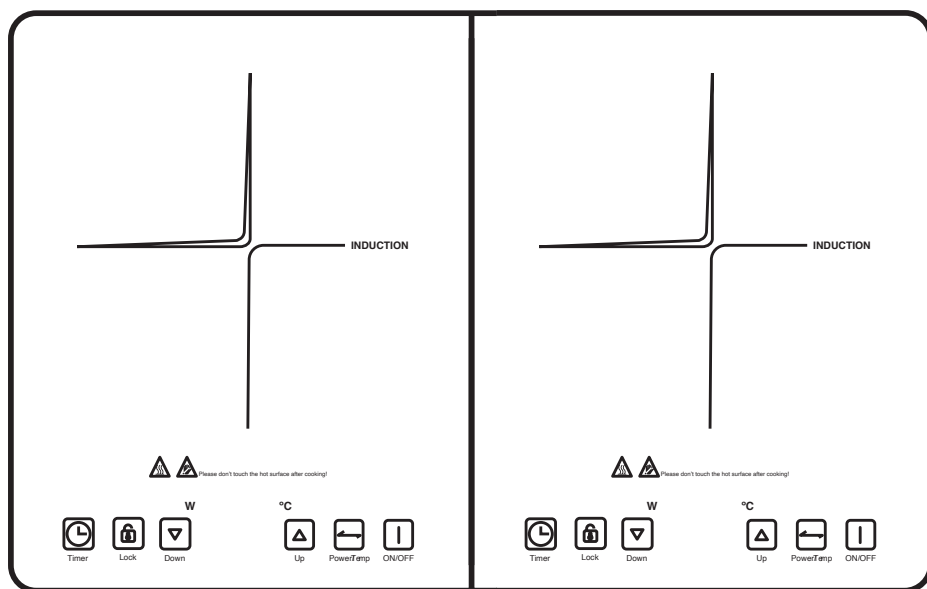


Gebruiksaanwijzing - Inductiekookplaat - Dubbel
User Manual - Induction Hob - Double
Manuel d'utilisation - Plaque à induction - Double

NL p.2-9
EN p.10-17
FR p.18-25

Model/Modèle: KB685



MADE IN CHINA




Lees de instructies
Please read the manual
Veuillez lire ce mode d'emploi




Introductie

- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: service@kitchenbrothers.nl
- De Kitchenbrothers inductiekookplaat heeft 2 kookplaten. De linkerkookplaat heeft 10 verschillende hittestanden en de rechterkookplaat heeft 8 hittestanden. Zo kan je elk gerecht maken. Gebruik het touchpad om de kookplaat aan te zetten, de timer in te stellen of de knoppen te vergrendelen. De inductiekookplaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging en gaat automatisch uit als je hem 2 uur niet hebt gebruikt.

Waarschuwingen en Veiligheidsinstructies

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

 **Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!**

- Algemeen

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik en installatie van de inductiekookplaat. Dit kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat of producten die erop zijn aangesloten.
- Gebruik de inductiekookplaat alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de inductiekookplaat niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg dan de Customer Service.
- De inductiekookplaat is ontworpen en bedoeld voor privégebruik en binnengebruik. Gebruik de inductiekookplaat niet voor commerciële doeleinden.
- Laat de inductiekookplaat NIET onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het de inductiekookplaat niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Als de kookplaat is gebroken, zet de kookplaat dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan, gebruik en apparaat niet en neem contact op met de klantenservice.
- Plaats GEEN kookgerei gemaakt van puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder een magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek of aardewerk op de inductiekookplaat.
- Sluit de stekker niet aan op het elektriciteitsnet via een verlengsnoer om veilig gebruik van het apparaat te waarborgen.
- Schakel de kookplaat nooit in als er geen voedsel in de pan zit. Dit kan functioneringsproblemen veroorzaken. Zorg altijd dat er voldoende voedsel of water in de pannen zit.
- Trek NIET aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Verplaats het apparaat NIET door aan het snoer te trekken en draai het snoer NIET.
- Zorg ervoor dat je NIET over de kabel struikelt en dat de kabel NIET geknakt of gedraaid is, of vast zit.

- Personen en gebruik

- Dit apparaat dient NIET gebruikt of gereinigd te worden door kinderen onder de 8 jaar of door mensen met een fysieke of mentale beperking, of mensen die geen ervaring met of kennis over het apparaat hebben. Gebruik van het apparaat is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Gebruik en bewaar de inductiekookplaat buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dragere van pacemakers dienen voor gebruik een arts te raadplegen.

Elektra

- Haal de inductiekookplaat NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur de inductiekookplaat altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de inductiekookplaat aansluit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik de inductiekookplaat dan NIET en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik de inductiekookplaat NIET in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was) bak gevuld met water. Raak het apparaat en het stroomsnoer NIET met natte handen aan. Zorg ervoor dat het apparaat NIET in contact komt met water. Dompel het apparaat NIET onder in water en spoel de kookplaat niet af onder de kraan. Let op met overkoken. Als er toch water in of op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet de inductiekookplaat dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- De inductiekookplaat wordt warm tijdens gebruik. Gebruik het apparaat niet als je gevoelig bent voor hitte.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Het apparaat zelf wordt niet warm, maar door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Dek de inductiekookplaat niet af met ontvlambare materialen als het aanstaat. Leg nooit objecten zoals schoonmaak- of vaatdoeken, bakpapier, aluminiumfolie en dergelijke op het apparaat of ertegenaan.
- Bewaar geen licht ontvlambare objecten of stoffen in de buurt van de kookplaat. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het apparaat leiden.
- Doe de stekker niet in een stopcontact waar al heel veel andere apparaten ingeplugd zijn.
- Steek geen objecten zoals ijzerdraad in de kookplaat.

Overig

- Plaats het apparaat altijd op een stabiel, effen, horizontaal en hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak niet gemaakt is van metaal. Plaats het apparaat nooit op metallic oppervlakken of oppervlakken die niet hittebestendig zijn (zoals tapijt of vinyl). Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de inductiekookplaat heen zit, houd minstens 5 tot 10 cm (2 - 4 inches) afstand tot de muur of andere objecten. Blokkeer de ventilatiegaten niet.
- Het oppervlak van de inductiekookplaat blijft nog een geruime tijd heet nadat de inductiekookplaat uitgeschakeld is. Let op dat niemand de hete onderdelen aanraakt als hij nog warm is.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden en brandwonden veroorzaken.
- De inductiekookplaat kan objecten beïnvloeden een een magnetisch veld hebben of aantrekken zoals radio's, televisies en bankkaarten.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Hierdoor kan een overdruk ontstaan waardoor de blikken exploderen.
- Gebruik de inductiekookplaat niet als werkblad of snijplank. De plaat kan per ongeluk ingeschakeld worden of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet kunnen worden of vlam kunnen vatten.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.
- Als de kookplaat warmer wordt dan 280°C verschijnt er een errorcode. Laat de kookplaat afkoelen voordat je hem weer gebruikt.
- De kookplaat schakelt automatisch uit als hij langer dan 2 uur niet is gebruikt.
- Til de pannen altijd op als je ze van de inductieplaat afhaalt. Schuif ze niet over de plaat, dit kan voor beschadigingen zorgen.
- De kookplaat dient niet bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Als er iets op valt zoals een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.

Ontvangen van Verzending

- Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt de apparatuur beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde verpakkingen om je klacht te onderbouwen.

Inhoud Verpakking

- KitchenBrothers Inductiekookplaat - Dubbel - Model KB685 - EAN 8720195250296

Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding

Producteigenschappen

- Technische Data

Afmeting	58 x 36 x 6,8 cm																				
Dikte kookplaat	65,0 mm																				
Gewicht	4.7 kg																				
Kleur	Zwart																				
Materiaal	Zwart kristalglas, plastic																				
Snoerlengte	1,5 m																				
Voeding - Frequentie	220V - 240V 50/60Hz																				
Min - max vermogen (W) Min - max temperatuur (°C)	Links																				
	<table border="1"><tr><td>200</td><td>400</td><td>600</td><td>800</td><td>1000</td><td>1200</td><td>1400</td><td>1600</td><td>1800</td><td>2000</td></tr><tr><td>60</td><td>80</td><td>100</td><td>120</td><td>140</td><td>160</td><td>180</td><td>200</td><td>220</td><td>240</td></tr></table>	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000											
60	80	100	120	140	160	180	200	220	240												
Rechts																					
	<table border="1"><tr><td>200</td><td>400</td><td>600</td><td>800</td><td>1000</td><td>1200</td><td>1400</td><td>1500</td></tr><tr><td>60</td><td>80</td><td>100</td><td>120</td><td>140</td><td>160</td><td>180</td><td>200</td></tr></table>	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500	60	80	100	120	140	160	180	200				
200	400	600	800	1000	1200	1400	1500														
60	80	100	120	140	160	180	200														
Max. stroomsterkte	15A																				
Geschikt voor	Pannen met een diameter van 12-26 cm																				
Niet geschikt voor	Kookgerei gemaakt van puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder een magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek of aardewerk.																				

Overige eigenschappen

- 4 pootjes;
- Oververhittingsbeveiliging;
- Automatische uitschakeling na 2 uur geen gebruik;
- Linkerkookplaat heeft 10 hitte- en wattagestanden;
- Rechterkookplaat heeft 8 hitte- en wattagestanden;
- Ingebouwde timer;
- Ingebouwd ventilatiesysteem;
- Vergrendelbare knoppen;
- Touchpad.









Instructies voor Gebruik

- ⚠ Het oppervlak van de inductiekookplaat blijft nog een geruime tijd heet nadat de inductiekookplaat uitgeschakeld is. Let op dat niemand de hete onderdelen aanraakt als hij nog warm is.
- ⚠ Plaats GEEN kookgerei gemaakt van puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder een magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek of aardewerk op de inductiekookplaat.








Voor het eerst gebruiken

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Houd de verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Reinig de glasplaat met een licht vochtige doek en maak hem grondig droog. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de kookplaat volgt u de instructies.

Gebruiken

- Aan/uit
- 1. Zet een geschikte pan op de inductiekookplaat.
- 2. Druk op  om de inductieplaat aan te zetten. Als er een "L" op het scherm verschijnt is de kookplaat klaar voor gebruik.
- 3. Druk op  om de kookmodus te kiezen.
- **Power modus:** De "W" ophet scherm licht op. De linkerkookplaat staat automatisch op 1200W, de rechterkookplaat staat automatisch op 1000W
- **Temperatuur modus:** De "°C" op het scherm licht op. De linker- en rechterkookplaat staan automatisch op 240°C.
- Druk nogmaals op  om de gekozen modus in te schakelen.
- 4. Druk op  of  om het vermogen/de temperatuur aan te passen. De kookplaat zal automatisch opwarmen.
- 5. De kookplaat gaat automatisch in de standbymodus als hij 10 minuten na het aanzetten nog niet in gebruik is.
- 6. Druk nogmaals op  om de kookplaat uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.

Timer

- 1. De minimale tijd van de timer is 1 minuut, de maximale tijd is 3 uur.
- 2. Zet de kookplaat aan. Druk op  om de timer in te stellen.
- 3. Druk op  of  om de timer aan te passen.
- Druk op  en er komen 10 minuten bij
- Druk kort op  en er gaat 1 minuut af, druk lang op  en er gaan 10 minuten af.
- Als er na 5 seconden niet op een knop is gedrukt, wordt de tijd automatisch bevestigd.
- 4. Houd  2 seconden ingedrukt om de timer uit te schakelen.


Vergrendelen/ontgrendelen

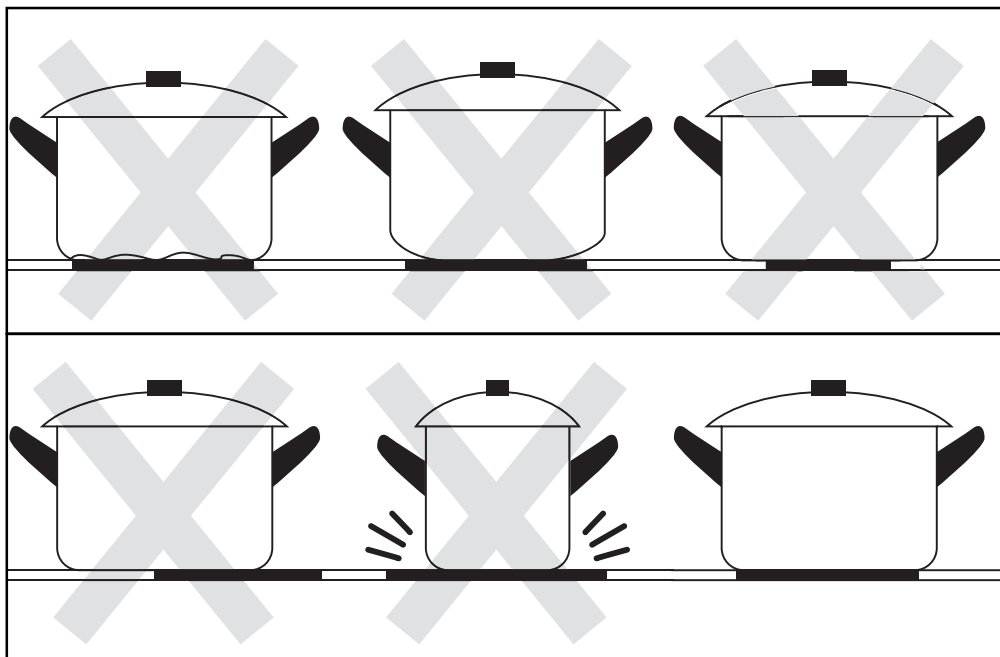
- **Vergrendelen:** Zet de inductiekookplaat aan. Druk op  om alle knoppen behalve de  en  te vergrendelen. Er verschijnt "Loc" op het scherm.
- **Ontgrendelen:** Druk op  3 seconden op en alle knoppen worden ontgrendeld.

Overige functies:

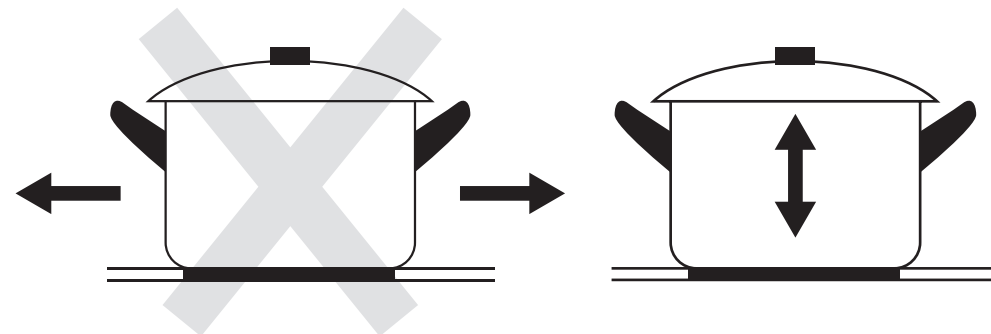
- Het ingebouwde ventilatiesysteem blijft 2-5 minuten na het uitschakelen van inductiekookplaat werken. Deze gaat automatisch uit als de kookplaat afgekoeld is.
- Na het uitschakelen verschijnt er "-H-" op het scherm om aan te geven dat de kookplaat nog een hoge temperatuur heeft. Als de temperatuur van het glas onder de 50°C komt, verdwijnt de "-H-".
- Als de kookplaat na het aanzetten 2 uur niet gebruikt wordt, schakelt hij automatisch uit.

De juiste pan kiezen

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken. Controleer of het inductiesymbool  op de verpakking van de pan of de pan zelf staat.
- Je kan controleren of je kookgerei geschikt is d.m.v de magneetest. Hou een magneet bij de bodem van de pan. Als de pan magnetisch is, is hij geschikt voor inductiekoken.
- Als je geen magneet hebt, neem dan de volgende stappen:
 1. Doe wat water in de pan die je wilt gebruiken.
 2. Zet de inductiekookplaat aan wacht 3 minuten en controleer of het water heet geworden is.
- Gebruik geen kookgerei dat gebogen of beschadigd is. Controleer of de onderkant van de pan glad is, plat op de inductiekookplaat ligt, en dezelfde grootte als de inductieplaat is (diameter = 12-26 cm).



- Til de pannen altijd op als je ze van de inductieplaat afhaalt. Schuif ze niet over de plaat, dit kan voor beschadigingen zorgen.



Probleem - Oplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	- Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de kookplaat aan staat. - Kijk of er geen kortsluiting is. Als alle andere apparaten het wel doen en de kookplaat niet, neem dan contact op met gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
Het touchpad doet het niet.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de knoppen, zie "Vergrendelen/ontgrendelen".
Het touchpad is moeilijk te bedienen.	Er ligt een klein laagje water over het touchpad, of je gebruikt alleen het bovenste topje van je vinger om de knoppen te bedienen.	Maak het touchpad goed droog en gebruik je gehele vingertop om de knoppen in te drukken.
Het glas is bekrast.	- Je kookgerei heeft ruwe randen/een ruw onderkant. - De kookplaat is schoongemaakt met een agressief en/of schurend schoonmaakmiddel.	- Gebruik kookgerei met een gladde onderkant. Zie "De juiste pannen kiezen". - Zie "Onderhoud en reiniging".
De pannen maken een krakend geluid of een klikgeluid.	Dit kan liggen aan de constructie van je kookgerei. (lagen van verschillend materiaal die tegen elkaar aan vibreren).	Dit hoort en wijst niet op een fout.
De kookplaat maakt een zoevend geluid als hij aanstaat.	Dit hoort bij inductiekoken.	Dit is normaal. Haal de stekker niet uit het stopcontact als de ventilator nog aan staat.

Er komt een ventilerend geluid uit de inductiekookplaat.	Het ingebouwde ventilatiesysteem is aangegaan om te zorgen dat de plaat niet oververhit. De ventilator kan ook nadat de kookplaat uitgeschakeld is nog aan blijven staan.	Dit is normaal. Haal de stekker niet uit het stopcontact als de ventilator nog aan staat.
De pannen worden niet heet ne verschijnen niet op het scherm.	- De inductiekookplaat kan de pannen niet detecteren omdat ze niet geschikt zijn voor inductiekoken. - De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat hij te klein is voor de inductieplaat of niet in het midden van de plaat staat.	Gebruik geschikte pannen. Zie "De juiste pannen kiezen". Zet de pan in het midden van de kookplaat neer en zorg ervoor dat de pan de juiste grootte heeft (12-26 cm).
De inductiekookplaat heeft zichzelf onverwachts uitgeschakeld. Er klinkt een geluid en er verschijnt een errorcode op het scherm (meestal wisselen 1 of 2 getallen elkaar af in de timerweergave).	Technische fout	Schrijf de errorcode op, schakel de inductiekookplaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

- Error(codes)

Error(code)	Oorzaak	Oplossing
Power indicatielicht is niet aan	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker correct in het stopcontact.
De kookplaat gaat automatisch uit.	De kookplaat is oververhit. De kookplaat is 2 uur niet gebruikt.	Start de kookplaat opnieuw op of laat het apparaat nakijken door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
E0	Geen pannen gedetecteerd Pannen zijn kleiner dan 12 cm (diameter). Geen geschikte pan.	Zet de pan op de juiste manier neer en zorg ervoor dat de pan groot genoeg is. Na 30 seconden kan je de kookplaat weer gebruiken.
E2	Kortsluiting	Bel de klantenservice of gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
E3	Beveiliging tegen hoogspanning	Zorg ervoor dat het voltage boven 150V en onder 270V ligt.
E4	Beveiliging tegen laagspanning	Zorg ervoor dat het voltage boven 150V en onder 270V ligt.
E5	Beveiliging tegen hoge temperaturen	Herstart de kookplaat nadat hij afgekoeld is.
E6	IGBT-oververhitting. De interne temperatuur van de kookplaat ligt boven 100°C	Controleer of de ventilatiegaten van de kookplaat geblokkeerd zijn. Zo niet, neem dan contact op met de klantenservice of gekwalificeerd onderhoudspersoneel.



Onderhoud en Reiniging

- Maak de inductiekookplaat schoon na elk gebruik. Zet voor het reinigen de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de kookplaat geheel afgekoeld is voordat je hem schoonmaakt. Maak het oppervlak schoon met een natte doek en maak het grondig droog. Houd de ventilatieopeningen schoon, controleer dat er geen insecten in komen. Maak de ventilatieopeningen schoon met een tandenborstel of een katoenen doek. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.



Opslag

- Bewaar de inductiekookplaat op een droge, schone plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen.



Weggoien - Recyclen

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Gooi de inductiekookplaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



Service en Garantie

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, schroom dan niet en stuur een e-mail naar service@lifegoods.nl
- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 2 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. Let op de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.



Disclaimer


- Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.




Introduction

- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: service@kitchenbrothers.nl
- The KitchenBrothers Induction Hob - Double has two cooking plates. The left cooking plate has 10 different power/temperature settings and the right cooking plate has 8 different power/temperature settings. Use the touchpad to turn the induction hob on, to set its timer, or to lock the buttons. The Induction hob is protected against overheating, and turns off automatically when you have not used it for 2 or more hours.

Warnings and Safety Instructions

 Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!

 Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before using your KitchenBrothers Induction Hob!

General

- Be aware of the risks and consequences resulting from incorrect use or installation of the Induction Hob. Misuse of the Induction Hob can result in personal injury, or destruction of the appliance.
- Use the Induction Hob only for purposes described in this user manual.
- If the Induction Hob malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use it and contact Customer Service.
- The Induction Hob is designed for indoor use and intended for private, non-commercial use only.
- Cooking with oil or grease without supervision can be dangerous and can cause a fire. NEVER try to extinguish with water, but turn the Induction Hob off and cover the flames with a lid or a fire blanket.
- If the Induction Hob is cracked, turn it off immediately and remove the plug from the wall socket. Do NOT touch the surface of the Induction Hob, do NOT use the appliance and contact customer service.
- Do NOT use cookware made of pure stainless steel, aluminium, or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics or earthenware.
- To ensure safe use of the appliance, do not connect the plug to the mains via an extension cord. NEVER turn on the Induction Hob when using empty pans, this can damage the induction hob and your cookware. Make sure that the pan is filled with sufficient water or food.
- Do NOT leave the Induction Hob unattended when in use. When you are not using the Induction Hob, turn the device off and disconnect the device from the power socket
- Do NOT disconnect the Induction Hob from its power supply by pulling the cable.
- Do NOT carry or pull the device by its cable.
- Make sure that you do NOT trip over the cable. The cable should not be kinked, trapped or twisted.

Persons and Use

- This device should NOT be used by children under the age of 8 or persons with physical, sensory or mental disabilities, or persons with lack of experience with and knowledge of the device, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use by a person responsible for their safety.
- Before using the Induction Hob, consult your doctor when you are fitted with a pacemaker or any other medical device.
- Keep the Induction Hob away from children under the age of 8 when using and storing. Make sure that children do not play with the Induction Hob.

Electronics

- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Induction Hob. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the appliance to the service centre for repairs.

- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Induction Hob.
- Always check the power cord and plug before using the Induction Hob. Do NOT operate the PRODUCT if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- Do NOT use the Induction Hob in or near a bath, shower, swimming pool, or over a basin filled with water. Do NOT operate the device with damp or wet hands and do NOT touch the power cord with damp or wet hands. Make sure to prevent any contact with water. Do NOT submerge the Induction Hob in water, do not rinse the appliance with water, pay attention when the pan is boiling over. If water does get inside the casing, turn the Induction Hob off immediately and contact our customer service.
- If the power fails during usage, turn off the Induction Hob immediately and pull the plug from the socket.
- The Induction Hob heats up during use. Do NOT use the device if you are sensitive to heat.
- Keep the Induction Hob away from moisture, heat and in or close to areas where the surrounding temperature is relatively hot (e.g. stoves or other sources of heat).
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 90°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Do NOT cover the Induction Hob when it is switched on. Never put objects such as cleaning cloths, parchment paper, aluminium foil on top of or against the appliance. This poses a risk of fire, electric shock or injury.
- Do NOT insert the plug into a socket where several other appliances are already plugged in.
- Do NOT insert objects such as pieces of wire into the Induction Hob.

Other

- Always place the Induction Hob on a stable, even, horizontal and heat proof surface. Make sure that the surface is not made of metal. Never place the appliance on surfaces that are metallic or that are not heat proof (such as carpet or vinyl). Make sure that there is enough ventilation room around the appliance (at least 5 tot 10 cm/2 - 4 inches). Never block the ventilation holes.
- The surface of the Induction Hob will stay hot for some time after you have turned the device off. Make sure that nobody touches the hot parts.
- Never place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the Induction Hob.
- Metal objects can heat up and cause burns.
- The Induction Hob can influence objects that have or attract a metal field such as radios, televisions, and cards.
- Never heat up closed cans on the Induction Hob. This can cause pressure to build up in the cans which causes the cans to explode.
- Never use the Induction Hob as a cutting board. The Induction Hob can be accidentally turned on and heat up, which can cause objects to melt, heat up or catch fire.
- Never use a high pressure or steam cleaner or to clean the Induction Hob.
- If the Induction Hob exceeds 280°C an error code will be displayed. Let the Induction Hob cool off before using it again.
- The Induction Hob will turn off automatically if it has not been used for 2 or more hours.
- Always lift the pans when removing them from the Induction Hob, never slide them over or off the Induction Hob.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.

Receiving Your Shipment

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

Contents of Package

- KitchenBrothers Induction Hob - Double - Model KB685 - EAN 8720195250296

Included Accessories

- 1x User Manual

Product Features

- Technical Data

Size	58 x 36 x 6,8 cm																				
Thickness Induction Hob	65,0 mm																				
Weight	4.7 kg																				
Colour	Black																				
Material	Black crystal glass, plastic																				
Cable Length	1,5 m																				
Input - Frequency	220V - 240V 50/60Hz																				
Min - max power (W) Min - max temperature (°C)	Left																				
	<table border="1"><tr><td>200</td><td>400</td><td>600</td><td>800</td><td>1000</td><td>1200</td><td>1400</td><td>1600</td><td>1800</td><td>2000</td></tr><tr><td>60</td><td>80</td><td>100</td><td>120</td><td>140</td><td>160</td><td>180</td><td>200</td><td>220</td><td>240</td></tr></table>	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000											
60	80	100	120	140	160	180	200	220	240												
Right																					
	<table border="1"><tr><td>200</td><td>400</td><td>600</td><td>800</td><td>1000</td><td>1200</td><td>1400</td><td>1500</td></tr><tr><td>60</td><td>80</td><td>100</td><td>120</td><td>140</td><td>160</td><td>180</td><td>200</td></tr></table>	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500	60	80	100	120	140	160	180	200				
200	400	600	800	1000	1200	1400	1500														
60	80	100	120	140	160	180	200														
Max. Current	15A																				
Suitable for	Pans with a diameter between 12-26 cm																				
Not suitable for	cookware made of pure stainless steel, aluminium, or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics or earthenware.																				

Other Features

- 4 legs;
- Overheat protection;
- Automatic shut-off after 2 hours;
- Left: 10 power and heat settings;
- Right: 8 power and heat settings;
- Built-in timer;
- Built-in ventilation system;
- Lockable buttons;
- Touchpad.









Instructies voor Gebruik

- ⚠ The surface of the Induction Hob will stay hot for some time after you have turned the device off. Make sure that nobody touches the hot parts.
- ⚠ Do NOT use cookware made of pure stainless steel, aluminium, or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics or earthenware.








First operation

Take the following precautions prior to using the Induction Hob for the first time. Unwrap the Induction Hob with care and remove all packaging. Keep the packaging away from children. Check the Induction Hob thoroughly for possible damages resulting from transportation. Clean the Induction Hob with a damp cloth and dry it thoroughly. Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Induction Hob. Read this user manual and follow the instructions.

Use

- On/Off
- 1. Place a suitable pan on the Induction Hob.
- 2. Press  to turn the Induction Hob on. When "L" appears on the screen, the Induction Hob is ready for use.
- 3. Press  to choose the cooking mode.
 - **Power mode:** A "W" will appear on the screen. The default setting of the left cooking plate is 1200W, the default setting of the right cooking plate is 1000W
 - **Temperature mode:** "°C" will appear on the screen. The default setting of both the left and the right cooking plate is 240°C
- Press  again to activate the chosen mode.
- 4. Press  or  to change the power/temperature.
- 5. The Induction Hob will automatically go into standby mode when it has not been used for 10 minutes after turning it on.
- 6. Press  again to turn the Induction hob off and remove the plug from the wall socket.


Timer

1. The min. time setting is 1 minute, the max. time setting is 3 hours.
2. Turn the Induction Hob on. Press  to set the timer.
3. Press  or  to adjust the timer.
 - Press  to add 10 minutes.
 - Press shortly  to deduct 1 minute, press  for a couple of seconds to deduct 10 minutes.
- The settings will be confirmed automatically when no buttons have been pressed for 5 minutes.
4. Press  for 2 seconds to turn the timer off.

Lock/Unlock

- **Lock:** Turn the Induction Hob on. Press  to lock all the buttons except for  and .


"Loc" will be displayed.

- **Unlock:** Press  for 3 seconds to unlock all buttons.

Other functions:

- The built-in ventilation system will continue to work 2-5 minutes after the Induction Hob has been turned off. The ventilation system will turn off automatically when the Induction Hob has cooled down.
- After turning the Induction Hob off, an "-H-" will be displayed to indicate that the Induction Hob is still hot. When the temperature of the glass gets below 50 °C, the "-H-" will disappear.
- When the cooking plate has not been used for 2 hours, it will turn off automatically.

Choosing the correct cookware

- Only use pans suited for induction cooking. Check for the induction  symbol on the packaging or the pan itself.

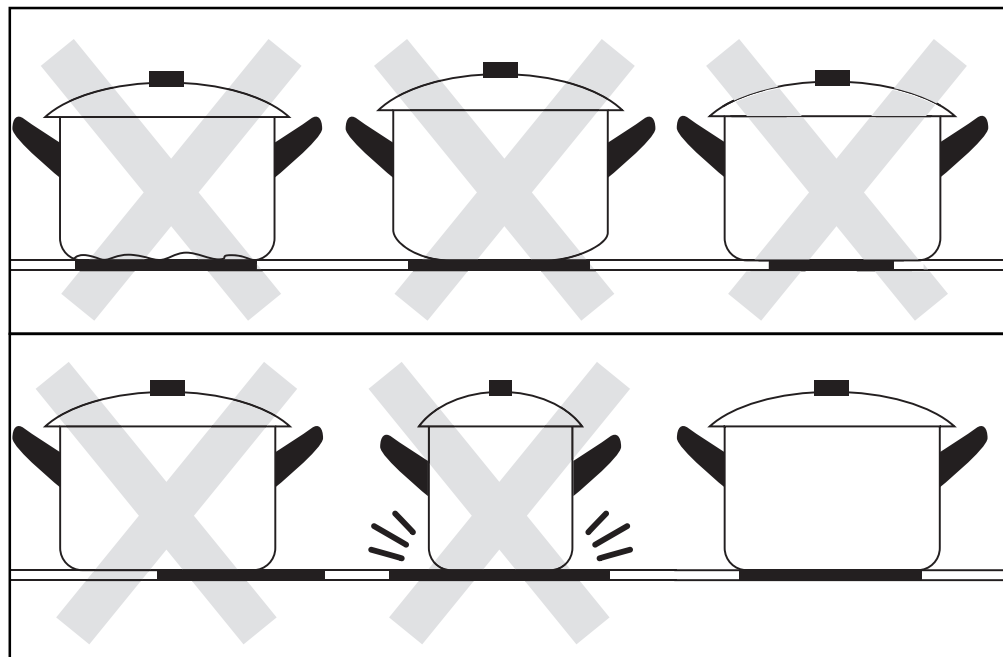
- Check whether your pan can be used for induction cooking with the magnet test. Hold a magnet close to the bottom of the pan. When the pan is magnetic, it is suited for induction cooking.

- When you don't have a magnet

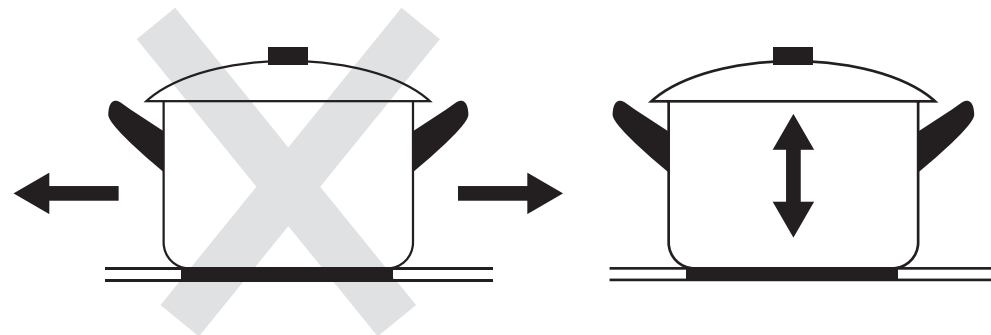
1. Put some water in the pan.

2. Turn on the Induction Hob, wait 3 minutes and check if the water has heated up.

- Never use cookware that is bended or damaged. Check if the bottom of the pan is smooth, can lay flat on the induction hob, and has the correct size (diameter = 12-26 cm).



- Always lift the pans when you remove them from the induction plate. Do not slide them over the plate, this can cause damage.



Troubleshooting

Problem	Probable Cause	Solution
The induction Hob does not turn on.	No power.	Make sure the hob is turned on and connected to the power supply. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem still persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls, see "Unlock/Lock".
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive cleaning agents may have been used.	- Use cookware with a flat and smooth base. See "Choosing the correct cookware". - See "maintenance and cleaning".
The pans make a crackling or clicking noise.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal and does not indicate a fault or failure.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	This is caused by the technology of induction cooking.	Dit is normaal. Haal de stekker niet uit het stopcontact als de ventilator nog aan staat.

Fan noise is coming from the induction hob	The built-in fan has turned on to prevent overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob while the fan is running.
Pan do not become hot and do not appear in the display.	- The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. - The induction hob cannot detect the pan because it is too small or not properly centered.	- Use the correct cookware. See "Choosing the correct cookware" - Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone (12-26 cm).
The induction hob or a cookin zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating between one or two digits in the cooking timer display).	Technical error.	Note the error code, unplug the induction hob and contact a qualified technician.

- Error(codes)

Error(code)	Probable Cause	Solution
Power indicator off.	Power cord is not connected correctly.	Insert the plug into the wall socket
Power off automatically.	Overheat protection The Induction Hob has not been used for 2 hours	Restart the Induction Hob or Contact customer service or consult a qualified technician if the problem persists
E0	No pans detected. Pans are smaller than 12 cm (diameter). Incorrect pan.	Place the pan correctly and use the correct cookware. You can use the Induction Hob again after 30 seconds.
E2	Short circuit.	Contact customer service or consult a qualified technician.
E3	High voltage protection.	Make sure the voltage is above 150V and below 270V.
E4	Low voltage protection.	Make sure the voltage is above 150V and below 270V.
E5	High temperature protection. The temperature of the cooking plates exceeds 180°C.	Restart the Induction Hob after it has cooled down.
E6	IGBT overheat protection. The internal temperature exceeds 100°C	Check if the ventilation inlets and outlets are blocked. If not, contact customer service or consult a qualified technician.



Maintenance and Cleaning

- Clean the Induction Hob after every use. Turn the device off before cleaning it and remove the plug from the wall socket. Wait until the induction hob has cooled down entirely before cleaning it. Clean the surface with a damp cloth and dry thoroughly. Keep the ventilation inlet and outlet clean using a toothbrush or cotton. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.



Storage

- Store the Induction Hob in a clean and dry place. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures.



Disposal - Recycle

- Contribute to a cleaner living environment! Do not dispose of the Induction Hob with the household waste. For proper recycling, please contact your local authority or your household waste disposal service for further details on your nearest designated collection point.



Service and Warranty

- If you need service or information regarding your product, please contact the KitchenBrothers Customer Support at service@kitchenbrothers.nl
- KitchenBrothers provides a 2 year warranty on its products. To obtain service during the warranty period, the product needs to be returned with a proof of purchase. Product defects have to be reported within 2 years from the date of purchase. This warranty does not cover: damages caused by misuse or incorrect repair; parts subject to wear; defects that the customer was aware of at the time of purchase; damages or defects caused by customer neglect; damages or defects caused by third parties.



Disclaimer

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




Introduction

- Merci d'avoir choisi ce produit de KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter par courrier électronique : service@kitchenbrothers.nl
- La plaque à induction de KitchenBrothers dispose de deux plaques de cuisson. La plaque de cuisson gauche dispose de 10 variations de température et la plaque de cuisson droite dispose de 8 variations de température. De cette façon, vous pouvez préparer tous les plats. Utilisez la commande tactile pour allumer la plaque de cuisson, pour régler le minuteur ou pour verrouiller les boutons. La plaque à induction est équipée d'une protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement lorsque vous ne l'avez pas utilisé pendant 2 heures.

Avertissements et consignes de sécurité

 **Veillez à ce que l'emballage soit tenu hors de la portée des enfants ! Risque d'étouffement !**

 **Veillez à conserver ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser votre la plaque à induction, lisez attentivement ce qui suit :**

Général

- Faites attention aux risques et aux conséquences liés à la maltraitance de la plaque à induction. La maltraitance de la plaque à induction peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Utilisez la plaque à induction seulement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Si la plaque à induction ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou endommagé, NE L'UTILISEZ PAS et consultez le service à la clientèle.
- La plaque à induction est conçue pour l'usage privé et intérieur. Ne l'utilisez pas pour des fins commerciales.
- Ne laissez pas la plaque à induction sans surveillance en cours d'utilisation. Quand vous n'utilisez pas la plaque à induction, éteignez l'appareil et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereux. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, éteignez l'appareil premièrement et ensuite couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Si la plaque de cuisson est cassée, éteignez la plaque de cuisson immédiatement et retirez la fiche de la prise électrique. Ne touchez pas la surface de l'appareil, n'utilisez pas l'appareil et consultez le service à la clientèle.
- NE PLACEZ PAS d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable pure, en aluminium ou cuivre sans base magnétique, en verre, en bois, en porcelaine, en céramique ou en faïence sur la plaque à induction.
- Ne branchez pas la fiche à un réseau électrique par une rallonge pour garantir une utilisation sûre.
- N'allumez jamais la plaque de cuisson s'il n'y a pas de nourriture dans la poêle. Cela peut entraîner des problèmes de fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de nourriture ou d'eau dans les poêles.
- NE TIREZ PAS sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- NE DÉPLACEZ PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et NE DÉFORMEZ PAS le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que vous ne trébuchez pas sur le cordon et que le cordon N'EST PAS brisé, déformé ou accroché.

Personnes et utilisation

- Des enfants de moins de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique ou mental, des personnes qui n'ont pas d'expérience avec cet appareil et des personnes qui n'ont pas de connaissance sur cet appareil ne doivent pas utiliser cet appareil. Utilisation de l'appareil est seulement permis quand il y a un surveillant(e) présent qui est responsable pour la sécurité de l'utilisateur.
- Utilisez et gardez la plaque à induction hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les porteurs de stimulateurs cardiaques doivent consulter leur médecin avant utilisation.

Équipement électrique

- NE DÉMONTÉZ PAS la plaque à induction NE RÉPAREZ OU RESTAUREZ PAS l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplis seulement par personnel de maintenance autorisé. Envoyez la plaque à induction toujours à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels.
- Assurez-vous que la tension du réseau qui est indiquée sur l'image indication-modèle, correspond à celle de votre réseau électrique avant que vous branchiez la plaque à induction.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche régulièrement pour des signes de dommages ou d'usure. En cas de dommages ou d'usure, N'UTILISEZ PAS la plaque à induction et laissez remplacer ou réparer le cordon et / ou la fiche par personnel de maintenance autorisé.
- N'UTILISEZ PAS la plaque à induction à proximité d'un bain, une douche, une piscine ou un lavabo rempli d'eau. NE TOUCHEZ PAS l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Assurez-vous que l'appareil N'ENTRE PAS en contact avec de l'eau. NE PLONGEZ PAS l'appareil dans l'eau et ne rincez pas la plaque de cuisson sous le robinet. Faites attention à la surcuisson. S'il entre quand même de l'eau sur ou dans l'appareil, éteignez l'appareil immédiatement et contactez notre service clientèle.
- En cas de coupure d'électricité lors de l'utilisation, éteignez la plaque à induction immédiatement et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- La plaque à induction se réchauffe lors de l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sensible à la chaleur.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister à la chaleur, au moins jusqu'à 90°C.
- Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un ustensile de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
- Gardez l'appareil loin d'humidité, de chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours.
- Ne couvrez pas la plaque à induction avec des matériaux combustibles lorsqu'elle est allumée. Ne placez jamais d'objets comme chiffons de nettoyage, torchons, papier sulfurisé, papier d'aluminium et similaires sur ou près de l'appareil. Ne gardez pas d'objets hautement combustibles près de la plaque de cuisson. Cela peut entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des dommages corporels ou des dégâts à l'appareil.
- Ne branchez pas la fiche à une prise électrique dont beaucoup d'appareils sont déjà branchés.
- Ne mettez pas d'objets comme fil de fer dans la plaque de cuisson.

Autres

- Placez l'appareil toujours sur une surface stable, lisse, horizontale et résistante à la chaleur. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et que la surface n'est pas en métal. Ne placez jamais l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur (comme un tapis ou du vinyle). Ne placez jamais l'appareil sur une surface métallique. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de la plaque de cuisson, gardez au moins 5 à 10 cm (2-4 pouces) de distance entre l'appareil et le mur ou autres objets.
- Ne bloquez pas les trous de ventilation.
- La surface de la plaque à induction reste chaude longtemps après qu'elle est éteinte. Faites attention que personne ne touche les pièces chaudes lorsqu'elles sont encore chaudes.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme lames, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson. Ils peuvent chauffer.
- La plaque à induction peut influencer ou attirer des objets avec un champ magnétique comme radios, téléviseurs et cartes bancaires.
- Ne réchauffez pas de boîtes étanches sur la plaque de cuisson. Cela peut causer une surpression par laquelle les boîtes peuvent exploser.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plateau de travail ou planche à découper. La plaque de cuisson peut être allumée accidentellement ou la plaque peut être trop chaude par laquelle les objets peuvent fondre, réchauffer ou prendre feu.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson devient plus chaude que 280°C il s'affiche un code d'erreur, Laissez refroidir la plaque de cuisson avant que vous l'utilisiez à nouveau.
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement lorsque vous ne l'avez pas utilisé pendant 2 heures
- Soulevez toujours les poêles lorsque vous les enlevez de la plaque à induction. Ne les glissez pas sur la plaque, cela peut entraîner des dégâts à l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.

Recevoir la livraison

- Contrôlez si le contenu de la boîte correspond au bon de livraison quand vous recevez la livraison. Informez votre fournisseur s'il manque des pièces. Quand il semble que l'équipement est endommagé, portez immédiatement plainte au transporteur et lui donnez une description détaillée des dommages. Gardez les emballages endommagés pour étayer votre plainte.

Contenu de la boîte

- KitchenBrothers plaque à induction – Double – Modèle KB685 - EAN 8720195250296

Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation

Caractéristiques du produit

- Données techniques

Taille	58 x 36 x 6,8 cm																				
Épaisseur plaque de cuisson	65,0 mm																				
Poids	4.7 kg																				
Couleur	Noir																				
Matériel	Verre cristal noir, plastique																				
Longueur du cordon	1,5 m																				
Tension Nominale / Fréquence	220V - 240V 50/60Hz																				
Puissance min - max (W) Température Min - max (°C)	Gauche																				
	<table border="1"><tr><td>200</td><td>400</td><td>600</td><td>800</td><td>1000</td><td>1200</td><td>1400</td><td>1600</td><td>1800</td><td>2000</td></tr><tr><td>60</td><td>80</td><td>100</td><td>120</td><td>140</td><td>160</td><td>180</td><td>200</td><td>220</td><td>240</td></tr></table>	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000											
60	80	100	120	140	160	180	200	220	240												
Droit																					
	<table border="1"><tr><td>200</td><td>400</td><td>600</td><td>800</td><td>1000</td><td>1200</td><td>1400</td><td>1500</td></tr><tr><td>60</td><td>80</td><td>100</td><td>120</td><td>140</td><td>160</td><td>180</td><td>200</td></tr></table>	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500	60	80	100	120	140	160	180	200				
200	400	600	800	1000	1200	1400	1500														
60	80	100	120	140	160	180	200														
Puissance d'électricité max.	15A																				
Approprié pour	Poêles avec un diamètre de 12-26 cm																				
Ne pas approprié pour	Ustensiles de cuisine en acier inoxydable pure, en aluminium ou cuivre sans base magnétique, en verre, en bois, en porcelaine, en céramique ou en faïence.																				

Autres caractéristiques

- 4 pieds ;
- Protection contre la surchauffe ;
- Arrêt automatique après 2 heures sans utilisation ;
- La plaque de cuisson gauche dispose de 10 niveaux de température et de chaleur ;
- La plaque de cuisson droite dispose de 8 niveaux de température et de chaleur ;
- Minuteur intégré ;
- Système de ventilation intégré ;
- Boutons verrouillables ;
- Commande tactile.



Instructions d'utilisation

⚠ La surface de la plaque à induction reste chaude longtemps après qu'elle est éteint. Faites attention que personne ne touche les pièces chaudes lorsqu'elles sont encore chaudes.


⚠ NE PLACEZ PAS d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable pure, en aluminium ou cuivre sans base magnétique, en verre, en bois, en porcelaine, en céramique ou en faïence sur la plaque à induction.


Utiliser pour la première fois

Avant que vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous devez suivre les instructions suivantes: Déballer la plaque de cuisson prudemment et enlever tous les matériaux d'emballage. Gardez l'emballage (des sacs plastiques et du carton) hors de la portée des enfants. Contrôlez l'appareil attentivement après le déballage pour des dégâts à l'extérieur, qui peuvent être produits lors du transport. Nettoyez la plaque en verre avec un chiffon humide et séchez-la attentivement. Contrôlez si la tension correspond à celle indiquée sur l'image indication-modèle. Suivez les instructions avant d'installer la plaque de cuisson.

- Marche/Arrêt

1. Placez une poêle appropriée sur la plaque à induction.



2. Appuyez sur  pour allumer la plaque à induction. Quand un 'L' apparaît sur l'écran, la plaque de cuisson est prête à être utilisée.

3. Appuyez sur  pour choisir le mode de cuisson.

- **Mode de puissance:** Vous voyez un "W" sur l'écran. La plaque de cuisson gauche est automatiquement à 1200W, la plaque de cuisson droite est automatiquement à 1000W.

- **Mode température:** Vous voyez "°C" sur l'écran. Les plaque de cuisson droite et gauche sont automatiquement à 200°C.

- Appuyez encore une fois sur  pour éteindre le mode de cuisson choisi.

4. Appuyez sur  ou  pour ajuster la puissance / température.

5. La plaque de cuisson est mise en mode veille lorsqu'elle n'est pas en service 10 minutes après qu'elle est allumée.

6. Appuyez encore une fois sur  pour éteindre la plaque de cuisson et retirez la fiche de la prise électrique.


Minuteur

1. Le temps minimal du minuteur est 1 minute, le temps maximal est 3 heures.


2. Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur  pour régler le minuteur.

3. Appuyez sur  ou  pour ajuster le minuteur.





- Appuyez sur  et il s'ajoute 10 minutes.

- Appuyez brièvement sur  et il se déduit 1 minute, appuyez longtemps sur et  il se déduit 10 minutes.

- Si vous n'avez pas appuyé sur un bouton pendant 5 secondes, le temps est confirmé automatiquement.

4. Appuyez sur  pendant 2 secondes pour éteindre le minuteur.


Verrouiller / Déverrouiller

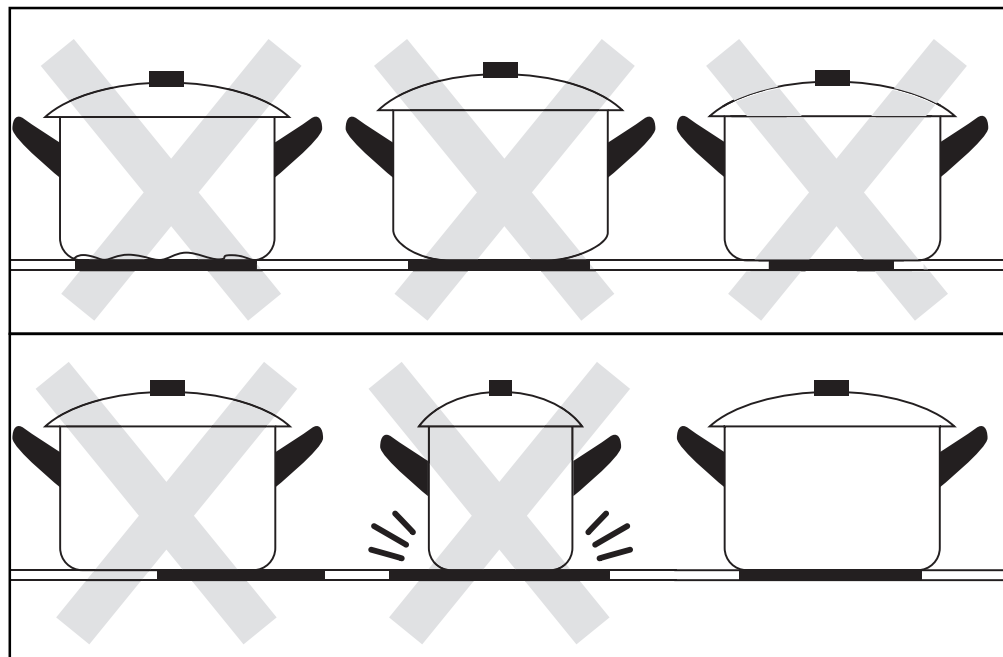
- **Verrouiller:** Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur  pour verrouiller tous les boutons sauf  et . "Loc" apparaît sur l'écran.
- **Déverrouiller:** Appuyez sur  pendant 3 secondes et tous les boutons sont déverrouillés.

Autres fonctions

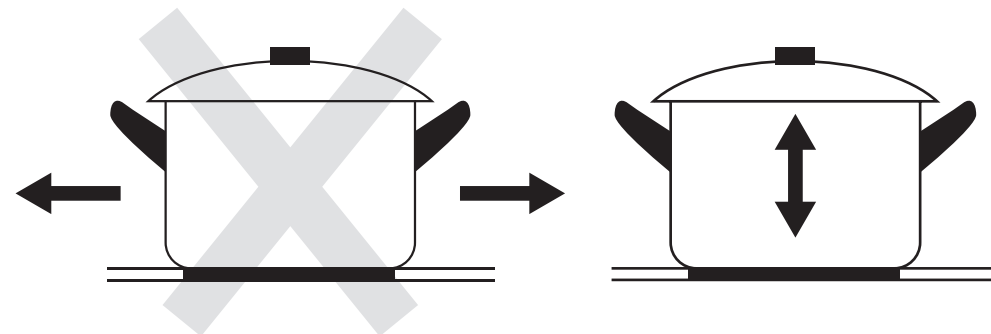
- Le système de ventilation continue à fonctionner pendant 2-5 minutes après que vous l'avez éteint. Le système s'éteint automatiquement quand la plaque de cuisson a refroidi.
- Après la désactivation 'H' apparaît sur l'écran pour indiquer que la plaque de cuisson tient une température élevée. Si la température de la verre devient moins de 50°C, le 'H' disparaît.
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement lorsque vous ne l'avez pas utilisé pendant 2 heures.

Choisir la poêle approprié

- Utilisez uniquement des poêles appropriées pour la cuisson à induction. Contrôlez si le symbole d'induction  est indiqué sur l'emballage de la poêle ou sur la poêle lui-même.
- Vous pouvez contrôler si vos ustensiles de cuisson sont appropriés à l'aide du test d'aimant. Placez un aimant au fond de la poêle. Si la poêle est magnétique, elle est appropriée pour la cuisson à induction.
- Si vous n'avez pas un aimant, prenez les étapes suivantes:
 1. Mettez un peu d'eau dans la poêle que vous voulez utiliser.
 2. Allumez la plaque à induction, attendez 3 minutes et contrôlez si l'eau a chauffé.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson qui sont courbés ou endommagés. Contrôlez si le fond de la poêle est lisse, placé sur la plaque à induction à plat, et que c'est la même taille de la plaque à induction (diamètre = 12-26 cm).



- Soulevez toujours les poêles lorsque vous les enlevez de la plaque à induction. Ne les glissez pas sur la plaque, cela peut entraîner des dégâts à l'appareil.



Problème - solution

Problème	Cause	Solution
La plaque de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	Contrôlez si la fiche est branchée à la prise électrique et que la plaque de cuisson est allumée Contrôlez s'il n'y a pas de court-circuit. Si les autres appareils fonctionnent et que la plaque de cuisson ne fonctionne pas, contactez le personnel de maintenance autorisé.
La commande tactile ne fonctionne pas	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons, voyez "verrouiller/déverrouiller".
La commande tactile est difficile à gérer.	Il y a une petite couche d'eau sur la commande tactile, ou vous utilisez uniquement la pointe de votre doigt pour appuyer sur les boutons.	Séchez attentivement la commande tactile et utilisez le bout entier de votre doigt pour appuyer sur les boutons.
Le verre est rayé.	- Vos ustensiles de cuisson tiennent des bords rugueux/ un fond rugueux. - La plaque de cuisson est nettoyée avec un abrasif ou un produit de nettoyage agressif.	- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse. Voyez "Choisir la poêle appropriée" - Voyez "Entretien et nettoyage"
Les poêles émettent un bruit de craquement ou un bruit de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisson. (Plusieurs couches de différents matériaux qui vibrent l'un contre l'autre)	C'est normal et n'est pas une erreur.

La plaque à induction émet un bruit de bourdonnement quand c'est allumé.	Ça fait partie de la cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit diminuer ou arrêter entièrement quand vous le mettez sur une température plus basse.
Un bruit de ventilation émet de la plaque à induction.	Le système de ventilation intégré est allumé pour s'assurer que la plaque ne surchauffe pas. Le ventilateur peut rester allumé après que la plaque de cuisson est éteinte.	C'est normal. Ne retirez pas la fiche de la prise électrique lorsque le ventilateur est allumé.
Les poêles ne réchauffent pas et n'apparaîtront pas sur l'écran.	- La plaque à induction ne peut pas détecter les poêles parce qu'elles ne sont pas appropriées pour la cuisson à induction. - La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle parce que la poêle est trop petite pour la plaque à induction ou parce que la poêle n'est pas placée au centre de la plaque.	- Utilisez les poêles appropriées. Voyez "Choisir les poêles appropriées" - Placez la poêle au centre de la plaque de cuisson et assurez-vous que la poêle tienne la bonne taille (12-26 cm).
La plaque à induction s'est éteinte soudainement. Il y a un bruit et un code d'erreur apparaît sur l'écran (généralement 1 ou 2 numéros alternent sur l'affichage du minuteur)	Erreur technique.	Notez le code d'erreur, éteignez la plaque à induction, retirez la fiche de la prise électrique et contactez le personnel de maintenance autorisé.

- Codes d'erreur

Code d'erreur	Cause	Solution
La lumière de l'indicateur de puissance n'est pas allumée	La fiche n'est pas correctement branchée à la prise électrique.	Branchez la fiche correctement à la prise électrique.
La plaque de cuisson s'éteint automatiquement	- La plaque de cuisson est surchauffée - La plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 2 heures	Rédemarrez la plaque de cuisson à nouveau ou laissez-la tester par personnel de maintenance autorisé
E0	- Aucune poêle détectées. - Les poêles sont plus petites que 12 cm (diamètres). - La poêle n'est pas appropriée.	Placez la poêle correctement sur la plaque de cuisson et assurez-vous que la poêle soit assez grande. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson à nouveau après 30 secondes.
E2	Court-circuit	Appelez le service clientèle ou le personnel de maintenance autorisé. Tension anormale – obtenez une tension plus haute.
E3	Protection contre haute tension	Assurez-vous que la tension reste entre 150 V et 270 V.
E4	Protection contre basse tension	Assurez-vous que la tension reste entre 150 V et 270 V.
E5	Protection contre des températures hautes	Redémarrez la plaque de cuisson après qu'elle a refroidi.

E6	Surchauffe IGBT. La température interne est plus élevée que 100°C.	Contrôlez si les trous de ventilation sont bloqués et si le système de ventilation est allumé.
----	--	--



► Entretien et nettoyage

- Nettoyez la plaque à induction après chaque utilisation. Éteignez la plaque de cuisson avant le nettoyage et retirez la fiche de la prise électrique. Attendez jusqu'à ce que la plaque ait entièrement refroidi avant que vous la nettoyez. Nettoyez la surface avec un chiffon mouillé et séchez-la attentivement. Nettoyez les trous de ventilation, contrôlez que les insectes ne peuvent pas entrer. Nettoyez les trous de ventilation avec une brosse à dents ou un chiffon en coton. N'utilisez PAS d'abrasifs ou de produits de nettoyage agressifs.



► Stockage

- Rangez la plaque à induction dans un endroit propre et sec. Ne la rangez pas dans des lieux soumis à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses.



► Élimination - Recyclage

- Contribuez à un environnement de vie plus propre ! Ne jetez pas la plaque à induction avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter le produit à un point de collecte désigné. Veuillez contacter le service d'élimination des déchets ménagers local pour obtenir de plus amples informations sur le point de collecte désigné le plus proche.



► Service et garantie

- Si vous avez besoin d'un service ou d'informations concernant votre produit, veuillez contacter le service clientèle de KitchenBrothers à l'adresse service@kitchenbrothers.nl
- KitchenBrothers offre une garantie de 2 ans sur ses produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers.



► Clause de non-responsabilité

- Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

© **LifeGoods B.V.**

Wisselweg 33

1314CB Almere

Netherlands

01/2021 - V.1

www.lifegoods.nl