing the Function button. You will hear a repeated sound signal and the display shows warning notice E0. The induction cooktop will switch to standby mode after 60 seconds.

3. Setting the Power level

1. Press the Function button (3) and the power indicator (11) turns on.
2. After switching on, the power level is automatically set to L05.
3. Use the + (4) and - (6) buttons to adjust to the power level you want.
4. Below is a short overview of the different power levels, with power consumption figures in Watts.

Level	Left Heating Zone Power (Watt)	Right Heating Zone Power (Watt)
L01	200	200
L02	400	400
L03	600	600
L04	800	800
L05*	1000	1000
L06	1200	1100
L07	1400	1200
L08	1600	1300
L09	1800	1400
L10	2000	1500

4. Setting the Temperature Level

1. Press the function button (3) and the temperature indicator (12) turns on.
2. After switching on, the temperature level is automatically set to 120°C.
3. Use the + (4) and - (6) buttons to adjust the temperature within the range of 60-240°C.

5. Switching Off Using the Timer

You can set a time from 1 to 180 minutes in 1-minute increments.

1. Start the cooking process as described in the operation section.
2. Press the timer button (9); "0" will appear on the display (5). The timer LED will light up.
3. Press the + (4) button to increase the time by 1 minute, or press the - (6) button to decrease the time by 1 minute. Hold the + (4) button to quickly increase the time in 10-minute increments, or hold the - (6) button to quickly decrease the time in 10-minute increments. The timer starts 5 seconds after the last input.
4. The set power or temperature level and the remaining time will appear alternately on the display (5).
5. When the set time elapses, a beep will sound, and the hotplate will automatically switch to standby mode.

6. Keep-Warm Function

You can keep food warm for up to 2 hours at approximately 60°C using the keep-warm function.

While the induction cooktop is running, press the keep-warm function button (2). The display (5) will alternate between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "120" minutes). The keep-warm function indicator (2) will light up.

- If necessary, you can use the boost function simultaneously (see below). After 30 seconds of heating at full power, the device will automatically switch back to the keep-warm function.
- The milk function cannot be combined with the keep-warm function.
- While the keep-warm function is activated, press the function button (3) to cancel the keep-warm function and continue at power level L05.

7. Milk Function

The milk function is used to warm milk without it burning or boiling over. The milk reaches a temperature of 60°C and is kept warm for 20 minutes.

While the induction cooktop is running, press the milk function button (7). The display (5) will alternate between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "20" minutes). The milk function indicator (7) will light up.

-  If necessary, you can use the boost function simultaneously (see below). After 30 seconds of heating at full power, the device will automatically switch back to the milk function.
- The milk function cannot be combined with the keep-warm function.
- While the milk function is activated, press the function button (3) to cancel the milk function and continue at power level L05.

8. Boost Function

The boost function accelerates the cooking process. The induction cooktop runs at full power for 30 seconds, then switches back to the previously selected power level, temperature, or function.

1. Switch the induction cooktop on and select a power level, temperature, or the milk or keep-warm function.
2. While the induction cooktop is running, press the boost function button (8). The display (5) will show "L10," and the boost function indicator (8) will light up.
3. After 30 seconds, the induction cooktop will revert to the previously selected power level, temperature, or function.

-  While the boost function is active, press the function button (3) to cancel it and continue at power level L05 or temperature 120°C.

9. Child Lock

The induction cooktop has a child lock to prevent accidental changes to the settings.

1. Briefly press the + (4) and - (6) buttons together. An acoustic signal will sound, and the child lock indicator (10) will light up. The child lock is now activated.
2. Press and hold the + (4) and - (6) buttons for about 2 seconds. An acoustic signal will sound, and the child lock indicator (10) will turn off. The child lock is now deactivated, and you can use the induction cooktop as normal.

-  You can also activate the child lock when the induction cooktop is switched off.
- If you activate the child lock while the induction cooktop is on, it can still be switched off, but all other functions will be blocked.

MAINTENANCE / CLEANING

- Always unplug the induction cooktop from the power outlet and allow it to cool down completely before cleaning or handling it.
- Keep the cooktop out of reach of children until it has cooled.

Once the cooktop has cooled down:

- Clean the ceramic glass surface and control panel using a soft cloth.
- For more stubborn dirt, use a cloth moistened with mild dish detergent.
- Do not use abrasive sponges, scouring pads, or scouring powders.
- Never immerse the induction cooktop or the power cord in water.

To prevent damage or malfunction:

- Keep the surface of the cooktop clean at all times to avoid dirt build-up near the fan area.
- Use cotton buds or a soft toothbrush with a small amount of non-aggressive cleaning detergent to remove dust and oil around the air circulation openings.
- Carefully wipe off any remaining detergent with a damp cloth—any residue left on the surface can burn when the cooktop is turned on.

TROUBLESHOOTING

If your induction cooktop is not functioning as expected, refer to the table below for possible causes and solutions.



Risk of electric shock!

Never attempt to repair the appliance yourself.

Problem	Possible Cause	Remedy
Cooktop not working	Power cable not connected	Connect the power cable to a live mains socket.
	Child lock activated	Press and hold the + (4) and – (6) buttons for 3 seconds to deactivate.
E0	No pot/pan detected Unsuitable cookware	Use induction-compatible cookware.
E1	Electrical malfunction / Short circuit	Contact the manufacturer or a qualified after-sales service.
E2	Temperature sensor damaged	Contact the manufacturer or a qualified after-sales service.
E3	Voltage too high	Check your power supply. Unplug the appliance, wait 2 minutes, then reconnect.
E4	Voltage too low	Check your power supply. Unplug the appliance, wait 2 minutes, then reconnect.
E5	Temperature on ceramic surface too high Empty pot/pan Pot/pan overheated	Allow the cooktop or cookware to cool down for a few minutes.
E6	Cooling or exhaust fan damaged	Contact the manufacturer or a qualified after-sales service. Clean the ventilation louvers and restart the appliance.

ENVIRONMENTAL REGULATIONS AND DISPOSAL INFORMATION



A symbol depicting a crossed-out rubbish bin on a product means it is subject to European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres.



Do not dispose of the device in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

COOK_E

FR - MANUEL DE LA PLAQUE À INDUCTION DOUBLE



INFORMATIONS IMPORTANTES

Utilisation prévue

La table de cuisson à induction permet de préparer et de cuire des aliments, ainsi que de les maintenir au chaud dans des récipients adaptés. Portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile, elle n'est pas destinée à un usage professionnel. Elle est exclusivement destinée à une utilisation en intérieur, dans des espaces secs et fermés. Assurez-vous toujours que la table de cuisson à induction repose sur une surface stable. Cet appareil est conforme à toutes les normes CE applicables. Toute modification apportée à l'appareil, autre que celles recommandées par le fabricant, peut entraîner la non-conformité à ces normes.

Informations sur la réduction de l'impact environnemental :

Utilisez la table de cuisson à induction uniquement avec des casseroles compatibles. N'utilisez jamais de plaques d'adaptation pour induction. Ces plaques réduisent considérablement l'efficacité énergétique d'une table de cuisson à induction (température disponible dans la casserole par rapport à l'énergie utilisée) et annulent tous les avantages d'une telle table. Cela est dû au transfert de chaleur entre la plaque d'adaptation et le fond de la casserole. Cela rallonge le processus et gaspille de l'énergie.

Utilisation abusive prévisible

La table de cuisson à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.



Risque de brûlures !

Ne placez pas d'autres objets (couverts, ustensiles, couvercles de casseroles, etc.) sur la zone de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds et provoquer des brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques suivantes de ce manuel et tenir compte de tous les avertissements, même si vous êtes familiarisé avec la manipulation d'appareils électroniques. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour référence ultérieure. Si vous vendez ou cédez l'appareil, remettez-lui également le mode d'emploi. Il fait partie intégrante du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les avertissements suivants sont utilisés. Certains de ces symboles sont apposés sur le produit afin d'alerter l'utilisateur des risques potentiels.



- Risque de brûlures !
 - Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes.



- Ne pas toucher!
 - Cet avertissement déconseille de toucher la surface de la zone de chauffage.



- AVERTISSEMENT!
 - Ce symbole indique des informations importantes pour une utilisation sûre du produit et la sécurité de l'utilisateur. Il met en garde contre des risques qui, s'ils ne sont pas respectés, pourraient entraîner des blessures ou des dommages matériels.



- Risque de choc électrique !
 - Ce symbole met en garde contre des risques qui pourraient, s'ils ne sont pas pris en compte, causer des blessures corporelles ou mortelles par électrocution.



- Risque d'incendie !
 - Ce symbole avertit que des incendies pourraient se déclarer si l'avertissement n'est pas pris en compte.



- Informations complémentaires
 - Ce symbole indique des informations complémentaires sur le sujet.

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, sous surveillance ou à condition qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble d'alimentation.



Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque d'étouffement.



Risque de chute d'objets !

Assurez-vous que les enfants ne puissent pas arracher l'appareil du plan de travail par le câble d'alimentation. Il existe un risque de blessure.

Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risque de brûlures !

- Ne placez pas d'autres objets (couverts, ustensiles, couvercles de casseroles, etc.) sur la zone de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds et provoquer des brûlures.
- Ne touchez pas la surface de la zone de chauffe où se trouvait auparavant un récipient de cuisson. Une fois le récipient retiré, la surface de la zone de chauffe peut encore être très chaude.



Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez donc prudent lorsque vous les faites chauffer. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse chaude sans surveillance.
- Risque d'explosion ! N'essayez jamais d'éteindre une flamme d'huile ou de graisse avec de l'eau. Éteignez plutôt la flamme en recouvrant la casserole d'un couvercle ou d'une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces textiles telles que des nappes.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Celles-ci peuvent chauffer rapidement et provoquer un incendie.
- Ne placez jamais l'appareil sous des objets inflammables tels que des rideaux.
- Les ouvertures situées sous l'appareil ne doivent jamais être obstruées. Maintenez une distance d'au moins 10 cm autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus pour garantir un refroidissement suffisant.



Risque de choc électrique !

- Le boîtier et le câble d'alimentation de la table de cuisson à induction ne doivent en aucun cas être endommagés. Ne remplacez jamais un câble défectueux ; contactez plutôt notre service client. Tout boîtier ou câble d'alimentation endommagé présente un risque de choc électrique.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la table de cuisson à induction, car aucun composant ne nécessite d'entretien. L'ouverture du boîtier présente un risque de choc électrique.
- Si vous remarquez de la fumée, des bruits inhabituels ou des odeurs étranges, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Cessez d'utiliser l'appareil et faites-le inspecter par un expert. N'inhaliez jamais la fumée d'un éventuel incendie. En cas d'inhalation accidentelle de fumée, consultez un médecin. L'inhalation de fumée peut être dangereuse pour la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par des bords tranchants ou des surfaces chaudes. Ne l'enroulez jamais autour de la zone de chauffage.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne peut pas être écrasé ou écrasé.
- Même éteinte, la table de cuisson à induction n'est pas complètement débranchée de la prise secteur. Pour la débrancher complètement du secteur, débranchez la fiche secteur.
- Lors du débranchement de l'alimentation électrique, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble d'alimentation lui-même.
- Retirez toujours la fiche de la prise secteur si vous rencontrez des problèmes, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et pendant les orages.
- Si vous constatez des dommages visibles sur la table de cuisson à induction ou sur le câble d'alimentation, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise et contactez le service client.

- Branchez la table de cuisson à induction uniquement sur une prise secteur correctement installée, facilement accessible et dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Après le branchement, la prise secteur doit rester facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement en cas d'urgence.
- Ne plongez jamais la table de cuisson à induction, le câble d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Si du liquide a pénétré dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur et contactez le service client.
- Si la plaque de verre de la zone de chauffage est fissurée ou cassée, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur pour éviter un éventuel choc électrique.



Danger dû aux champs électromagnétiques !

Les appareils médicaux (stimulateurs cardiaques, prothèses auditives, etc.) peuvent être influencés et endommagés par les champs électromagnétiques. Maintenez une distance de sécurité conforme aux recommandations du fabricant.



Domages causés par les champs électromagnétiques !

Maintenez la table de cuisson à induction à au moins 1 m des appareils susceptibles d'être affectés par les champs électromagnétiques (par exemple, supports de stockage magnétiques, appareils électroniques, horloges, etc.).



Avertissement concernant les dommages matériels

- Ne chauffez pas de récipients de cuisson vides, car ils peuvent rapidement surchauffer et endommager à la fois les casseroles et l'appareil.
- Assurez-vous que la table de cuisson à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives, car cela pourrait briser la zone de chauffe. Attention à ne pas laisser tomber la table de cuisson à induction ! Risque de blessure en cas de bris de la zone de chauffe !
- Soyez prudent lors de la préparation des soupes et des ragoûts. Le poids du récipient et de son contenu ne doit pas dépasser 10 kg.
- Vous pouvez endommager la plaque à induction en essayant de gratter le caramel. Si vous renversez des aliments contenant du sucre, retirez-les immédiatement avant qu'ils ne refroidissent. En général, tout déversement doit être nettoyé immédiatement.
- N'utilisez pas de détergents ou d'outils abrasifs ou agressifs qui pourraient rayer la surface. Ceux-ci pourraient endommager la zone de chauffe.
- La table de cuisson à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez un objet sous l'appareil, car certains plans de travail sont traités avec des détergents qui pourraient attaquer, voire dissoudre, les pieds en plastique.

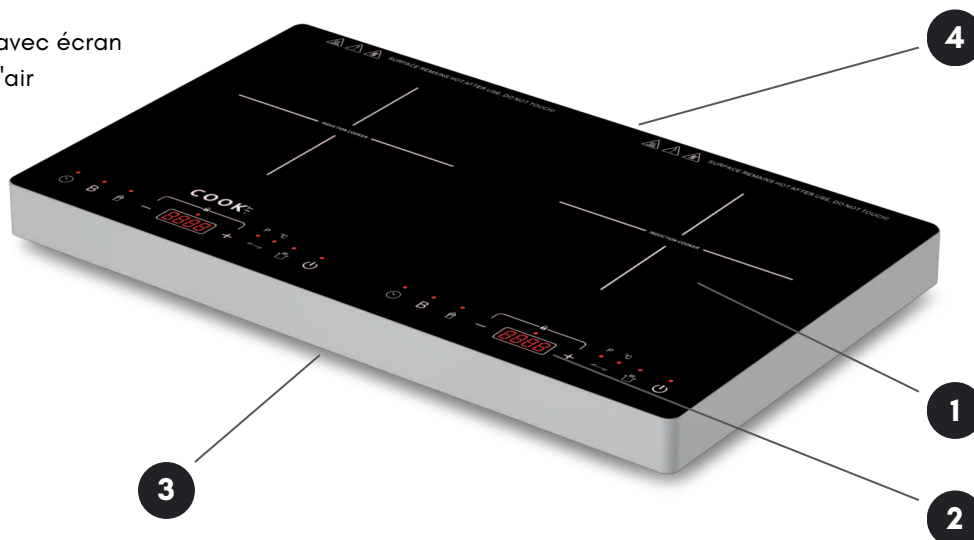


Câble d'alimentation

- Débranchez le câble d'alimentation en tenant la fiche secteur – ne tirez jamais sur le câble lui-même.
- Ne placez jamais l'appareil, des meubles ou d'autres objets lourds sur le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il ne reste pas coincé.
- Ne faites jamais de nœuds dans le câble d'alimentation et ne le fixez pas à d'autres câbles.
- Tous les câbles doivent être positionnés de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou être gêné par eux.
- N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le câble d'alimentation vous-même. Tout câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service après-vente agréé.
- La table de cuisson à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

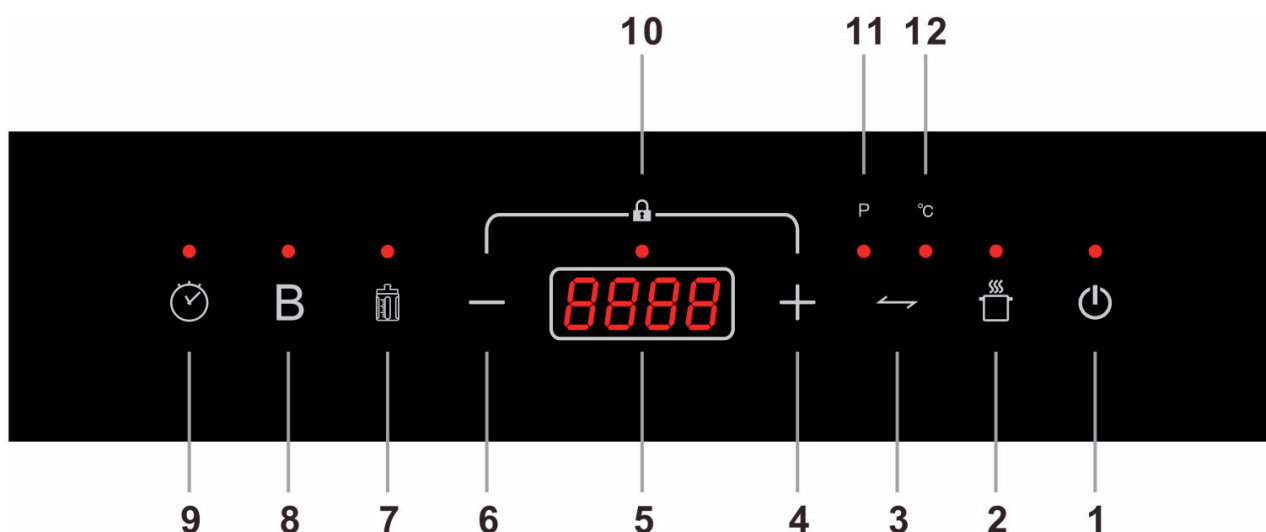
DESCRIPTION DE LA FONCTION

1. Zone de cuisson
2. Panneau de commande avec écran
3. Ouvertures d'admission d'air
4. Bouches d'aération



CONTRÔLE ET AFFICHAGE

1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton pour la fonction de maintien au chaud
3. Bouton de fonction (basculement entre l'affichage du niveau de puissance et de la température)
4. bouton (augmenter la valeur)
5. Affichage
6. bouton (réduire la valeur)
7. Bouton pour la fonction lait
8. Bouton B (fonction boost)
9. Bouton pour la minuterie
10. Indicateur de verrouillage enfant
11. Symbole d'affichage du niveau de puissance
12. Symbole d'affichage de la température



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz

Puissance: 3500 W

Zone de cuisson gauche: 10 niveaux de puissance: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts

Zone de cuisson droite: 10 niveaux de puissance: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500 Watts

Correspond aux 10 niveaux de température: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C

Affichage: 4 chiffres avec éclairage LED rouge

Minuterie: 180 minutes

Panneau de commande: Boutons tactiles, verrouillage enfants

Dimensions: env. 56 cm x 31 cm x 6,5 cm (L x P x H)

Diamètre max. du fond de casserole/poêle: 22 cm

Classe de protection: Classe II 

AVANT DE COMMENCER

Déballer l'appareil. Vérifiez d'abord que tous les éléments sont complets et en bon état. Si des éléments sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le service après-vente. Gardez l'emballage hors de portée des enfants et jetez-le de manière appropriée.

1. Introduction à la cuisson par induction

La cuisson sur une plaque à induction est différente de celle des plaques de cuisson classiques. La chaleur est générée par un champ électromagnétique au fond du récipient, et non par des résistances thermiques dans la zone de chauffe. Cela permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson. À puissance élevée, le contenu du récipient chauffe beaucoup plus rapidement, et la température réagit beaucoup plus vite lorsqu'on baisse la puissance. L'utilisation d'une plaque à induction est très similaire à la cuisson au gaz. Cependant, des ustensiles de cuisson spéciaux, compatibles avec l'induction et dotés d'un fond ferromagnétique, sont nécessaires.

2. Ustensiles de cuisine adaptés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques compatibles avec les plaques à induction. Leur étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur à l'achat. Les ustensiles de cuisine en métaux non magnétiques (aluminium, cuivre, etc.) et autres matériaux (par exemple, céramique, porcelaine, verre, etc.) ne sont pas adaptés. Le fond de l'ustensile doit pouvoir reposer à plat sur la plaque à induction, être lisse et avoir un diamètre compris entre 12 et 22 cm.

 Si le diamètre de l'ustensile de cuisson est incorrect ou si le matériau utilisé est inapproprié, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit toutes les 2 secondes et l'erreur E0 s'affiche à l'écran.

COMMENCER

1. Installation et connexion

- Placez l'appareil sur une surface plane, antidérapante et sèche.
- Les ouvertures situées sous l'appareil ne doivent jamais être obstruées. Maintenez une distance d'au moins 10 cm autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus pour garantir un refroidissement suffisant.

2. Mise en marche

1. Branchez la table de cuisson à induction sur une prise secteur sous tension à l'aide du câble d'alimentation. Un signal sonore retentit et l'écran (5) affiche « - L - » ou « - H - » selon la température.
 - Si vous éteignez la table de cuisson à induction et que la température de surface de la zone de cuisson est supérieure à 60 °C, « - H - » s'affiche sur l'écran (5). Si la température descend en dessous de 60 °C, « - L - » s'affiche sur l'écran (5).
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (1) pour allumer la table de cuisson à induction. L'écran (5) affiche « on ».
3. Placez une casserole sur la plaque de cuisson.
 - La table de cuisson à induction détecte si vous utilisez les ustensiles appropriés. Si oui, lorsque le voyant « marche » s'affiche à l'écran (5), appuyez sur le bouton Fonction (3) pour régler la puissance sur « L05 ».
 - Dans le cas contraire, il est impossible de régler la cuisson après avoir appuyé sur la touche Fonction. Un signal sonore répété retentit et l'écran affiche l'avertissement E0. La table de cuisson à induction passe en mode veille au bout de 60 secondes.

3. Réglage du niveau de puissance

1. Appuyez sur le bouton Fonction (3) et le voyant d'alimentation (11) s'allume.
2. Après la mise sous tension, le niveau de puissance est automatiquement réglé sur L05.
3. Utilisez les boutons + (4) et - (6) pour régler le niveau de puissance souhaité.
4. Vous trouverez ci-dessous un bref aperçu des différents niveaux de puissance, avec les chiffres de consommation électrique en watts.

Niveau	Puissance zone gauche (Watt)	Puissance zone droite (Watt)
L01	200	200
L02	400	400
L03	600	600
L04	800	800
L05*	1000	1000
L06	1200	1100
L07	1400	1200
L08	1600	1300
L09	1800	1400
L10	2000	1500

4. Réglage du niveau de température

1. Appuyez sur le bouton de fonction (3) et l'indicateur de température (12) s'allume.
2. Après la mise en marche, le niveau de température est automatiquement réglé à 120°C.
3. Utilisez les boutons + (4) et - (6) pour régler la température dans la plage de 60 à 240 °C.

5. Arrêt à l'aide de la minuterie

Vous pouvez définir une durée de 1 à 180 minutes par incréments de 1 minute.

1. Démarrez le processus de cuisson comme décrit dans la section Fonctionnement.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie (9) ; « 0 » s'affiche à l'écran (5). Le voyant de la minuterie s'allume.
3. Appuyez sur le bouton + (4) pour augmenter le temps d'une minute, ou sur le bouton - (6) pour le diminuer d'une minute. Maintenez le bouton + (4) enfoncé pour augmenter rapidement le temps par incréments de 10 minutes, ou maintenez le bouton - (6) enfoncé pour le diminuer rapidement par incréments de 10 minutes. Le minuteur démarre 5 secondes après la dernière saisie.
4. Le niveau de puissance ou de température réglé et le temps restant s'affichent en alternance sur l'écran (5).
5. Une fois le temps défini écoulé, un bip retentit et la plaque chauffante passe automatiquement en mode veille.

6. Fonction de maintien au chaud

Vous pouvez garder les aliments au chaud jusqu'à 2 heures à environ 60 °C grâce à la fonction de maintien au chaud. Pendant que la table de cuisson à induction est en marche, appuyez sur le bouton de maintien au chaud (2). L'écran (5) affichera alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (à partir de « 120 » minutes). Le voyant de maintien au chaud (2) s'allumera.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser simultanément la fonction boost (voir ci-dessous). Après 30 secondes de chauffage à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement en mode maintien au chaud.
- La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction maintien au chaud.
- Pendant que la fonction de maintien au chaud est activée, appuyez sur le bouton de fonction (3) pour annuler la fonction de maintien au chaud et continuer au niveau de puissance L05.

7. Fonction lait

La fonction lait permet de réchauffer le lait sans qu'il brûle ni déborde. Le lait atteint une température de 60 °C et est maintenu au chaud pendant 20 minutes.

Pendant que la table de cuisson à induction est en marche, appuyez sur le bouton de fonction lait (7). L'écran (5) affichera alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (à partir de « 20 » minutes). Le voyant de fonction lait (7) s'allumera.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser simultanément la fonction boost (voir ci-dessous). Après 30 secondes de chauffage à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement en mode lait.
- La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction maintien au chaud.
- Pendant que la fonction lait est activée, appuyez sur le bouton de fonction (3) pour annuler la fonction lait et continuer au niveau de puissance L05.

8. Fonction Boost

La fonction Boost accélère la cuisson. La table de cuisson à induction fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes, puis revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction précédemment sélectionnée.

1. Allumez la table de cuisson à induction et sélectionnez un niveau de puissance, une température ou la fonction lait ou maintien au chaud.
2. Pendant que la table de cuisson à induction est en marche, appuyez sur le bouton de la fonction Boost (8). L'écran (5) affichera « L10 » et le voyant de la fonction Boost (8) s'allumera.
3. Après 30 secondes, la table de cuisson à induction reviendra au niveau de puissance, à la température ou à la fonction précédemment sélectionnée.



- Pendant que la fonction boost est active, appuyez sur le bouton de fonction (3) pour l'annuler et continuer au niveau de puissance L05 ou à la température 120°C.

9. Sécurité enfant

La table de cuisson à induction est dotée d'un verrouillage enfant pour éviter toute modification accidentelle des réglages.

1. Appuyez brièvement simultanément sur les boutons + (4) et - (6). Un signal sonore retentit et le voyant de sécurité enfant (10) s'allume. La sécurité enfant est alors activée.
2. Appuyez sur les boutons + (4) et - (6) pendant environ 2 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant de sécurité enfant (10) s'éteint. La sécurité enfant est alors désactivée et vous pouvez utiliser la table de cuisson à induction normalement.



- Vous pouvez également activer le verrouillage enfant lorsque la table de cuisson à induction est éteinte.
- Si vous activez le verrouillage enfant alors que la table de cuisson à induction est allumée, elle peut toujours être éteinte, mais toutes les autres fonctions seront bloquées.

ENTRETIEN / NETTOYAGE

- Débranchez toujours la table de cuisson à induction de la prise de courant et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer ou de la manipuler.
- Gardez la table de cuisson hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'elle ait refroidi.

Une fois la table de cuisson refroidie :

- Nettoyez la surface en vitrocéramique et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour les saletés plus tenaces, utilisez un chiffon imbibé de détergent à vaisselle doux.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, de tampons à récurer ou de poudres à récurer.
- Ne plongez jamais la table de cuisson à induction ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

Pour éviter tout dommage ou dysfonctionnement :

- Gardez la surface de la table de cuisson propre en tout temps pour éviter l'accumulation de saleté près de la zone du ventilateur.
- Utilisez des cotons-tiges ou une brosse à dents souple avec une petite quantité de détergent de nettoyage non agressif pour éliminer la poussière et l'huile autour des ouvertures de circulation d'air.
- Essuyez soigneusement tout résidu de détergent avec un chiffon humide : tout résidu laissé sur la surface peut brûler lorsque la table de cuisson est allumée.

DÉPANNAGE

Si votre table de cuisson à induction ne fonctionne pas comme prévu, reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les causes et les solutions possibles.



Risque de choc électrique !

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible	Solution
Plaque ne fonctionne pas	Câble d'alimentation non branché	Branchez le câble d'alimentation dans une prise secteur active.
	Verrouillage enfant activé	Maintenez les touches + (4) et – (6) enfoncées pendant 3 secondes pour le désactiver.
E0	Aucune casserole détectée Ustensile inadapté	Utilisez des ustensiles compatibles avec l'induction.
E1	Défaut électrique / Court-circuit	Contactez le fabricant ou un service après-vente agréé.
E2	Capteur de température endommagé	Contactez le fabricant ou un service après-vente agréé.
E3	Tension trop élevée	Faites vérifier votre alimentation. Débranchez l'appareil, attendez 2 minutes, puis rebranchez.
E4	Tension trop basse	Faites vérifier votre alimentation. Débranchez l'appareil, attendez 2 minutes, puis rebranchez.
E5	Température trop élevée Casserole vide Casserole surchauffée	Laissez refroidir la plaque ou la casserole pendant quelques minutes.
E6	Ventilateur de refroidissement endommagé	Contactez le fabricant ou un service après-vente agréé. Nettoyez les grilles d'aération et redémarrez l'appareil.

RÉGLEMENTATIONS ENVIRONNEMENTALES ET INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION



Un symbole représentant une poubelle barrée sur un produit signifie qu'il est soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques doivent être éliminés séparément des déchets ménagers dans des centres de collecte agréés.



Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ni avec les encombrants. Pour plus d'informations sur les points de collecte et les horaires de collecte, contactez votre mairie ou votre entreprise de collecte des déchets.

Le recyclage contribue à la préservation des ressources naturelles. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique et la sécurité électrique.

COOKE

DE - BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DOPPEL-INDUKTIONSKOCHFELD



WICHTIGE INFORMATIONEN

Anwendungsgebiete

Mit dem Induktionskochfeld können Sie Speisen zubereiten, garen und in geeigneten Töpfen warmhalten. Es ist tragbar und dank des berührungsempfindlichen Bedienfelds einfach zu bedienen. Dieses Induktionskochfeld ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Dieses Induktionskochfeld ist ausschließlich für den Gebrauch in trockenen, geschlossenen Innenräumen geeignet. Stellen Sie stets sicher, dass das Induktionskochfeld auf einem stabilen Untergrund steht. Das Gerät erfüllt alle relevanten Normen und Standards im Zusammenhang mit der CE-Konformität. Änderungen am Gerät, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können dazu führen, dass diese Standards nicht mehr eingehalten werden.

Informationen zur Reduzierung der Umweltbelastung:

Verwenden Sie das Induktionskochfeld nur mit induktionsgeeignetem Kochgeschirr. Verwenden Sie niemals sogenannte Induktionsadapterplatten. Diese reduzieren die Energieeffizienz eines Induktionskochfelds (verfügbare Temperatur im Topf im Verhältnis zur eingesetzten Energie) erheblich und machen alle Vorteile eines solchen Kochfelds zunichte. Dies liegt an der Wärmeübertragung zwischen Adapterplatte und Topfboden. Dadurch dauert der Kochvorgang länger und es geht Energie verloren.

Vorhersehbarer Missbrauch

Das Induktionskochfeld ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.



Verbrennungsgefahr!

Legen Sie keine anderen Gegenstände (z. B. Besteck, Küchenutensilien, Topfdeckel usw.) auf die Heizzone. Diese können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die folgenden Hinweise in dieser Anleitung und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie später darin nachschlagen können. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder verschenken, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Symbolerklärung

In dieser Bedienungsanleitung werden Warnhinweise wie folgt verwendet. Einige dieser Symbole sind am Produkt selbst angebracht, um den Benutzer auf mögliche Gefahren aufmerksam zu machen.



- Verbrennungsgefahr!

- Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



- Nicht berühren!

- Diese Warnung rät davon ab, die Oberfläche der Heizzone zu berühren.



- WARNUNG!

- Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Produkts und die Sicherheit des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, deren Nichtbeachtung zu Gefahren für Leib und Leben, Verletzungen oder Sachschäden führen kann.



- Stromschlaggefahr!

- Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung zu Schäden an Leib und Leben durch Stromschlag führen können.



- Brandgefahr!

- Dieses Symbol warnt davor, dass Brände entstehen können, wenn die Warnung nicht beachtet wird.



- Zusätzliche Informationen

- Dieses Symbol kennzeichnet weiterführende Informationen zum Thema.

Kinder und Menschen mit Behinderungen

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder mit eingeschränkter Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

 **Erstickungsgefahr!**
Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder nicht mit Plastiktüten spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

 **Gefahr durch herabfallende Gegenstände!**
Stellen Sie sicher, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise

 **Verbrennungsgefahr!**

- Legen Sie keine anderen Gegenstände (z. B. Besteck, Küchenutensilien, Topfdeckel usw.) auf die Heizzone. Diese können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- Berühren Sie nicht die Heizzonenoberfläche, auf der zuvor ein Kochgefäß stand. Nach dem Entfernen des Kochgefäßes kann die Heizzonenoberfläche noch sehr heiß sein.

 **Brandgefahr!**

- Öl und Fett können bei Überhitzung Feuer fangen. Seien Sie daher beim Erhitzen von Öl und Fett vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt.
- Explosionsgefahr! Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Decken Sie den Topf stattdessen mit einem passenden Deckel oder Teller ab. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf textile Oberflächen wie beispielsweise Tischdecken.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metallflächen. Diese können sich schnell erhitzen und einen Brand verursachen.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter brennbare Gegenstände wie Vorhänge.
- Die Öffnungen an der Unterseite des Produkts dürfen niemals abgedeckt werden. Halten Sie rundherum einen Abstand von mindestens 10 cm und darüber mindestens 60 cm ein, um eine ausreichende Kühlung zu gewährleisten.

 **Stromschlaggefahr!**

- Das Gehäuse und das Netzkabel des Induktionskochfelds dürfen nicht beschädigt sein. Tauschen Sie ein defektes Kabel niemals aus, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Bei Beschädigungen des Gehäuses oder Netzkabels besteht Stromschlaggefahr.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Induktionskochfelds, da sich darin keine wartungspflichtigen Bauteile befinden. Beim Öffnen des Gehäuses besteht Stromschlaggefahr.
- Sollten Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche bemerken, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen. Atmen Sie niemals den Rauch eines möglichen Gerätebrandes ein. Sollten Sie dennoch versehentlich Rauch einatmen, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Oberflächen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel niemals um die Heizzone.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder gequetscht werden kann.
- Auch im ausgeschalteten Zustand ist das Induktionskochfeld nicht vollständig von der Steckdose getrennt. Um es vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Zum Trennen der Stromversorgung immer am Stecker ziehen, niemals am Netzkabel selbst.
- Ziehen Sie bei Störungen, bei Nichtgebrauch des Gerätes, vor der Reinigung sowie bei Gewitter immer den Stecker aus der Steckdose.
- Sollten Sie sichtbare Schäden am Induktionskochfeld oder am Netzkabel feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Schließen Sie das Induktionskochfeld nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung an. Nach dem Anschluss muss die Steckdose leicht zugänglich bleiben, damit Sie im Notfall den Stecker schnell ziehen können.
- Tauchen Sie das Induktionskochfeld, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollten Flüssigkeiten in das Produkt eingedrungen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Wenn die Glasplatte der Heizzone gesprungen oder zerbrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

Medizinische Geräte (Herzschrittmacher, Hörgeräte etc.) können durch elektromagnetische Felder beeinflusst und beschädigt werden. Halten Sie den vom Gerätehersteller empfohlenen Sicherheitsabstand ein.



Schäden durch elektromagnetische Felder!

Halten Sie zwischen dem Induktionskochfeld und Geräten, die durch elektromagnetische Felder beeinflusst werden können (z. B. magnetische Speichermedien, elektronische Geräte, Uhren etc.), mindestens 1 m Abstand.



Warnung vor Sachschäden

- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da diese schnell überhitzen und sowohl die Töpfe als auch das Gerät beschädigen können.
- Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld keinen übermäßigen Vibrationen ausgesetzt wird, da dies zum Bruch der Heizzone führen kann. Lassen Sie das Induktionskochfeld nicht fallen! Bei einem Bruch der Heizzone besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht bei der Zubereitung von Suppen und Eintöpfen: Das Gewicht des Kochgefäßes samt Inhalt darf 10 kg nicht überschreiten.
- Das Abkratzen von Karamell kann das Induktionskochfeld beschädigen. Sollten Sie zuckerhaltige Speisen verschütten, entfernen Sie diese sofort, bevor sie abkühlen. Generell sollten verschüttete Speisen sofort entfernt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder Werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Diese könnten die Heizzone beschädigen.
- Das Induktionskochfeld verfügt über rutschfeste Kunststofffüße. Legen Sie gegebenenfalls etwas unter das Gerät, da manche Arbeitsflächen mit Reinigungsmitteln behandelt sind, welche die Kunststofffüße angreifen oder sogar auflösen können.

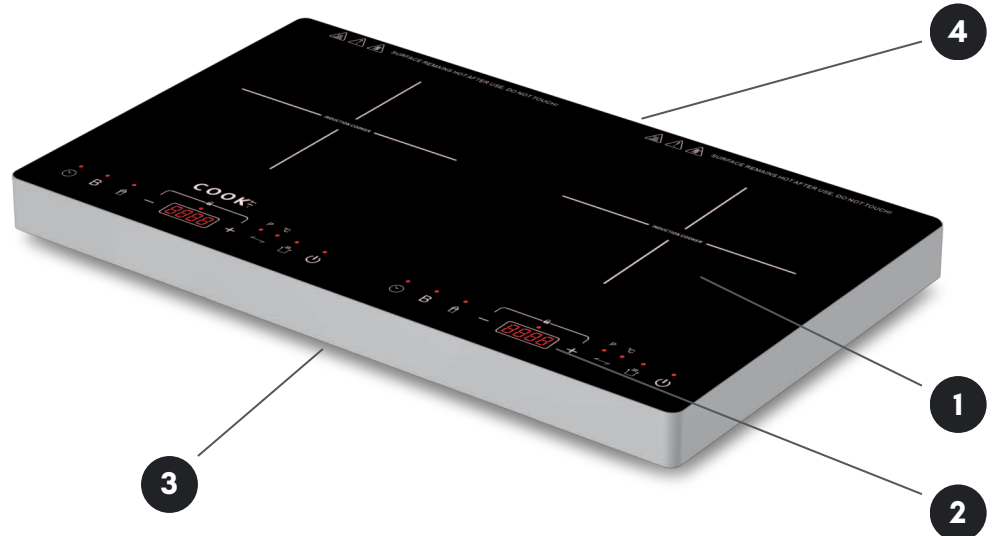


Stromkabel

- Ziehen Sie das Netzkabel immer am Netzstecker heraus, ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
- Stellen Sie niemals das Gerät, Möbel oder andere schwere Gegenstände auf das Stromkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Machen Sie niemals Knoten in das Stromkabel und befestigen Sie es nicht an anderen Kabeln.
- Alle Kabel sollten so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern oder dadurch behindert werden kann.
- Verwenden Sie niemals Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den in Ihrem Land geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, und nehmen Sie keine Änderungen am Netzkabel vor. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Induktionskochfeld ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

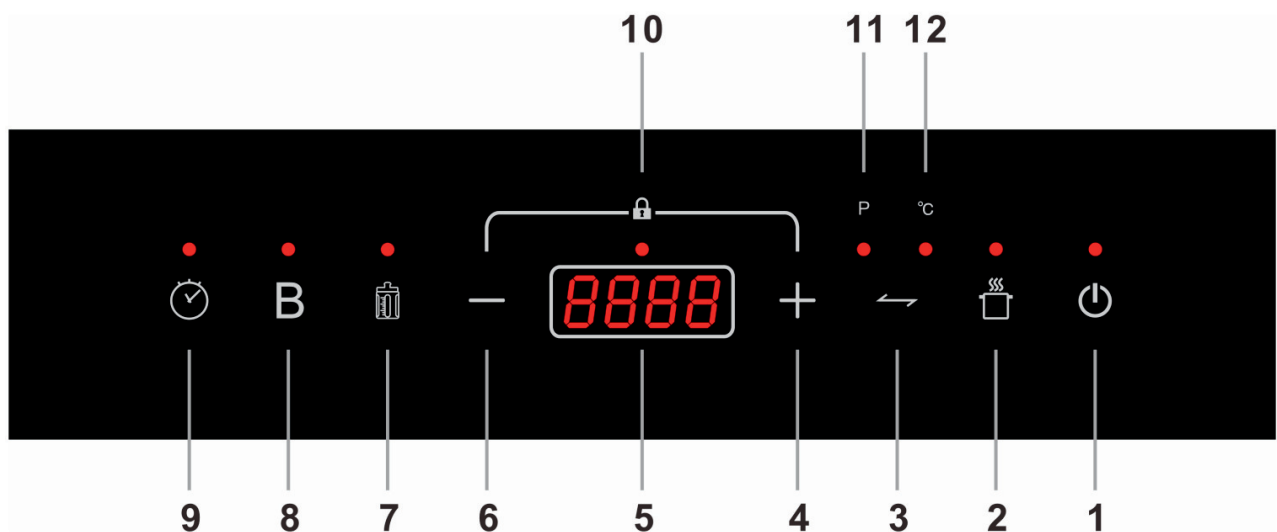
FUNKTIONSBESCHREIBUNG

1. Kochzone
2. Bedienfeld mit Display
3. Lufteinlassöffnungen
4. Lüftungsschlitze



STEUERUNG UND ANZEIGE

1. Ein-/Aus-Taste
2. Taste für Warmhaltefunktion
3. Funktionstaste (Umschaltung zwischen Leistungsstufe/Temperaturanzeige)
4. Schaltfläche (Wert erhöhen)
5. Anzeige
6. Schaltfläche (Wert verringern)
7. Taste für Milchfunktion
8. B-Taste (Boost-Funktion)
9. Taste für Timer
10. Kindersicherungsanzeige
11. Symbol für Leistungsstufenanzeige
12. Symbol für Temperaturanzeige



TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz

Leistung: 3500 W

Linke Kochzone: 10 Leistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt

Rechte Kochzone: 10 Leistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500 Watt

Entspricht 10 Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C

Anzeige: 4-stellig mit roter LED-Beleuchtung

Timer: 180 Minuten

Bedienfeld: Sensortasten, Kindersicherung

Maße: ca. 56 cm x 31 cm x 6,5 cm (B x T x H)

Max. Bodendurchmesser Topf/Pfanne: 22 cm

Schutzklasse: Klasse II 

BEVOR SIE BEGINNEN

Packen Sie das Gerät aus. Prüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.

1. Einführung in das Induktionskochen

Kochen mit einem Induktionskochfeld funktioniert anders als das, was Sie von herkömmlichen Kochfeldern gewohnt sind. Die Hitze wird durch ein elektromagnetisches Feld im Boden des Kochgefäßes erzeugt, nicht durch Heizwiderstände in der Heizzone. Das spart Energie und verkürzt die Kochzeiten. Bei hoher Leistung erhitzt sich der Inhalt des Kochgefäßes deutlich schneller, und die Temperatur reagiert beim Herunterregeln deutlich schneller. Man könnte sagen, die Bedienung eines Induktionskochfelds ähnelt stark dem Kochen mit Gas. Sie benötigen jedoch spezielles induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

2. Passendes Kochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Dieses sollte beim Kauf entsprechend gekennzeichnet sein. Kochgeschirr aus nicht magnetischen Metallen (Aluminium, Kupfer etc.) und anderen Materialien (z. B. Keramik, Porzellan, Glas etc.) ist nicht geeignet. Der Boden des Kochgeschirrs muss plan auf dem Induktionskochfeld stehen, glatt sein und einen Durchmesser zwischen 12 und 22 cm haben.

 Sollte das Kochgeschirr nicht den richtigen Durchmesser haben oder aus ungeeignetem Material bestehen, schaltet sich die Heizzone automatisch ab. Alle 2 Sekunden ertönt ein Signalton und im Display wird der Fehler E0 angezeigt.

ERSTE SCHRITTE

1. Einrichtung und Anschluss

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und trockene Fläche.
- Die Öffnungen an der Unterseite des Produkts dürfen niemals abgedeckt werden. Halten Sie rundherum einen Abstand von mindestens 10 cm und darüber mindestens 60 cm ein, um eine ausreichende Kühlung zu gewährleisten.

2. Einschalten

1. Schließen Sie das Induktionskochfeld mit dem Netzkabel an eine stromführende Steckdose an. Anschließend ertönt ein Signalton und im Display (5) wird je nach Temperatur „- L -“ oder „- H -“ angezeigt.
 - Wenn Sie das Induktionskochfeld ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochzone über 60 °C liegt, wird im Display (5) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, zeigt das Display (5) „- L -“ an.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (1), um das Induktionskochfeld einzuschalten. Im Display (5) wird „on“ angezeigt.
3. Stellen Sie eine Pfanne auf das Kochfeld.
 - Das Induktionskochfeld erkennt, ob Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden. Ist dies der Fall, drücken Sie nach der Anzeige „Ein“ im Display (5) die Funktionstaste (3), um das Gerät auf die Leistungsstufe „L05“ zu schalten.
 - Andernfalls ist nach Drücken der Funktionstaste kein Kochvorgang mehr möglich. Es ertönt ein wiederholtes Signal und im Display erscheint die Warnmeldung E0. Das Induktionskochfeld wechselt nach 60 Sekunden in den Standby-Modus.

3. Einstellen der Leistungsstufe

1. Drücken Sie die Funktionstaste (3) und die Betriebsanzeige (11) leuchtet auf.
2. Nach dem Einschalten wird die Leistungsstufe automatisch auf L05 eingestellt.
3. Stellen Sie mit den Tasten + (4) und - (6) die gewünschte Leistungsstufe ein.
4. Nachfolgend finden Sie eine kurze Übersicht über die verschiedenen Leistungsstufen mit Angaben zum Stromverbrauch in Watt.

Stufe	Leistung linke Kochzone (Watt)	Leistung rechte Kochzone (Watt)
L01	200	200
L02	400	400
L03	600	600
L04	800	800
L05*	1000	1000
L06	1200	1100
L07	1400	1200
L08	1600	1300
L09	1800	1400
L10	2000	1500

4. Temperaturniveau einstellen

1. Drücken Sie die Funktionstaste (3) und die Temperaturanzeige (12) leuchtet auf.
2. Nach dem Einschalten wird die Temperaturstufe automatisch auf 120°C eingestellt.
3. Mit den Tasten + (4) und - (6) können Sie die Temperatur im Bereich von 60-240°C einstellen.

5. Ausschalten mit dem Timer

Sie können eine Zeit von 1 bis 180 Minuten in 1-Minuten-Schritten einstellen.

1. Starten Sie den Garvorgang wie im Abschnitt Bedienung beschrieben.
2. Drücken Sie die Timer-Taste (9). Im Display (5) erscheint „0“. Die Timer-LED leuchtet.
3. Drücken Sie die Taste + (4), um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen, oder die Taste - (6), um sie um 1 Minute zu verringern. Halten Sie die Taste + (4) gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen, oder halten Sie die Taste - (6) gedrückt, um sie in 10-Minuten-Schritten zu verringern. Der Timer startet 5 Sekunden nach der letzten Eingabe.
4. Im Display (5) werden abwechselnd die eingestellte Leistungs- bzw. Temperaturstufe und die verbleibende Zeit angezeigt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochplatte wechselt automatisch in den Standby-Modus.

6. Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie Speisen bis zu 2 Stunden bei ca. 60°C warm halten.

Drücken Sie bei eingeschaltetem Induktionskochfeld die Warmhaltetaste (2). Im Display (5) wird abwechselnd „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten) angezeigt. Die Warmhalteanzeige (2) leuchtet.

- Bei Bedarf können Sie gleichzeitig die Boost-Funktion nutzen (siehe unten). Nach 30 Sekunden Heizen bei voller Leistung schaltet das Gerät automatisch zurück in die Warmhaltefunktion.
- Die Milchfunktion ist nicht mit der Warmhaltefunktion kombinierbar.
- Während die Warmhaltefunktion aktiviert ist, können Sie durch Drücken der Funktionstaste (3) die Warmhaltefunktion abbrechen und mit der Leistungsstufe L05 fortfahren.

7. Milchfunktion

Mit der Milchfunktion können Sie Milch erwärmen, ohne dass sie anbrennt oder überkocht. Die Milch erreicht eine Temperatur von 60°C und wird 20 Minuten warm gehalten.

Drücken Sie bei eingeschaltetem Induktionskochfeld die Milchfunktionstaste (7). Im Display (5) wird abwechselnd „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten) angezeigt. Die Milchfunktionsanzeige (7) leuchtet.

- Bei Bedarf können Sie gleichzeitig die Boost-Funktion nutzen (siehe unten). Nach 30 Sekunden Erhitzen bei voller Leistung schaltet das Gerät automatisch wieder auf die Milchfunktion um.
- Die Milchfunktion ist nicht mit der Warmhaltefunktion kombinierbar.
- Während die Milchfunktion aktiviert ist, können Sie durch Drücken der Funktionstaste (3) die Milchfunktion abbrechen und mit der Leistungsstufe L05 fortfahren.

8. Boost-Funktion

Die Boost-Funktion beschleunigt den Kochvorgang. Das Induktionskochfeld läuft 30 Sekunden lang mit voller Leistung und schaltet dann auf die zuvor gewählte Leistungsstufe, Temperatur oder Funktion zurück.

1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, Temperatur oder die Milch- oder Warmhaltefunktion.
2. Drücken Sie bei eingeschaltetem Induktionskochfeld die Boost-Funktionstaste (8). Im Display (5) erscheint „L10“ und die Boost-Funktionsanzeige (8) leuchtet.
3. Nach 30 Sekunden kehrt das Induktionskochfeld zur zuvor ausgewählten Leistungsstufe, Temperatur oder Funktion zurück.

- Während die Boost-Funktion aktiv ist, können Sie diese durch Drücken der Funktionstaste (3) abbrechen und mit der Leistungsstufe L05 bzw. Temperatur 120°C fortfahren.

9. Kindersicherung

Um ein versehentliches Ändern der Einstellungen zu verhindern, verfügt das Induktionskochfeld über eine Kindersicherung.

1. Drücken Sie kurz die Tasten + (4) und - (6) gleichzeitig. Es ertönt ein Signalton und die Kindersicherungsanzeige (10) leuchtet. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.
2. Halten Sie die Tasten + (4) und - (6) etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt und die Kindersicherungsanzeige (10) erlischt. Die Kindersicherung ist nun deaktiviert und Sie können das Induktionskochfeld wie gewohnt benutzen.

- Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschaltetem Induktionskochfeld aktivieren.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung bei eingeschaltetem Induktionskochfeld, lässt sich dieses zwar noch ausschalten, alle anderen Funktionen sind jedoch gesperrt.

WARTUNG / REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Induktionskochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder handhaben.
- Bewahren Sie das Kochfeld bis zum Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Sobald das Kochfeld abgekühlt ist:

- Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche und das Bedienfeld mit einem weichen Tuch.
- Bei hartnäckigeren Verschmutzungen verwenden Sie ein mit mildem Spülmittel angefeuchtetes Tuch.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Scheuerschwämme oder Scheuerpulver.
- Tauchen Sie das Induktionskochfeld oder das Netzkabel niemals in Wasser.

So vermeiden Sie Schäden oder Fehlfunktionen:

- Halten Sie die Oberfläche des Kochfelds stets sauber, um Schmutzablagerungen im Lüfterbereich zu vermeiden.
- Verwenden Sie Wattestäbchen oder eine weiche Zahnbürste mit einer kleinen Menge eines nicht aggressiven Reinigungsmittels, um Staub und Öl um die Luftzirkulationsöffnungen zu entfernen.
- Wischen Sie alle Reinigungsmittelreste vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Alle Rückstände auf der Oberfläche können beim Einschalten des Kochfelds einbrennen.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Ihr Induktionskochfeld nicht wie erwartet funktioniert, finden Sie in der folgenden Tabelle mögliche Ursachen und Lösungen.



Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kochfeld funktioniert nicht	Netzkabel nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an eine funktionierende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Drücken und halten Sie die Tasten + (4) und – (6) für 3 Sekunden, um sie zu deaktivieren.
E0	Kein Topf erkannt Ungeeignetes Kochgeschirr	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für Induktion.
E1	Elektrischer Fehler / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst.
E2	Temperatursensor defekt	Wenden Sie sich an den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst.
E3	Spannung zu hoch	Lassen Sie Ihre Stromversorgung überprüfen. Stecker ziehen, 2 Minuten warten, erneut anschließen.
E4	Spannung zu niedrig	Lassen Sie Ihre Stromversorgung überprüfen. Stecker ziehen, 2 Minuten warten, erneut anschließen.
E5	Glaskeramikplatte zu heiß Leerer Topf Topf überhitzt	Lassen Sie das Kochfeld oder den Topf einige Minuten abkühlen.
E6	Lüfter oder Abluftventilator defekt	Wenden Sie sich an den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst. Reinigen Sie die Lüftungsschlitze und starten Sie das Gerät neu.

UMWELTVORSCHRIFTEN UND ENTSORGUNGSHINWEISE



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf einem Produkt bedeutet, dass es der europäischen Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Alle elektrischen und elektronischen Geräte müssen getrennt vom Hausmüll bei offiziellen Entsorgungsstellen entsorgt werden.



Werfen Sie das Gerät nicht in den Hausmüll oder in die Sperrmüllabfuhr. Informationen zu Sammelstellen und Abholzeiten erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Entsorgungsunternehmen.

Recycling trägt zur Schonung natürlicher Ressourcen bei. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit und elektrischen Sicherheit.

COOK

RO - MANUAL PENTRU PLITĂ CU INDUCȚIE DUBLĂ



INFORMAȚII IMPORTANTE

Utilizare preconizată

Plita cu inducție poate fi utilizată pentru prepararea și gătitul alimentelor și menținerea acestora la cald în tigăi adecvate. Este portabilă și ușor de utilizat datorită panoului de control tactil. Această plită cu inducție nu este destinată utilizării comerciale. Această plită cu inducție este potrivită exclusiv pentru utilizare în interior, în spații uscate și etanșe. Asigurați-vă întotdeauna că plita cu inducție se află pe o suprafață stabilă. Dispozitivul îndeplinește toate normele și standardele relevante referitoare la conformitatea CE. Orice modificări ale dispozitivului, altele decât cele recomandate de producător, pot duce la neîndeplinirea acestor standarde.

Informații privind reducerea impactului asupra mediului:

Folosiți plita cu inducție doar cu tigăi compatibile cu inducția. Nu utilizați niciodată „plăci adaptoare pentru inducție”. Aceste plăci adaptoare reduc considerabil eficiența energetică a unei plite cu inducție (temperatura disponibilă în tigăi în raport cu energia utilizată) și anulează toate beneficiile unei plite de acest tip. Acest lucru se datorează transferului de căldură dintre placa adaptoare și baza tigăii. Aceasta înseamnă că procesul durează mai mult și se risipește energie.

Utilizare necorespunzătoare previzibilă

Plita cu inducție nu este concepută pentru a fi utilizată cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.



Pericol de arsuri!

Nu așezați alte obiecte (de exemplu, tacâmuri, ustensile, capace de tigăi etc.) pe zona de încălzire. Acestea se pot încălzi foarte tare și pot provoca arsuri.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza acest dispozitiv pentru prima dată, vă rugăm să citiți următoarele note din acest manual și să respectați toate avertismentele, chiar dacă sunteți familiarizat cu manipularea dispozitivelor electronice. Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare într-un loc sigur pentru referințe ulterioare. Dacă vindeți dispozitivul sau îl donați, transmiteți instrucțiunile de utilizare simultan. Acestea fac parte din produs.

Explicația simbolurilor

În acest manual de utilizare, avertismentele sunt utilizate după cum urmează. Unele dintre aceste simboluri sunt aplicate pe produsul în sine pentru a alerta utilizatorul cu privire la riscurile potențiale.



- Pericol de arsuri!
 - Acest simbol avertizează asupra suprafețelor fierbinți.



- Nu atingeți!
 - Acest avertisment recomandă evitarea atingerii suprafeței zonei de încălzire.



- AVERTIZARE!
 - Acest simbol indică informații importante pentru funcționarea în siguranță a produsului și siguranța utilizatorului. Acesta avertizează asupra riscurilor care, dacă nu sunt respectate, ar putea cauza pericol pentru viață și sănătate, vătămări corporale sau daune materiale.



- Pericol de electrocutare!
 - Acest simbol avertizează asupra riscurilor care, dacă nu sunt luate în considerare, ar putea provoca vătămări corporale și de sănătate prin electrocutare.



- Risc de incendiu!
 - Acest simbol avertizează că ar putea izbucni incendii dacă avertismentul nu este respectat.



- Informații suplimentare
 - Acest simbol indică informații suplimentare despre subiect.

Copii și persoane cu dizabilități

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse sau cu experiență sau cunoștințe limitate, dacă este supravegheat sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului și înțeleg potențialele pericole. Nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe de dispozitiv și de cablul de alimentare.



Pericol de sufocare!

Materialul de ambalare nu este o jucărie. Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de plastic. Există risc de sufocare.



Pericol de cădere a obiectelor!

Asigurați-vă că copiii nu pot trage dispozitivul de pe suprafața de lucru ținând de cablul de alimentare. Există pericol de accidentare.

A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

Instrucțiuni generale de siguranță



Pericol de arsuri!

- Nu așezați alte obiecte (de exemplu, tacâmuri, ustensile, capace de tigăi etc.) pe zona de încălzire. Acestea se pot încălzi foarte tare și pot provoca arsuri.
- Nu atingeți suprafața zonei de încălzire pe care a fost așezat anterior un vas de gătit. După ce vasul de gătit este scos, suprafața zonei de încălzire poate fi încă foarte fierbinte.



Risc de incendiu!

- Uleiul și grăsimea se pot aprinde dacă sunt supraîncălzite. Prin urmare, fiți atenți când încălziți ulei și grăsime. Nu lăsați niciodată uleiul sau grăsimea fierbinte nesupravegheate.
- Pericol de explozie! Nu încercați niciodată să stingeți uleiul sau grăsimea care arde cu apă. În schimb, sufocați-le acoperind vasul de gătit cu un capac sau o farfurie care se potrivește bine. Scoateți ștecherul de la priză.
- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe textile, cum ar fi fețe de masă.
- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe metalice. Acestea se pot încălzi rapid și pot provoca un incendiu.
- Nu așezați niciodată dispozitivul sub obiecte inflamabile, cum ar fi perdelele.
- Deschizăturile de pe partea inferioară a produsului nu trebuie niciodată acoperite. Păstrați o distanță de cel puțin 10 cm în jurul dispozitivului și de cel puțin 60 cm deasupra acestuia pentru a garanta o răcire suficientă.



Pericol de electrocutare!

- Carcasa plitei cu inducție și cablul de alimentare nu trebuie deteriorate în niciun fel. Nu înlocuiți niciodată un cablu defect – contactați serviciul nostru de asistență pentru clienți. Dacă carcasa sau cablul de alimentare sunt deteriorate, există riscul de electrocutare.
- Nu deschideți niciodată carcasa plitei cu inducție, deoarece în interior nu există componente care necesită întreținere. Dacă carcasa este deschisă, există riscul de electrocutare.
- Dacă observați fum, zgomote neobișnuite sau mirosuri ciudate, opriți imediat dispozitivul și scoateți ștecherul din priză. Nu continuați să utilizați dispozitivul și solicitați inspecția acestuia de către un expert. Nu inhalați niciodată fumul provenit de la un posibil incendiu al dispozitivului. Dacă inhalați accidental fum, solicitați asistență medicală. Inhalarea fumului poate fi periculoasă pentru sănătate.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi deteriorat de muchii ascuțite sau suprafețe fierbinți. Nu înfășurați niciodată cablul de alimentare în jurul zonei de încălzire.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi strivit sau strivit.
- Chiar și atunci când este oprită, plita cu inducție nu este complet deconectată de la priza de rețea. Pentru a o deconecta complet de la rețeaua electrică, scoateți ștecherul de la rețea.
- Când deconectați alimentarea cu energie electrică, trageți întotdeauna de ștecher, niciodată de cablul de alimentare în sine.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză dacă întâmpinați probleme, dacă nu utilizați dispozitivul, înainte de curățare și în timpul furtunilor.
- Dacă observați deteriorări vizibile ale plitei cu inducție sau ale cablului de alimentare, opriți aparatul, deconectați ștecherul de la priză și contactați serviciul clienți.

- Conectați plita cu inducție doar la o priză de rețea instalată corespunzător, ușor accesibilă, cu o tensiune corespunzătoare celei indicate pe plăcuța cu datele tehnice. După conectarea dispozitivului, priza de rețea trebuie să rămână ușor accesibilă, astfel încât să puteți scoate rapid ștecherul în caz de urgență.
- Nu introduceți niciodată plita cu inducție, cablul de alimentare sau ștecherul de rețea în apă sau alte lichide. Dacă au pătruns lichide în produs, deconectați imediat ștecherul de rețea și contactați serviciul clienți.
- Dacă placa de sticlă de pe zona de încălzire este crăpată sau spartă, opriți dispozitivul și deconectați-l de la priză pentru a evita un posibil șoc electric.



Pericol din cauza câmpurilor electromagnetice!

Dispozitivele medicale (stimulatoare cardiace, aparate auditive etc.) pot fi influențate și deteriorate de câmpurile electromagnetice. Mențineți o distanță de siguranță conform recomandărilor producătorului dispozitivului.



Daune cauzate de câmpuri electromagnetice!

Țineți plita cu inducție la cel puțin 1 m distanță de dispozitivele care ar putea fi afectate de câmpuri electromagnetice (de exemplu, suporturi de stocare magnetice, dispozitive electronice, ceasuri etc.).



Avertisment privind daunele materiale

- Nu încălziți vasele de gătit goale, deoarece acestea se pot supraîncălzi rapid și pot deteriora atât tigăile, cât și aparatul.
- Asigurați-vă că plita cu inducție nu este supusă unor vibrații excesive, deoarece acest lucru poate cauza ruperea zonei de încălzire. Aveți grijă să nu scăpați plita cu inducție! Există risc de accidentare dacă zona de încălzire este spartă!
- Aveți grijă când preparați supe și tocănițe. Greutatea vasului de gătit și a conținutului său nu trebuie să depășească 10 kg.
- Puteți deteriora plita cu inducție încercând să răzuiți caramelul de pe ea. Dacă vărsați alimente care conțin zahăr, îndepărtați-le imediat înainte de a se răci. În general, orice scurgere de alimente trebuie îndepărtată imediat.
- Nu folosiți detergenți abrazivi sau duri sau unelte care ar putea zgăria suprafața. Acestea ar putea deteriora zona de încălzire.
- Plita cu inducție are picioare de plastic antiderapante. Dacă este necesar, așezați ceva sub dispozitiv, deoarece unele suprafețe de lucru sunt tratate cu detergenți care ar putea ataca sau chiar dizolva picioarele de plastic.

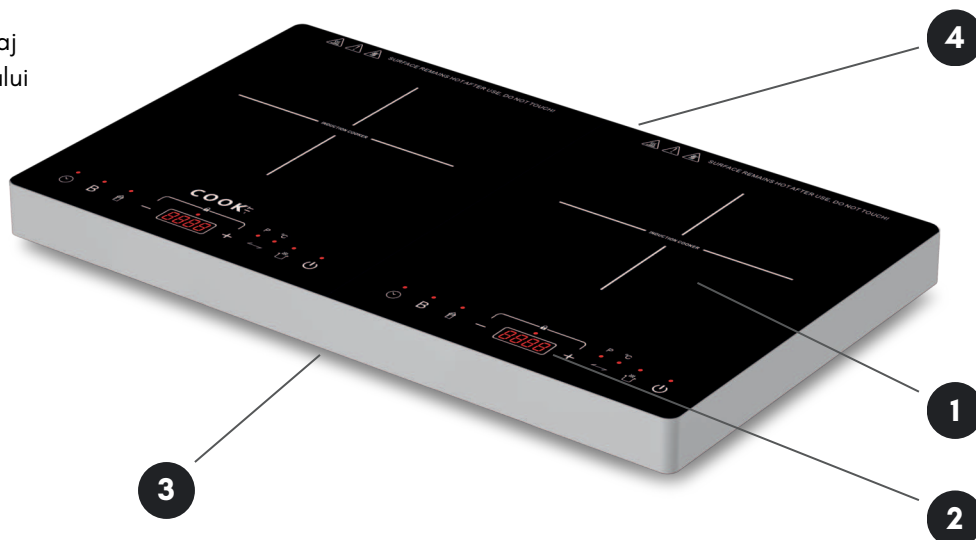


Cablu de alimentare

- Deconectați cablul de alimentare ținând de ștecherul rețelei – nu trageți niciodată de cablu în sine.
- Nu așezați niciodată dispozitivul, mobila sau alte obiecte grele pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu se blochează.
- Nu faceți niciodată noduri în cablul de alimentare și nu îl atașați la alte cabluri.
- Toate cablurile trebuie poziționate astfel încât nimeni să nu se poată împiedica de ele sau să fie obstrucționat de ele.
- Nu utilizați niciodată adaptoare sau cabluri prelungitoare care nu respectă reglementările de siguranță aplicabile în țara dumneavoastră și nu modificați singur cablul de alimentare. Orice cablu de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de producător sau de un centru de asistență pentru clienți autorizat.
- Plita cu inducție nu este concepută pentru a fi utilizată cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.

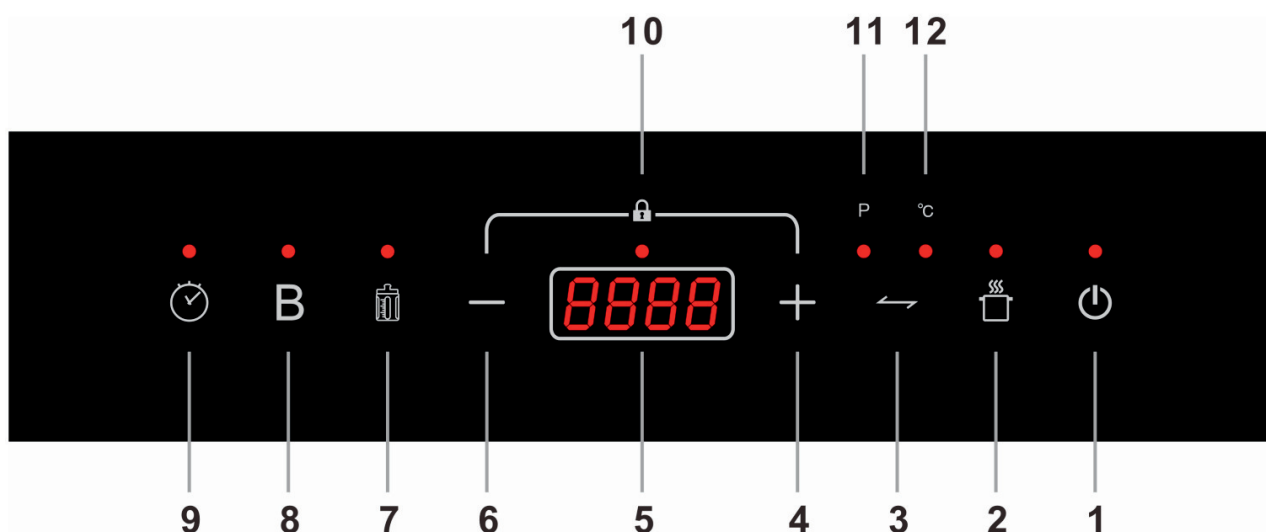
DESCRIEREA FUNCȚIEI

1. Zonă de gătit
2. Panou de control cu afișaj
3. Orificii de admisie a aerului
4. Guri de ventilație



CONTROL ȘI AFIȘARE

1. Buton Pornit/Oprit
2. Buton pentru funcția de menținere la cald
3. Buton funcțional (comutare între afișarea nivelului de putere/temperatură)
4. buton (creștere valoare)
5. Afișaj
6. buton (reducere valoare)
7. Buton pentru funcția lapte
8. Butonul B (funcție boost)
9. Buton pentru cronometru
10. Indicator de blocare pentru copii
11. Simbol pentru afișarea nivelului de putere
12. Simbol pentru afișarea temperaturii



SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune de operare: 220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz

Putere: 3500 W

Zonă de încălzire stângă: 10 trepte de putere: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Wați

Zonă de încălzire dreaptă: 10 trepte de putere: 200, 400, 600, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500 Wați

Corespund celor 10 niveluri de temperatură: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C

Afișaj: 4 cifre cu iluminare LED roșie

Temporizator: 180 minute

Panou de control: Butoane cu senzori, blocare pentru copii

Dimensiuni: aprox. 56 cm x 31 cm x 6,5 cm (L x A x Î)

Diametrul maxim al fundului vasului: 22 cm

Clasă de protecție: Clasa II 

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Despachetați dispozitivul. Verificați mai întâi dacă toate piesele sunt complete și nedeteriorate. Dacă lipsesc sau sunt deteriorate anumite piese, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică. Nu lăsați ambalajul la îndemâna copiilor și aruncați-l în mod corespunzător.

1. Introducere în gătitul cu inducție

Gătitul pe o plită cu inducție funcționează diferit față de ceea ce ești obișnuit cu plitele normale. Căldura este generată prin intermediul unui câmp electromagnetic în baza vasului de gătit, nu de rezistențe termice în zona de încălzire. Acest lucru economisește energie și reduce timpul de gătit. La putere mare, conținutul vasului de gătit se încălzește mult mai repede, iar temperatura reacționează mult mai rapid atunci când este redusă. S-ar putea spune că utilizarea unei plite cu inducție este foarte similară cu gătitul pe gaz. Cu toate acestea, ai nevoie de vase speciale compatibile cu inducția, cu o bază feromagnetică.

2. Vase de gătit potrivite

Folosiți doar vase de gătit feromagnetice, potrivite pentru plitele cu inducție. Acestea trebuie etichetate corespunzător la cumpărare. Vasele de gătit fabricate din metale nemagnetice (aluminu, cupru etc.) și alte materiale (de exemplu, ceramică, porțelan, sticlă etc.) nu sunt potrivite. Baza vasului de gătit trebuie să poată sta plat pe plita cu inducție, să fie netedă și să aibă un diametru cuprins între 12 și 22 cm.

 Dacă vasul de gătit nu are diametrul corect sau este fabricat dintr-un material nepotrivit, zona de încălzire se oprește automat. Se aude un semnal sonor la fiecare 2 secunde, iar pe afișaj se afișează eroarea E0.

NOȚIUNI DE BAZĂ

1. Configurare și conectare

- Așezați aparatul pe o suprafață plană, antiderapantă și uscată.
- Deschizăturile de pe partea inferioară a produsului nu trebuie niciodată acoperite. Păstrați o distanță de cel puțin 10 cm în jurul dispozitivului și de cel puțin 60 cm deasupra acestuia pentru a garanta o răcire suficientă.

2. Pornirea

1. Conectați plita cu inducție la o priză de curent folosind cablul de alimentare. Apoi se aude un semnal sonor, iar afișajul (5) arată „- L -” sau „- H -” în funcție de temperatură.
 - Dacă opriți plita cu inducție și temperatura suprafeței zonei de încălzire este mai mare de 60 °C, pe afișaj (5) se afișează „- H -”. Dacă temperatura scade sub 60 °C, pe afișaj (5) se afișează „- L -”.
2. Apăsăți butonul Pornit/Oprit (1) pentru a porni plita cu inducție. Afișajul (5) arată „pornit”.
3. Așezați o tigaie pe plită.

- Plita cu inducție detectează dacă folosiți vasele corecte. Dacă da, după ce indicatorul „pornit” apare pe afișaj (5), apăsați butonul Funcție (3) pentru a comuta dispozitivul la nivelul de putere „L05”.
- În caz contrar, nu este posibilă setarea modului de gătire după apăsarea butonului Funcție. Veți auzi un semnal sonor repetat, iar pe afișaj va apărea avertismentul E0. Plita cu inducție va trece în modul standby după 60 de secunde.

3. Setarea nivelului de putere

- Apăsați butonul Funcție (3) și indicatorul de alimentare (11) se aprinde.
- După pornire, nivelul de putere este setat automat la L05.
- Folosiți butoanele + (4) și - (6) pentru a regla nivelul de putere dorit.
- Mai jos este o scurtă prezentare generală a diferitelor niveluri de putere, cu cifrele privind consumul de energie în wați.

Nivel	Putere zonă stângă (Watt)	Putere zonă dreaptă (Watt)
L01	200	200
L02	400	400
L03	600	600
L04	800	800
L05*	1000	1000
L06	1200	1100
L07	1400	1200
L08	1600	1300
L09	1800	1400
L10	2000	1500

4. Setarea nivelului de temperatură

- Apăsați butonul funcțional (3) și indicatorul de temperatură (12) se aprinde.
- După pornire, temperatura este setată automat la 120°C.
- Folosiți butoanele + (4) și - (6) pentru a regla temperatura în intervalul 60-240°C.

5. Oprirea folosind temporizatorul

Puteți seta o durată de la 1 la 180 de minute, în trepte de 1 minut.

- Începeți procesul de gătire așa cum este descris în secțiunea de operare.
- Apăsați butonul temporizatorului (9); pe afișaj (5) va apărea „0”. LED-ul temporizatorului se va aprinde.
- Apăsați butonul + (4) pentru a mări timpul cu 1 minut sau apăsați butonul - (6) pentru a micșora timpul cu 1 minut. Țineți apăsat butonul + (4) pentru a mări rapid timpul în trepte de 10 minute sau țineți apăsat butonul - (6) pentru a micșora rapid timpul în trepte de 10 minute. Cronometrul pornește la 5 secunde după ultima introducere.
- Nivelul de putere sau de temperatură setat și timpul rămas vor apărea alternativ pe afișaj (5).
- Când timpul setat se scurge, se va auzi un semnal sonor, iar plita va trece automat în modul standby.

6. Funcția de menținere a căldurii

Puteți menține mâncarea caldă până la 2 ore la aproximativ 60°C folosind funcția de menținere la cald.

În timp ce plita cu inducție funcționează, apăsați butonul funcției de menținere la cald (2). Afișajul (5) va afișa alternativ „60” și timpul rămas de menținere la cald (începând de la „120” de minute). Indicatorul funcției de menținere la cald (2) se va aprinde.



- Dacă este necesar, puteți utiliza simultan funcția boost (vezi mai jos). După 30 de secunde de încălzire la putere maximă, dispozitivul va reveni automat la funcția de menținere la cald.
- Funcția lapte nu poate fi combinată cu funcția de menținere la cald.
- În timp ce funcția de menținere la cald este activată, apăsați butonul de funcție (3) pentru a anula funcția de menținere la cald și a continua la nivelul de putere L05.

7. Funcția laptelui

Funcția lapte este utilizată pentru a încălzi laptele fără ca acesta să se ardă sau să dea în clocot. Laptele atinge o temperatură de 60°C și este menținut cald timp de 20 de minute.

În timp ce plita cu inducție funcționează, apăsați butonul funcției lapte (7). Afișajul (5) va afișa alternativ „60” și timpul rămas pentru menținerea la cald (începând de la „20” de minute). Indicatorul funcției lapte (7) se va aprinde.

-  Dacă este necesar, puteți utiliza simultan funcția boost (vezi mai jos). După 30 de secunde de încălzire la putere maximă, dispozitivul va reveni automat la funcția lapte.
- Funcția lapte nu poate fi combinată cu funcția de menținere la cald.
- În timp ce funcția lapte este activată, apăsați butonul funcției (3) pentru a anula funcția lapte și a continua la nivelul de putere L05.

8. Funcția Boost

Funcția boost accelerează procesul de gătire. Plita cu inducție funcționează la putere maximă timp de 30 de secunde, apoi revine la nivelul de putere, temperatura sau funcția selectată anterior.

- Porniți plita cu inducție și selectați un nivel de putere, o temperatură sau funcția de lapte sau de menținere la cald.
- În timp ce plita cu inducție funcționează, apăsați butonul funcției boost (8). Afișajul (5) va afișa „L10”, iar indicatorul funcției boost (8) se va aprinde.
- După 30 de secunde, plita cu inducție va reveni la nivelul de putere, temperatura sau funcția selectate anterior.

-  În timp ce funcția boost este activă, apăsați butonul de funcție (3) pentru a o anula și a continua la nivelul de putere L05 sau temperatura de 120°C.

9. Blocare pentru copii

Plita cu inducție are un sistem de blocare pentru copii pentru a preveni modificările accidentale ale setărilor.

- Apăsați scurt butoanele + (4) și - (6) simultan. Se va auzi un semnal acustic, iar indicatorul de siguranță pentru copii (10) se va aprinde. Siguranța pentru copii este acum activată.
- Apăsați și mențineți apăsată butoanele + (4) și - (6) timp de aproximativ 2 secunde. Se va auzi un semnal acustic, iar indicatorul de siguranță pentru copii (10) se va stinge. Siguranța pentru copii este acum dezactivată și puteți utiliza plita cu inducție în mod normal.

-  De asemenea, puteți activa blocarea pentru copii atunci când plita cu inducție este oprită.
- Dacă activați blocarea pentru copii în timp ce plita cu inducție este pornită, aceasta poate fi totuși oprită, dar toate celelalte funcții vor fi blocate.

ÎNȚREȚINERE / CURĂȚARE

- Deconectați întotdeauna plita cu inducție de la priză și lăsați-o să se răcească complet înainte de a o curăța sau manipula.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor până când se răcește.

După ce plita s-a răcit:

- Curățați suprafața vitroceramică și panoul de control folosind o lavetă moale.
- Pentru murdărie mai persistentă, folosiți o lavetă umezită cu detergent de vase blând.
- Nu folosiți bureți abrazivi, bureți de curățat sau prafuri de curățat.
- Nu scufundați niciodată plita cu inducție sau cablul de alimentare în apă.

Pentru a preveni deteriorarea sau funcționarea defectuoasă:

- Mențineți suprafața plitei curată în permanență pentru a evita acumularea de murdărie în apropierea zonei ventilatorului.
- Folosiți bețișoare de bumbac sau o periuță de dinți moale cu o cantitate mică de detergent de curățare non-agresiv pentru a îndepărta praful și uleiul din jurul orificiilor de circulație a aerului.
- Ștergeți cu grijă orice detergent rămas cu o cârpă umedă – orice reziduu rămas pe suprafață se poate arde atunci când plita este pornită.

DEPANARE

Dacă plita cu inducție nu funcționează conform așteptărilor, consultați tabelul de mai jos pentru posibile cauze și soluții.



Pericol de electrocutare!

Nu încercați niciodată să reparați singur aparatul.

Problem	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu funcționează	Cablul de alimentare neconectat	Conectați cablul de alimentare la o priză activă.
	Funcția de blocare pentru copii activată	Apăsați și mențineți apăsată butoanele + (4) și – (6) timp de 3 secunde pentru dezactivare.
E0	Vas inexistent Vas incompatibil	Folosiți vase compatibile cu inducția.
E1	Defecțiune electrică / Scurtcircuit	Contactați producătorul sau un serviciu autorizat.
E2	Senzor de temperatură defect	Contactați producătorul sau un serviciu autorizat.
E3	Tensiune prea mare	Verificați sursa de alimentare. Deconectați aparatul, așteptați 2 minute, apoi reconectați.
E4	Tensiune prea mică	Verificați sursa de alimentare. Deconectați aparatul, așteptați 2 minute, apoi reconectați.
E5	Temperatura suprafeței ceramice prea mare Vas gol Vas supraîncălzit	Așteptați câteva minute până când plita sau vasul se răcesc.
E6	Ventilator de răcire defect	Contactați producătorul sau un serviciu autorizat. Curățați grilele de aerisire și reporniți aparatul.

REGLEMENTĂRI DE MEDIU ȘI INFORMAȚII DESPRE ELIMINARE



Un simbol care reprezintă un coș de gunoi tăiat pe un produs înseamnă că acesta se supune Directivei Europene 2012/19/UE. Toate dispozitivele electrice și electronice trebuie eliminate separat de deșeurile menajere la centrele oficiale de colectare a deșeurilor.



Nu aruncați dispozitivul la gunoiul menajer sau la colectarea deșeurilor voluminoase. Informații despre punctele de colectare și orele de ridicare pot fi obținute de la consiliul local sau de la compania de eliminare a deșeurilor.

Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații despre reciclarea acestui produs, adresați-vă autorității locale, organizației de prelucrare a deșeurilor menajere sau magazinului de unde ați achiziționat produsul.

Acest produs respectă cerințele directivei UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică.