



# EVBI900

**Inductie Kookplaat – Induction Hob**  
**Induktionskochfeld – Plaque à Induction**



Gebruiksaanwijzing



Gebrauchsanleitung



User Manual



Mode dé Emploi

## **Veiligheidsmaatregelen**

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie zorgvuldig door voordat u uw fornuis in gebruik neemt.

- ✓ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke beperkingen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden voorzien van toezicht en begeleiding bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen onder toezicht mogen niet met het apparaat spelen.
- ✓ Waarschuwing: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen, aangezien glas-seramiek of soortgelijke kookplaten beschermen voor delen onder spanning.
- ✓ Waarschuwing: er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- ✓ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, doordat deze heet kunnen worden.
- ✓ Schakel de onderdelen van de kookplaat uit na gebruik en vertrouw niet op de panherkenning.
- ✓ Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- ✓ Brandgevaar: plaats geen onderdelen op de kookopervlakken.
- ✓ LET OP: Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Korte kookprocessen moeten continu onder toezicht worden gestaan.
- ✓ WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een fornuis met dierlijk vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- ✓ Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn geautoriseerde serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om elk mogelijk gevaar te vermijden.
- ✓ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- ✓ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik extreem heet worden.
- ✓ Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

- ✓ Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze constant onder toezicht staan.
- ✓ **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een fornuis met dierlijk vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- ✓ Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.
- ✓ **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Korte kookprocessen moeten continu onder toezicht worden gestaan.
- ✓ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- ✓ **WAARSCHUWING:** Alleen de kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel of in de gebruiksaanwijzing zijn gespecificeerd als geschikt voor gebruik, of die bij het apparaat zijn geleverd, mogen worden gebruikt. Het gebruik van ongeschikte afschermingen kan ongelukken veroorzaken.
- ✓ De stroomkabel is na montage niet meer toegankelijk.

**Bedankt** voor de aanschaf van de Nieuwe Inductiekookplaat.

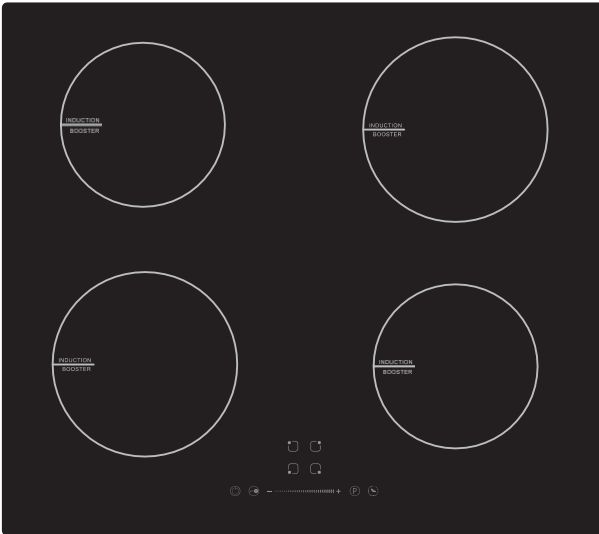
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze Gebruiks-/ Installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe de kookplaat werkt en hoe deze moet worden opgesteld.

Lees voor installatie het installatiegedeelte.

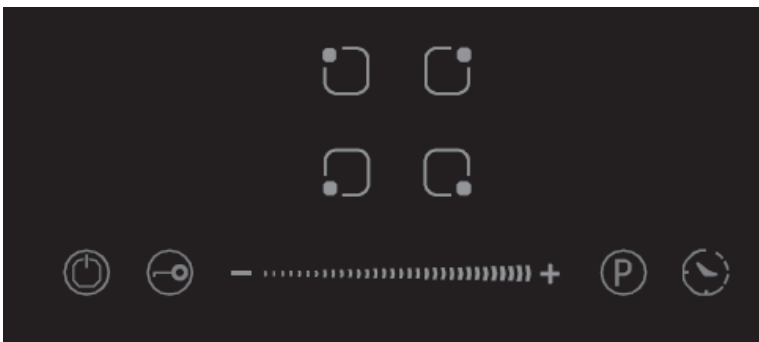
Lees voor gebruik alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze (installatiehandleiding) voor toekomstig gebruik.







# Algemene productaanzicht

Aanzicht van boven







## Bedieningspaneel



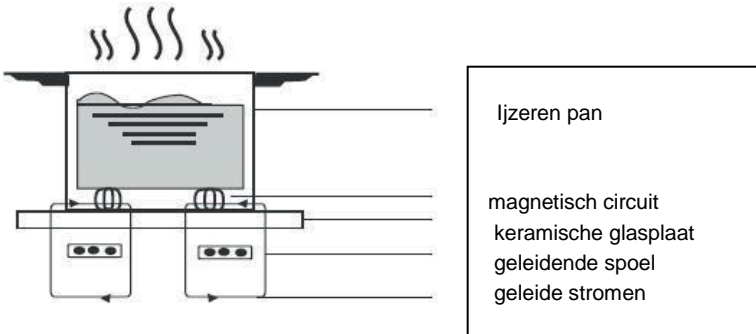
Referentie	Omschrijving
A 	Kookzone keuzetoets
B 	Kinderslot
C 	AAN/UIT toets
D Vermogen / Tijd Insteltoets 	
E 	Druk controle toets
F 	Timer-toets

## Vermogen kookzone

Kookzons	Maximum Vermogen (220-240V-50/60Hz)
	1800 - 2300 W
	1200 - 1500 W
	1800 - 2300 W
	1200 - 1500 W
Totaal Nominiaal Vermogen	3500W

# Over Koken met Inductie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde en zuinige kooktechnologie. Het werkt door niet indirect door het glazen oppervlak te verwarmen maar door de elektromagnetische trillingen die warmte rechtstreeks in de pan genereren. Het glas wordt pas heet door de warmte van de pan.



## Voor gebruik van uw nieuwe inductiekookplaat

- Lees deze handleiding en let in het bijzonder op het hoofdstuk 'Veiligheidsmededelingen'.
- Verwijder de beschermfolie die mogelijk op de inductiekookplaat zit.

## De touchscreen-bediening gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u geen druk hoeft uit te oefenen.
- Gebruik het uitpuilende deel van uw vinger, niet de punt van uw vinger.
- Bij elke aanraking hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen op liggen (bijv. Een kom of doek). Zelfs een dun laagje water kan de werking van de bedieningsknoppen bemoeilijken.




# Keuze van de Correcte Pannen



- Gebruik voor inductiekoken alleen kookgerei met een geschikte bodem. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren. Duw een magneet tegen de bodem van de pan. Als de pan eraan trekt, is de pan geschikt voor inductie.
- Als u niet beschikt over een magneet:
  1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.

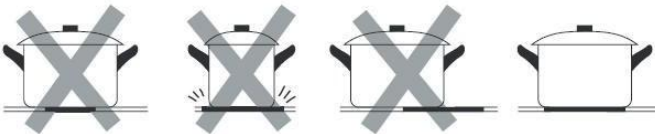


2.  Als het display niet knippert en het water wordt heet, is de pan geschikt.
  - Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper met magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

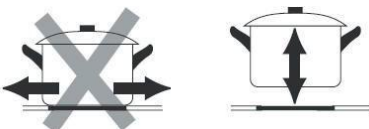
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of gebogen bodem..



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, dat het plat op het glas ligt en dat het even groot is als de kookzone. Gebruik pannen zo groot als de oppervlakte van de geselecteerde kookzone. Bij gebruik van een grotere pan wordt vermogen van maximale capaciteit gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de capaciteit lager zijn bij de kookplaat van 140 mm. Centreer de pan altijd op de kookzone.



Til de pannen altijd van de inductiekookplaat - verschuif ze niet, anders kunnen ze krassen op het glas veroorzaken.





# Het Gebruik van de Inductiekookplaat



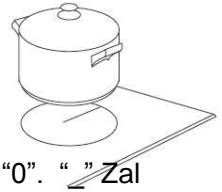
## Starten met koken

1. Raak de AAN / UIT-toets 3 seconden aan.

De kookplaat zal één keer zoemen en "-" weergegeven om de stand-bymodus aan te geven.

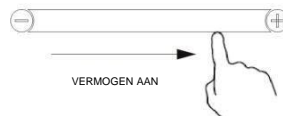
Opmerking: Als u de kookzone en het vermogensniveau niet binnen een minuut selecteert, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

2. Plaats een pan die geschikt is voor inductiekoken op de kookzone en zorg ervoor dat de bodem van de pan en het kookoppervlak schoon en droog zijn.



3. Wanneer u de zone selecteert met (A), knippen " " ve "0". " " Zal worden weergegeven als de vermogensniveau niet binnen vijf seconden wordt geselecteerd.

4. Gebruik de vermogensstand (D) om het vermogen van 0 tot 9 te selecteren en begin met koken. U kunt dit tijdens het koken naar wens wijzigen.



- Als u niet binnen 1 minuut een temperatuurinstelling kiest, wordt de keramische kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen vanaf stap 1.
- U kunt de temperatuurinstelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.

## Als de display voor temperatuurinstelling afwisselend knippert met

symbool 

Het betekent dat

- U heeft geen pan op de juiste kookzone geplaatst, of
- de pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken, of
- de pan is te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone.


Als er geen geschikte pan op het kookoppervlak staat, wordt er niet verwarmd. Het scherm gaat automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan wordt geplaatst.

## Wanneer u klaar bent met koken

1. Selecteer kookzone (A).
2. Wanneer u op de toets “-” drukt, gaat de vermogensstand terug naar vermogen “0”.  
Opmerking: "H" geeft aan welke kookzone heet is. Deze markering verdwijnt wanneer het oppervlak een veilige temperatuur heeft bereikt. Hij kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie, als je een andere pan wilt verwarmen of de hete plaat wilt gebruiken die nog heet is.

## Power Boost functie gebruiken

### De Power Boost functie activeren

1. Selecteer de verwarmingszone door de zoneselectietoets (A) aan te raken.
2. Als u de Power Boost controle toets (E) aanraakt, wordt de zone-indicator teken "  ." weergegeven en bereikt het vermogen het Maximum.

### Power Boost functie annuleren

1. Raak de relevante zoneselectietoets (A) aan die u wilt annuleren.
2. Raak de schuivende insteltoets (D) aan om de boostfunctie te annuleren, de kookzone keert terug naar niveau 9.
  - Deze functie kan in elke kookzone werken..
  - Na 5 minuten keert de kookzone terug naar niveau 9.

## Gebruik van de kinderslotfunctie

- U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om ongewenst gebruik te voorkomen (bijv. Kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Als het bedieningspaneel vergrendeld is, zijn alle bedieningselementen behalve de UIT-knop uitgeschakeld.

## Het bedieningspaneel vergrendelen

Druk gedurende 3 seconden op toetsvergrendeling. De timerindicator zal het "Lo" -teken tonen

## Het bedieningspaneel ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Tik op toetsvergrendeling en houd deze een tijdje vast.
3. U kunt nu uw inductiekookplaat gebruiken.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelingsmodus bevindt, zijn alle bedieningselementen behalve UIT uitgeschakeld. In geval van nood kunt u de kookplaat altijd uitschakelen met de knop UIT, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen voor de volgende handeling.

## Bescherming tegen oververhitting

Met een geïntegreerde temperatuursensor wordt de temperatuur in de inductiekookplaat gecontroleerd. Wanneer te hoge temperatuur wordt geconstateerd, stopt de inductiekookplaat automatisch met werken.

## Detectie van kleine voorwerpen

Als er een ongeschikte maat of een niet-magnetische houder (bijv. Aluminium) of een ander klein onderdeel (bijv. Mes, vork, sleutel) op de kookplaat achterblijft, zal de kookplaat automatisch binnen 1 minuut naar stand-by schakelen. De ventilator blijft nog 1 minuut koken op de inductiekookplaat.

## Automatische uitschakelbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het wordt automatisch uitgeschakeld als u vergeet het koken uit te beeïndigen. Standaard werkingstijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensstand	1 3	4 6	7 8	9
Standaard timer voor werking (min)	360	180	120	90

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat het verwarmen onmiddellijk stoppen en zal de kookplaat na 2 minuten automatisch uitschakelen.



Personen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

## De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt het gebruiken als een minuutherinnering. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen als de ingestelde tijd om is.
- U kunt het instellen om de kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen op maximaal 90 minuten.


## Gebruik van de Timer als Minuutherinnering

### Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.

Let op: zelfs als u geen kookzone selecteert, kunt u de minuutherinnering gebruiken.

2. Met (A) kiest u de kookzone en het gewenste vermogensniveau.

3. Als de indicator stopt met knipperen, raakt u de timertoets (F) aan, de timer "10" gaat branden. 

4. Stel de timer in door op de knop "-" of "+" te drukken.

Tip: Tik eenmaal op de "-" of "+" knop van de timer om met 1 minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de toets "-" of "+" van de timer ingedrukt om met 10 minuten te verkorten of te verhogen.


Wanneer de toetsen "-" en "+" samen worden ingedrukt, wordt de timer geannuleerd en gaat de timer-indicator uit.

5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt op het scherm weergegeven.

6. Het geluidssignaal klinkt gedurende 30 seconden en de timerindicator gaat uit als de ingestelde tijd voorbij is.

## De timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

### Als de timer is ingesteld op één zone:

1. Druk op de zoneselectietoets (A) om de kookzone in werking te selecteren.
2. Met (A) kiest u de kookzone en het gewenste vermogensniveau.
3. Druk op de timerknop (f) voordat de indicator stopt met knipperen. Dan licht "10" op in de timer. 
4. Met de knoppen "+" en "-" kunt u de timer instellen van 1 tot 99 minuten.  
Tip: Tik eenmaal op de "-" of "+" knop van de timer om met 1 minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de toets "-" of "+" van de timer ingedrukt om met 10 minuten te verkorten of te verhogen.

Wanneer de toetsen "-" en "+" samen worden aangeraakt, wordt de timer geannuleerd en gaat de timer-indicator uit..

5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt op het display weergegeven en de timerindicator knippert 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



6. Wanneer de kookwekker afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld. Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.
7. Als "Gebruik timer als alarm" en "timer om zone te wijzigen" samen zijn geselecteerd, zal het display eerst de resterende tijd van het alarm weergeven. U kunt de resterende tijd in de uit-timer weergeven door op de kookzone te drukken.


### Vermogensbeperkingssysteem

Dit product is ontworpen met een vermogensbeperkingssysteem om uw elektrische systeem te beschermen. De hele kookplaat kan in totaal tot 3500W aan vermogen gebruiken. Dankzij de vermogensbeperkende functie kan elke kookzone afzonderlijk op het hoogste vermogen werken, maar kunnen niet alle kookzones tegelijkertijd op vol vermogen worden gebruikt.

Alle kookzones kunnen worden gebruikt door beperkt te zijn tot 3500W. Als gevolg hiervan verlaagt de kookplaat automatisch het verwarmingsniveau en kan de gebruiker het extra vermogen onder bepaalde bedrijfsomstandigheden mogelijk niet leveren, aangezien het maximale uitgangsvermogen beperkt is tot 3500W. Dit betekent dat om een zone op het gewenste vermogensniveau te brengen, het nodig kan zijn om het vermogen van andere zones te verminderen.

## Foutmelding en Reparatie

Als er iets abnormaals voordoet, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beschermingsstatus en worden de relevante beschermingscodes weergegeven:

Fout Indicator	Oorzaak	Maatregel
	Er is geen pan beschikbaar of de pan is ongeschikt.	Vervang de pan;
<b>ER03</b>	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Maak het bedieningspaneel schoon.
<b>F1E</b>	Verbinding tussen videokaart en linker moederbord mislukt (kookzone waar display "E" toont)	1. De verbindingkabel is niet goed aangesloten of beschadigd 2. Vervang het moederbord
<b>F3E</b>	Storing temperatuursensor spoel (kookzone waar display "E" toont)	Vervang de spoelsensor
<b>F4E</b>	Storing temperatuursensor moederbord (kookzone waar display "E" toont)	Vervang het moederbord
<b>E1 E</b>	De temperatuursensor van de keramische glasplaat is hoog	Start de inductiekookplaat opnieuw nadat deze is afgekoeld
<b>E2 E</b>	IGBT-temperatuursensor (bipolaire transistor met geïsoleerde poort) hoog	Start de inductiekookplaat opnieuw nadat deze is afgekoeld
<b>E3 E</b>	Abnormale voedingsspanning (te hoog)	Controleer of de stroomtoevoer normaal is; Herstart nadat de stroomtoevoer normaal is
<b>E4 E</b>	Abnormale voedingsspanning (te laag)	Controleer of de stroomtoevoer normaal is; Herstart nadat de stroomtoevoer normaal is
<b>E5 E</b>	Storing temperatuursensor (kookzone waar display "E" toont)	De verbindingkabel is niet goed aangesloten of er is een verbindingfout

De bovenstaanden zijn algemene evaluaties en beoordelingen van algemene fouten. Demonteer het product niet zelf en **neem contact op met de leverancier** om schade en gevaar voor de inductiekookplaat te voorkomen.

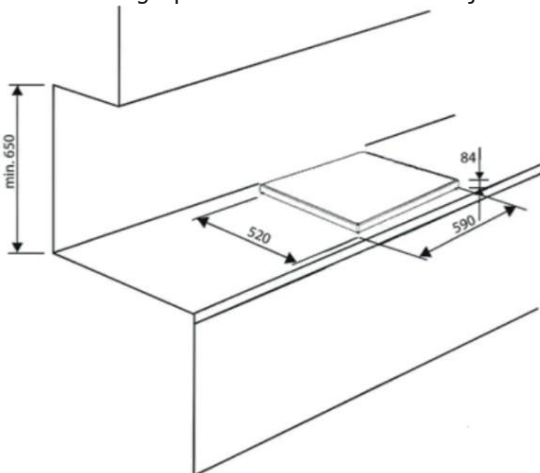
# Instructies voor installatie

- De gebruiksveiligheid kan alleen worden gegarandeerd als de kookplaat correct en in overeenstemming met de wetgeving is geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
  - Het apparaat valt in beschermingsklasse I en kan alleen worden gebruikt met een geaarde aansluiting. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor storingen of schade veroorzaakt door onjuiste elektrische installaties.
  - Het apparaat moet worden aangesloten op een vaste installatie en de methoden om het apparaat los te koppelen van de vaste installatie moeten worden geïnstalleerd volgens de installatie-instructies.
  - De verbindingenkabel moet vrij hangen. Leg geen knopen in het netsnoer en laat het niet langs scherpe randen lopen. Als er onderaan een oven is geïnstalleerd, voert u de kabel van de zijhoeken van de oven naar de aansluitdoos. De plaatsing moet zodanig zijn dat het de hete delen van de kookplaat of oven niet raakt.
  - Het verbindingpunt, muurbevestiging en / of stopcontact moeten te allen tijde toegankelijk zijn.
  - De plaat waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn. Volg de instructies van de fabrikant van de werktuigmachine.
  - Schade door een verkeerde aansluiting of een verkeerde installatie valt niet onder de garantie.
- Let op:** Wijzigingen in het apparaat of aan het netsnoer mogen alleen worden aangebracht door een gekwalificeerde elektricien.

## EXTERNE ONDERDELEN

In onderstaande tekening zijn alle randen in mm weergegeven.

Voldoende vrije ruimte rond de kookplaat is belangrijk voor een veilig gebruik van de kookplaat. Controleer voor gebruik of er voldoende ruimte is. De minimale afstand van het aanrecht tot de afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



- Als de kookplaat op een oven moet worden geïnstalleerd, moet de oven een ingebouwde koelventilator hebben.
- De installatie moet voldoen aan alle vereisten inzake vrije ruimte, toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte sectie-eenheid die volledig wordt losgekoppeld van de hoofdstroombron moet worden aangesloten op de vaste elektrische installatie in overeenstemming met de lokale regels en voorschriften voor installatiebedrading.  
Deze sectie moet van een goedgekeurd type zijn en een luchtspleet van 3 mm aan de contactgever hebben bij alle polen (of alle actieve [fase] geleiders als de lokale installatieregels dit type toestaan).
- Deze sectie moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- Raadpleeg bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwautoriteiten en voorschriften
- Gebruik hittebestendige, gemakkelijk te reinigen oppervlakken (zoals keramische tegels) op de wandoppervlakken rond de kookplaat.

## **Wees zeker van de volgende zaken bij installatie van uw kookplaat**

- Er is voldoende verse luchtstroom van buiten de kast naar onder de kookplaat.
- De snijsleutel is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker.



# LET OP

1. Deze inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. We hebben professionals tot uw dienst. Doe dit alstublieft nooit alleen.
2. Deze kookplaat mag niet rechtstreeks op een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. Deze inductieoven wordt zo geïnstalleerd dat warmteafvoer wordt gegarandeerd om bij te dragen aan de betrouwbaarheid ervan.
4. De inductieverwarmingszone op de muur en tafel moet hittebestendig zijn.
5. De beschermlaag en de lijm moeten hittebestendig zijn om beschadiging te voorkomen.

## De kookplaat op het elektriciteitsnet aansluiten



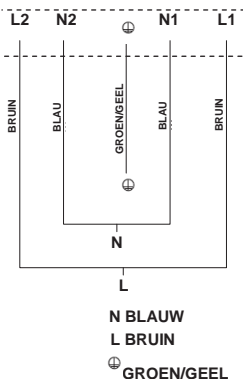
Deze kookplaat mag alleen worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een voldoende gekwalificeerd persoon. Controleer het volgende voordat u de kookplaat aansluit op het elektriciteitsnet:

1. Het bedradingsstelsel in het huis is geschikt voor het stroomverbruik van de kookplaat
2. De spanning komt overeen met de waarde vermeld op het typeplaatje
3. De secties van voedingskabels zijn bestand tegen de belasting die op het typeplaatje staat vermeld. Gebruik geen adapters, verloopstukken of accessoires om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien dit oververhitting en brand kan veroorzaken.

De voedingskabel mag geen hete delen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75 ° C.



Laat de bedrading van het elektriciteitsnet thuis door een elektricien controleren op geschiktheid zonder er enige wijzigingen aan te brengen. De kabel mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.



(220 -240 V ~ 50/60 Hz)

- Als de kabel is beschadigd of moet worden vervangen, moet de procedure worden uitgevoerd door de klantenservice met speciale middelen om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of bekneld.
- De kabel mag alleen regelmatig worden gecontroleerd en vervangen door geautoriseerde technici.



**VERWIJDERING:**  
**Deponeer dit product niet bij het ongesorteerde huisvuil, dit soort afval moet apart worden ingezameld voor scheiding.**

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96 / EG voor Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen als het verkeerd wordt gedaan.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Elektrische en elektronische apparatuur moet voor recycling worden ingeleverd bij verzamelpunten.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de verwerking, inzameling en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw leverancier van huishoudafval of de winkel waar u het heeft gekocht.

Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product heeft gekocht.

## Algemene Garantievoorwaarden

1. Op de producten van Everglades bieden wij u 5 jaar volledige fabrieksgarantie na aankoop. Deze garantie is onder geen beding overdraagbaar en alleen van toepassing in Nederland. In andere landen gelden de lokale garantieregels. Bezoek van een monteur geschiedt alleen in de BeNeLux.
2. Schade aan het apparaat dient binnen 48 uur gemeld te worden aan de verkopende partij.
3. Bij het aanmelden van een reparatie dient er ten alle tijden een kopie aankoopbewijs overhandigd te worden, mocht dit niet aanwezig zijn is er geen enkele vorm van garantie mogelijk.
4. Er wordt geen garantie geboden op:
  - Gemakkelijk breekbare delen zoals glas, kunststof, rubbers of lampen en dergelijke.
  - Normale slijtage, zoals snaren, scharnieren, knoppen en ander bewegende delen enzovoort.
  - Wanneer het apparaat in contact is geweest met chemische en/of elektrochemische of andere ongeschikte stoffen.
  - Wanneer de gebreken aan het apparaat te wijten zijn aan transportschade buiten ons toedoen, aan een onvakkundige installatie en montage.
  - Een verkeerd gebruik, een gebrekkig onderhoud, door de niet-naleving van de instructies voor de bediening en de montage.
  - Niet huishoudelijk gebruik, zoals kapsalons, horeca, enzovoort.
  - De aanspraak op garantie vervalt bij reparaties of ingrepen aan het apparaat door personen anders dan van onze eigen service dienst. en ook wanneer het apparaat uitgerust wordt met onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn en daardoor een defect veroorzaken.
5. De garantieprestatie houdt in dat defecte onderdelen naar inzicht van de servicedienst gratis gerepareerd worden of door deugdelijke onderdelen vervangen worden. Het is aan de servicedienst om te bepalen of een reparatie door een monteur dient te geschieden of dat het defect verholpen kan worden door het verzenden van een onderdeel naar de consument. Apparaten die normaal vervoerd kunnen worden (bv. in een auto) dienen naar het punt van aankoop geretourneerd te worden voor service verlening. Apparaten die niet normaal vervoerd kunnen worden zullen ter plaatse gerepareerd worden. Voor een reparatie onder garantie dient ten allen tijden een geldige aankoop bon aanwezig te zijn. Vervangen delen worden onze eigendom.
6. Indien een klacht ongegrond is zijn alle kosten voor rekening van de consument.
7. Als een gepland servicebezoek vanuit uw zijde geen doorgang hoeft te vinden, dient dit de voorgaande werkdag gemeld te worden, anders zullen er kosten in rekening worden gebracht.

## Algemene Garantievoorwaarden

8. Bij een servicebezoek dient het defecte apparaat schoon, leeg en goed toegankelijk te zijn. Mocht dit niet het geval zijn kan de monteur een reparatie weigeren en zal het bezoek in rekening gebracht worden.
9. Reparatie of omruiling ten tijde van de garantietermijn leiden niet tot verlenging van de garantietermijn.
10. Schade die is ontstaan door een defect apparaat dienen door de consument zelf opgegeven te worden aan zijn/haar verzekering.
11. Verdergaande, of andere aanspraken, in het bijzonder aanspraken op vergoeding voor schade ontstaan buiten het apparaat voor zover een dergelijke aansprakelijkheid niet wettelijk voorgeschreven is zijn uitgesloten.
12. Wij zijn verder zonder beperking aansprakelijk volgens de wettelijke bepalingen voor schade die onder de wet op de productaansprakelijkheid valt en voor alle schade die berust op opzettelijke contractuele schendingen, grove nalatigheid en boos opzet van ons, onze wettelijke vertegenwoordigers of de door ons aangestelde personen.
13. Op de Everglades garantievoorwaarde is het Nederlands recht van toepassing.

**Servicenummer voor Nederland** : **0900-0404040** **www.everglades.nl**  
**Servicenummer voor België** : **0032-(0)38080919**





# EVFH821

Induction Hob



User Manual

## **Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ✓ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.

- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ✓ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- ✓ **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

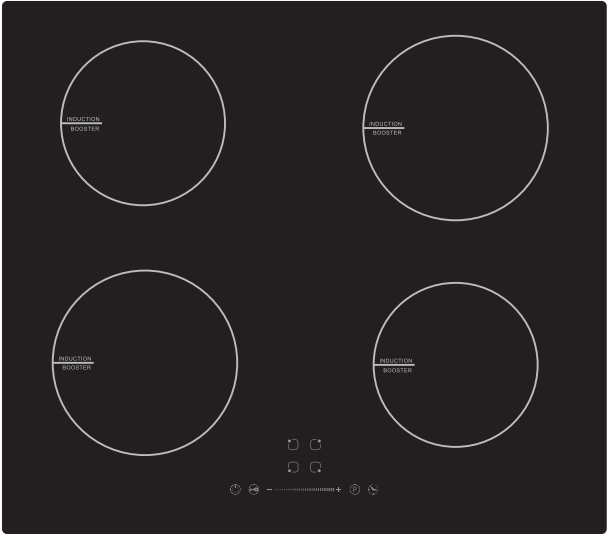
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

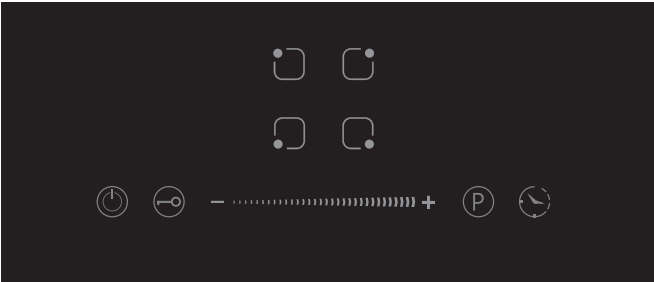








# Product Overview

## Top View







## User interface



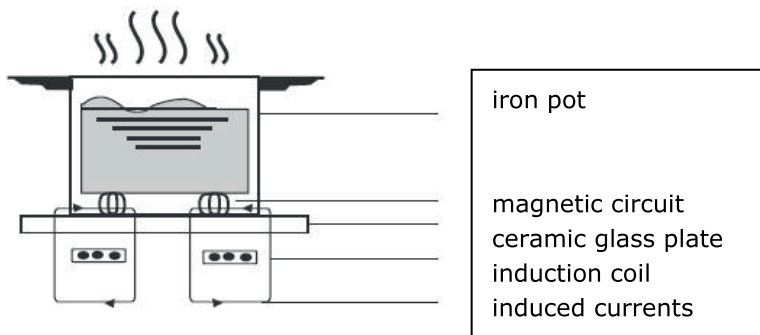
Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D Power/Timer slider regulating key 	
E 	Boost control key
F 	Timer key

## Heating Zone Power

Heating Zone	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
	1800-2300 W
	1200-1500 W
	1800-2300 W
	1200-1500 W
Total Rating Power	3500W

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



# Choosing the right Cookware



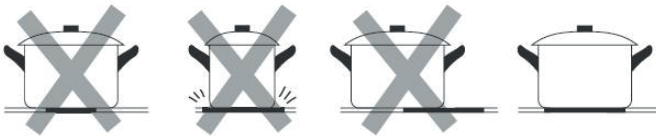
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



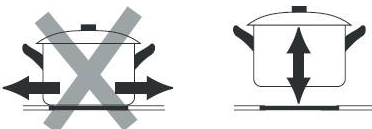
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



# Using your Induction Hob

## To start cooking

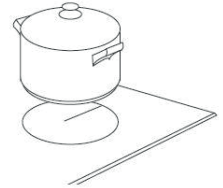
1. Touch the ON/OFF control for 3 seconds.


The hob will beep once and the zones will show “-” to indicate that standby mode.



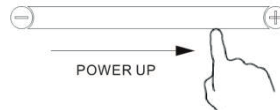
Note: If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.



3. Choose the zone using (A) “” and “0” will flash. If no power level is selected within 5 seconds, “\_” will be displayed.

4. Select the output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this at any time during cooking.



- If you don’ t choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
  - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
  - the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.  
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.


## When you have finished cooking

1. Select the cooking zone (A).
2. Press the "-"key will decrease the power to "0" level.

Note: "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

## Using the Boost function

### Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(E) , the zone indicator show "P." and the power reach Max.

### Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key(D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
  - The function can work in any cooking zone.
  - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

## Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.


## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.

3. When the indicator stops flashing, touch the timer key(F)  and the timer will flash "10".

4. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.


5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .

6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.



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

### If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. Before indicator stops flashing, touch the timer key(F)  and the timer will flash "10".
4. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
7. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.


## Power Limitation System

In order to protect your electricity system this product has designed with power limitation system. The whole hob can take in charge a maximum of 3500W. Because of having power limitation feature, each hob can work individually at maximum power, however all heaters can not perform at the same time with all

their maximum power. All zones can work at the same time with limited 3500W. Consequently, the hob automatically reduces the heating level and user can not set the boost power in some working condition because of maximum output power by allowing a according to not exceeding of 3500W. It means that to be able to set any zone to desired power level, it may required the decrease to other zones power levels.

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
<b>ER03</b>	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
<b>F1E</b>	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
<b>F3E</b>	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor
<b>F4E</b>	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
<b>E1E</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E2 E</b>	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E3 E</b>	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E4 E</b>	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E5 E</b>	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

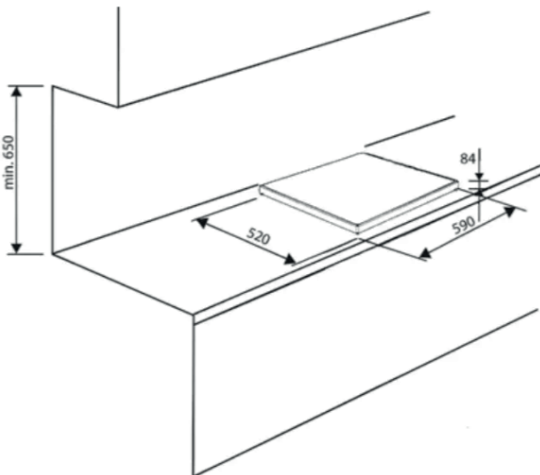
# Installation Instruction

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the hob is placed should be flat. Follow the instruction of the manufacturer of the worktop.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- **Attention:** Any change to the appliance's interior and changing the power cable, must only be performed by a qualified electrician.

## OUTER DIMENSIONS

In the drawing below, all the dimensions are displayed in mm.

Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance. The minimum distance of the hob to a cooker hood should be at least 650 mm.



- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## **When you have installed the hob, make sure that**

- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

# Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

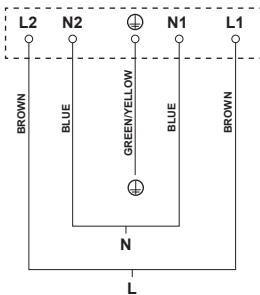
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



N BLUE  
L BROWN  
⊕ GREEN/YELLOW



(220-240 V ~ 50/60 Hz)

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## General Warranty Conditions

1. The products of Everglades come with a full 5-year factory warranty after purchase. This warranty can never be transferred and only applies within the Netherlands. Local warranty rules will apply in other countries. Visits by a technician are only possible in the BeNeLux.
2. A copy of the purchase receipt must always be supplied when reporting a repair. Cover under the warranty will not be available if this receipt is not present.
3. The warranty does not apply to:
  - Easily breakable components such as glass, plastic, seals, lights, etc.
  - Normal wear and tear, such as strings, hinges, buttons, other moving parts, etc.
  - Situations where the device has been in contact with chemical and/or electro-chemical products or other unsuitable products.
  - If faults in the device can be attributed to transport damage beyond our control, or to improper installation and assembly.
  - Incorrect use, sub-standard maintenance and failure to comply with instructions concerning operation and assembly.
  - Non-household use, like in hair salons, hospitality settings, etc.
  - Claims against the warranty will become void if repairs or procedures on the device are carried out by persons other than our service team, and if the device is fitted with components or accessories that are classed as non-original components and can thus cause defects.
4. Under the warranty, faulty components will, as the service team sees fit, be repaired free of charge or replaced by appropriate components. It will be up to the service team to determine whether a repair must be carried out by a technician or whether the fault must be resolved by sending the concerned component to the consumer. Devices that can be transported normally (e.g. in a car) must be returned to the point of purchase for further service. Devices that cannot be transported normally will be repaired on site. Repairs under the warranty always require a valid purchase receipt to be presented. Replaced components will become our property.
5. If a complaint is unfounded, all accompanying costs must be paid by the consumer.
6. If you believe that a planned service visit does not need to take place, this must be reported by the previous working day otherwise costs will be charged.
7. The faulty device must be clean, empty and easily accessible during service visits. If this is not the case, the technician can refuse to perform repairs and the cost of the visit will be charged.
8. Repair or replacement during the warranty period will not result in the warranty period being extended.



## General Warranty Conditions

9. Damage that has been caused by a faulty device must be personally reported by the consumer to his or her insurance.
10. Additional or alternative claims, particularly to compensate for damage caused outside the device, are excluded unless such liability has been prescribed by law.
11. In addition, in accordance with legal provisions, we bear unrestricted liability for damage that falls under the Product liability Act and all damage that can be attributed to deliberate contractual breaches, gross negligence or deliberate intent on our part, or on the part of our legal representatives or persons appointed by us.
12. The warranty conditions of Everglades are subject to Dutch law.

**Service number for the Netherlands: 0900-040404**

**[www.everglades.nl](http://www.everglades.nl)**

**Service number for Belgium: 0032-(0)38080919**







# EVFH821

Plaque à Induction



Mode dé Emploi

## **Consignes de Sécurité**

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement ces informations avant d'utiliser la plaque à induction.

- ✓ Sans la supervision et la direction d'une personne pouvant assumer la responsabilité de la sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux (y compris des enfants), des personnes sans connaissance ou expérience de l'utilisation de l'appareil. Les enfants surveillés ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil,
- ✓ Avertissement : Si la surface de la plaque est fêlée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique ; car, il y a des surfaces de plaque qui protègent la vitrocéramique ou des pièces sous tension similaires.
- ✓ Attention : Ne pas utiliser le nettoyeur vapeur
- ✓ Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être mis sur la surface de la plaque car ils peuvent devenir chauds.
- ✓ Éteignez les éléments de la table de cuisson en utilisant le bouton de commande après utilisation et ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole.
- ✓ Il ne faut pas utiliser l'appareil avec une minuterie externe ou une autre télécommande.

- ✓ Risque d'incendie : Ne mettez aucun objet sur les surfaces de plaque.
- ✓ ATTENTION : Le cuisson doit être effectué sous surveillance. Le processus de cuisson, qui sera terminé dans un court laps de temps, doit être observé en permanence.
- ✓ AVERTISSEMENT : Pour un repas contenant de la graisse animale, cuisiner sans surveillance sur la cuisinière peut être dangereux et provoquer un incendie.
- ✓ Si le câblé électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil, Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.
- ✓ AVERTISSEMENT: l'appareil et ses parties accessibles peuvent être extrêmement chauds pendant l'utilisation.
- ✓ Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- ✓ **AVERTISSEMENT** : Pour un repas contenant de la graisse animale, cuisiner sans surveillance sur la cuisinière peut être dangereux et provoquer un incendie.
- ✓ N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais tout d'abord, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ✓ **ATTENTION** : La cuisson doit être effectuée sous surveillance. Le processus de cuisson, qui sera terminé dans un court laps de temps, doit être observé en permanence.
- ✓ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne mettez aucun objet sur les surfaces de plaque.
- ✓ **AVERTISSEMENT** : Il faut seulement utiliser les accessoires de protection spécifiés par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou inclus dans l'appareil doivent être utilisés. L'utilisation de accessoires inappropriés peut provoquer des accidents.
- ✓ Le câble d'alimentation ne sera pas accessible après l'installation.

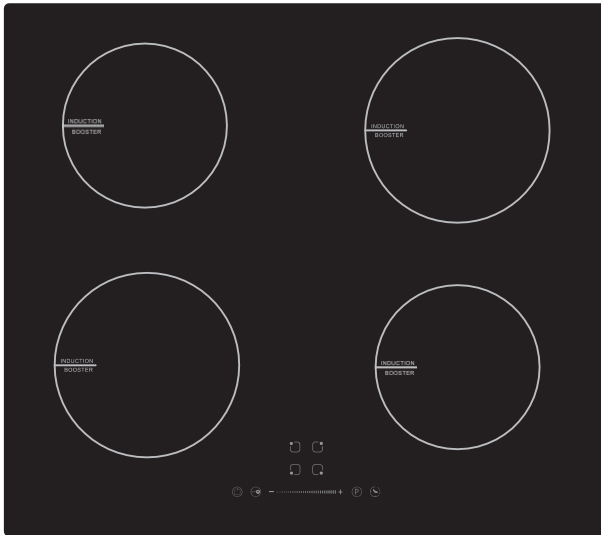
Nous vous remercions d'avoir acheté la Nouvelle Plaque à Induction.

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi/guide d'installation pour bien comprendre comment la plaque de cuisson fonctionne et comment elle doit être installée. Pour l'installation, veuillez lire le chapitre d'installation.

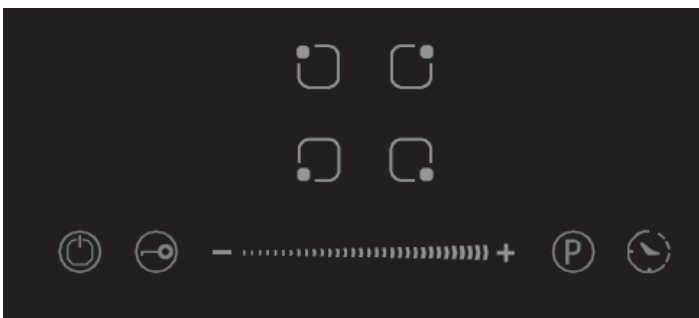
Lire attentivement toutes les instructions de sécurité avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi (Guide d'installation) pour l'utiliser au futur.







# INFORMATION GÉNÉRALE

## Vue d'Ensemble d'Appareil







## Interface Utilisateur



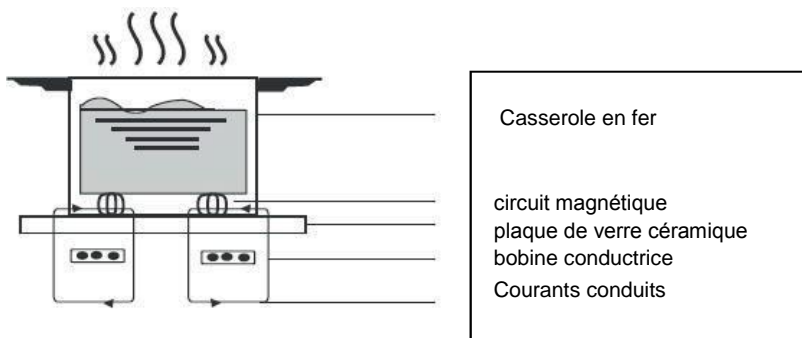
Touches	Description
A 	Touche de sélection
B 	Sécurité Enfants
C 	Touche MARCHE/ARRÊT
D Touche d'Alimentation/Minuterie 	
E 	Touche de contrôle de la pression
F 	Touche de minuterie

## Puissance de la zone de chauffe

Zone de Chauffe	Puissance Maximale (220-240V-50/60Hz)
	1800 - 2300 W
	1200 - 1500 W
	1800 - 2300 W
	1200 - 1500 W
Puissance Totale	3500W

## Cuisson à Induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée et économique. Ce système fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, et non indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne chauffe que parce que la casserole devient chaude.

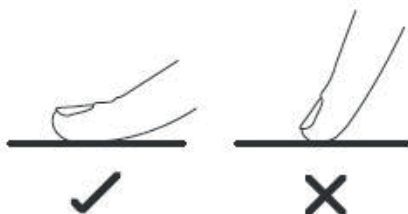


## Avant d'Utiliser Votre Nouvelle Plaque à Induction

- Lisez ce mode d'emploi et en particulier la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez le film protecteur qui peut se trouver sur la plaque à induction.

## Commandes tactiles

- Les commandes sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin de forcer les touches.
- Ne pas utiliser la pointe de votre doigt, mais utiliser la partie bombée de votre doigt.
- Vous entendrez un bip à chaque touche.
- Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne les recouvre (par exemple un bol ou un chiffon). Même un peu d'eau peut rendre les touches de commande difficiles à utiliser.




# Choisir le Bon Casserole



- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson à induction. Vérifiez le symbole d'induction sur l'emballage ou la casserole.
- Vous pouvez vérifier si la batterie de cuisine convient en effectuant un test d'aimant. Poussez un aimant contre le fond de la casserole. S'il est tiré, la casserole convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez contrôler.

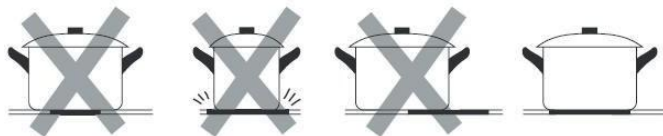


2.  S'il n'y a pas d'avertissement sur l'écran et que l'eau devient chaude, la casserole convient.
- Les ustensiles de cuisine constitués des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre à base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre.

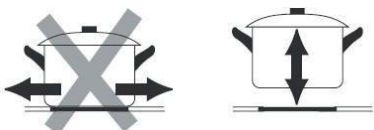
Ne pas utiliser des ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou au fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat sur le verre et est de la même taille que le foyer. Utilisez des casseroles aussi grandes que la surface de du foyer sélectionné. Lors de l'utilisation d'une casserole plus grande, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être moindre que le foyer en 140 mm. Centrez toujours la casserole sur le foyer.



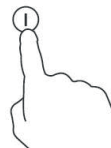
Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction - ne les faites pas glisser, sinon la plaque pourrait être rayée.





# Utilisation de la Plaque à Induction

## Pour commencer à cuisiner

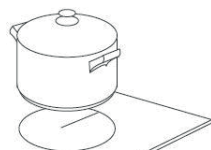


1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant 3 secondes.

La plaque sonnera une fois pour indiquer le mode veille et un signe "-" apparaîtra.

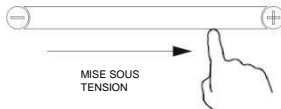
Remarque : si vous ne sélectionnez pas le foyer et le niveau de puissance dans une minute, la plaque s'éteint automatiquement.

2. Placez une casserole adaptée à la cuisson à induction sur le foyer et assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et secs.



3. Lorsque vous sélectionnez le foyer à l'aide de (A), "0" et "0" clignotent. Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné dans cinq secondes, "-" s'affiche.

4. À l'aide du réglage de puissance (D), sélectionnez la puissance de 0 à 9 et démarrez la cuisson. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier votre choix à votre guise.



- Si vous ne sélectionnez pas de réglage de température dans une minute, la plaque vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Si vous voulez, vous pouvez modifier le niveau de chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si le réglage de la température sur l'écran clignote  .

Cette situation signifie :

- Vous n'avez pas placé de casserole sur le bon foyer, ou
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction, ou
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur le foyer.

S'il n'y a pas de casserole appropriée sur la plaque, le chauffage ne se fera pas. L'écran s'éteindra automatiquement dans une minute si une casserole appropriée n'est pas placée.


## Lorsque la cuisson est terminée

1. Sélectionnez le foyer (A).
2. Appuyez sur la touche "-" pour réduire le niveau de puissance à "0".

Remarque : "H" indique quel foyer est chaud. Cette marque disparaîtra lorsque la surface atteindra une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer une autre casserole et utiliser la surface qui est encore chaude.

## Fonction d'Augmentation de Puissance

**La fonction d'augmentation de puissance a été activée**

1. Sélectionnez le foyer en appuyant sur la touche de sélection du foyer (A).
2. Lorsque vous appuyez sur la touche de commande de suralimentation (E), l'indicateur de foyer indique "  " et la puissance atteint le maximum.

## Annulation de la fonction d'Augmentation de Puissance

1. Appuyez sur la touche de sélection de foyer approprié (A) que vous souhaitez annuler.
2. Appuyez sur la touche de réglage (D) pour annuler la fonction d'augmentation, puis le foyer reviendra au niveau 9.
  - Cette fonction peut fonctionner dans n'importe quel foyer.
  - Dans 5 minutes, le foyer revient au niveau 9.

## Utilisation de Sécurité Enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple, des enfants qui ouvrent accidentellement les foyers).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de la commande ARRÊT sont désactivées.

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes. La minuterie affichera le signe "Lo".

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction fonctionne.
2. Appuyez sur la commande de verrouillage des touches et maintenez-la enfoncée pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sauf ARRÊT sont désactivées, en cas d'une urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque par la commande ARRÊT, cependant, pour l'action suivante, vous devez d'abord déverrouiller la plaque.

## Protection Contre la Surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsque la surchauffe est surveillée, la plaque à induction cessera de fonctionner automatiquement.

## Détection des Petits Objets

Si une tige inadaptée ou une casserole non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, elle passe automatiquement en veille dans une minute. Le ventilateur continuera à cuire sur la plaque à induction pendant une minute de plus.

## Protection d'Arrêt Automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de votre plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la plaque. Les durées de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

<b>Niveau de puissance</b>	1 3	4 6	7 8	9
<b>Minuterie de fonctionnement par défaut (min)</b>	360	180	120	90

Lorsque la casserole est soulevée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement dans deux minutes.



Les personnes portant des stimulateurs cardiaques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## Utilisation de Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un élément pour rappeler la minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucun foyer lorsque la durée réglée est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre le foyer une fois la durée définie écoulée.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 90 minutes.

## Utilisation de Minuterie Pour Rappeler la Durée

### Si vous ne choisissez aucun foyer

1. Assurez-vous que la plaque à induction fonctionne.

Remarque : même si vous ne sélectionnez aucun foyer, vous pouvez utiliser la minuterie pour rappeler la durée.

2. Vous pouvez utiliser (A) pour sélectionner le foyer et le niveau de puissance requis.

3. Lorsque l'indicateur cesse de clignoter, appuyez sur la touche de la minuterie (F), la minuterie "10" s'affichera.



4. Réglez la minuterie en appuyant sur le bouton "-" ou "+".

Remarque : Appuyez une fois sur la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter une minute.

Pour diminuer ou augmenter 10 minutes, appuyez de manière prolongée sur les touches "-" ou "+" de la minuterie.


Lorsque les touches "-" et "+" sont touchées simultanément, la minuterie est annulée et l'indicateur de la minuterie s'éteint.

5. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. La durée restante sera affichée à l'écran.

6. L'alarme sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie s'éteint lorsque la durée est écoulée.

## Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs foyers

Si la minuterie est réglée sur un foyer :

1. Appuyez sur la touche de sélection de foyer (A) pour sélectionner le foyer en fonctionnement.
2. Vous pouvez utiliser (A) pour sélectionner le foyer et le niveau de puissance requis.
3. Appuyez sur la touche de la minuterie (f)  avant que l'indicateur cesse de clignoter. Puis "10" s'affichera sur la minuterie.
4. En utilisant les touches "+" et "-", vous pouvez régler la minuterie de 1 à 99 minutes.

Remarque : Appuyez une fois sur la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter une minute.

Pour diminuer ou augmenter 10 minutes, appuyez de manière prolongée sur les touches "-" ou "+" de la minuterie.

Lorsque les touches "-" et "+" sont touchées simultanément, la minuterie est annulée et l'indicateur de la minuterie s'éteint.

5. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affiche à l'écran et l'indicateur de la minuterie clignote pendant cinq secondes.

REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera, ce point rouge indique que le foyer est sélectionné.



6. Lorsque la durée de la minuterie de cuisson est coulée, le foyer correspondant s'éteint automatiquement. Les autres foyers continuent à fonctionner si elles ont déjà commencé.
7. Lorsque "Utiliser la minuterie comme alarme" et "Minuterie pour changer le foyer" sont sélectionnés ensemble, l'écran affichera d'abord la durée restant de l'alarme. Vous pouvez afficher la durée restant sur la minuterie d'arrêt en appuyant sur le foyer.


### Système de Limitation de Puissance

Ce produit est conçu avec un système de limitation de puissance pour protéger votre système électrique. La plaque peut utiliser jusqu'à 3500W de puissance au total. Grâce à la fonction de limitation de puissance, chaque foyer peut fonctionner seul à la puissance la plus élevée, mais tous les foyers ne peuvent pas être utilisés à pleine puissance en même temps.

Tous les foyers peuvent être utilisés en étant limités à 3500W. En conséquence, la plaque abaisse automatiquement le niveau de puissance et l'utilisateur peut ne pas être en mesure de fournir la puissance supplémentaire dans certaines conditions de fonctionnement car la puissance de sortie maximale est limitée à 3500W. Cette situation signifie que pour régler un foyer au niveau de puissance souhaité, il peut être nécessaire de réduire la puissance d'autres foyers.

## Affichage des Défauts et Contrôle

En cas d'accident, la plaque à induction passera automatiquement en état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Message d'Erreur	Raison Possible	A faire
	Il n'y a pas de casserole ou la casserole ne convient pas ;	Changez la casserole ;
<b>ER03</b>	Il y a de l'eau ou une casserole sur le verre des touches.	Nettoyez l'interface utilisateur
<b>F1E</b>	Echec de la connexion entre la carte graphique et la carte mère gauche (le foyer où l'écran affiche "E")	1. Le câble de connexion n'est pas correctement connecté ou il est endommagé 2. Remplacez la carte mère
<b>F3E</b>	Dysfonctionnement du capteur de température de bobine (le foyer où l'écran affiche "E")	Remplacer le capteur de bobine
<b>F4E</b>	Dysfonctionnement du capteur de température de mère (le foyer où l'écran affiche "E")	Remplacez la carte mère
<b>E1 E</b>	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est élevé.	Une fois la plaque à induction refroidie, redémarrez-la
<b>E2 E</b>	Le capteur de température IGBT (transistor bipolaire à grille isolée) est élevé.	Une fois la plaque à induction refroidie, redémarrez-la
<b>E3 E</b>	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale ; Redémarrez une fois que l'alimentation est normale
<b>E4 E</b>	Tension d'alimentation anormale (trop faible)	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale ; Redémarrez une fois que l'alimentation est normale
<b>E5 E</b>	Dysfonctionnement du capteur de température (le foyer où l'écran affiche "E")	Le câble de connexion n'est pas correctement connecté ou il y a une erreur de connexion

Ce qui précède sont des évaluations et des observations générales concernant des erreurs générales.

Veuillez ne pas démonter le produit vous-même et **contacter le fournisseur** pour éviter tout dommage et danger de la plaque à induction.

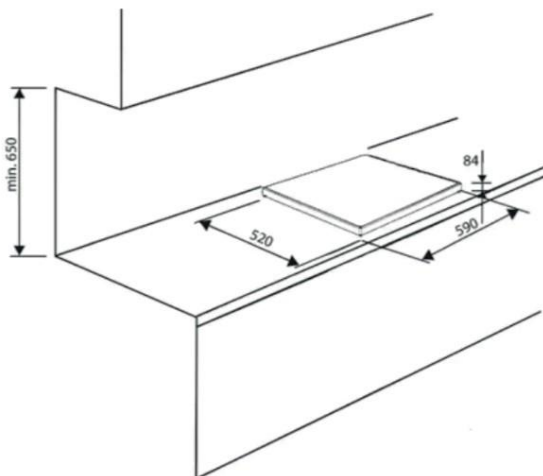
# Installation

- La sécurité d'utilisation ne peut être garantie que si la plaque à induction est installée correctement et conformément à la législation. L'installateur est responsable de tout dommage causé par une mauvaise installation.
- L'appareil est en classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une connexion de conducteur mise à la terre. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dysfonctionnement ou dommage causé par des installations électriques incorrectes.
- L'appareil doit être connecté à une installation fixe et les méthodes de déplacement de l'appareil de l'installation fixe doivent être installées conformément aux instructions d'installation.
- Le câble de connexion doit être librement pendu. Ne nouez pas le câble d'alimentation et ne le faites pas passer à proximité d'arêtes vives. Si un four est installé en bas, faites passer le câble des coins latéraux du four à la boîte de jonction. Le positionnement des câbles doit être tel qu'il ne touche pas les parties chaudes de la plaque ou du four.
- Le port, le support mural et/ou la prise doivent être accessibles à tout moment.
- La surface sur laquelle la plaque sera placée doit être lisse. Suivez les instructions du fabricant du comptoir.
- Les dommages dus à une mauvaise connexion ou à une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- **Attention** : Les modifications à l'intérieur de l'appareil ou au câble d'alimentation ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.

## PIÈCES EXTERNES

Dans le dessin ci-dessous, toutes les pièces sont indiquées en mm.

Une place suffisante autour de la plaque est importante pour une utilisation sûre de la machine. Vérifiez s'il y a suffisamment de place avant d'utiliser la plaque. La distance minimale entre le comptoir et la hotte doit être au moins 650 mm.



- Si la plaque doit être installée sur un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement intégré
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de place, aux normes et réglementations applicables
- Un sectionneur approprié qui se déconnectera complètement l'alimentation électrique principale doit être fixé à l'installation électrique fixe conformément aux règles et réglementations locales de câblage d'installation.  
Ce sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir une hauteur de fuite de contacteur au 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles d'installation locales le permettent).
- Ce sectionneur doit être facilement accessible pour le client lorsque la plaque est installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités locales du bâtiment et les réglementations
- Utilisez des surfaces résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les surfaces murales autour de la plaque à induction.

### **Lorsque la plaque est installée, assurez-vous que:**

- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur de l'armoire vers le bas de la plaque.
- Le bouton sectionneur est facilement accessible par l'utilisateur.



## Attention

1. Cette plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels pour vous aider. Veuillez ne jamais faire l'installation par vous-même.
2. Cette plaque à induction ne sera pas installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, un lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'installation électronique de la plaque.
3. Cette plaque à induction sera installée de manière à contribuer à sa fiabilité et à assurer la dissipation thermique.
4. Le foyer à induction et le mur seront résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

## Connexion de la plaque à l'alimentation électrique



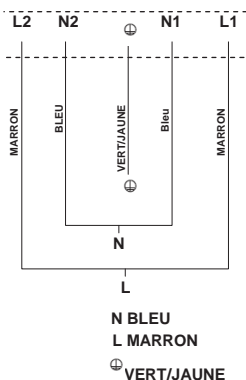
Cette plaque ne doit être raccordée à l'alimentation secteur que par une personne qualifiée. Avant de raccorder la plaque à l'alimentation électrique, vérifiez les points suivants :

1. Le système de câblage de la maison est adapté à la puissance utilisée par la plaque.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Ne pas utiliser des adaptateurs, des réducteurs ou des dispositifs accessoires pour connecter la plaque à l'alimentation secteur, car cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que la température ne dépasse à aucun moment 75 ° C.



Demandez à un électricien de vérifier l'ajustement du système de câblage du réseau électrique domestique sans aucune modification. Le câble ne peut être changé que par un électricien qualifié.



(220 -240 V ~ 50/60 Hz)

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par l'agent après-vente par des moyens spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement connecté à l'alimentation secteur, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct est effectué et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou pincé.
- Le câble doit être régulièrement vérifié et uniquement remplacé par des techniciens agréés.



**ELIMINATION DE DECHET**

:  
**Ne jetez pas ce produit  
 avec les ordures  
 ménagères non triées.  
 Ce type de déchets doit  
 être collecté séparément  
 pour être trié.**

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter tout dommage potentiel à l'environnement et à la santé humaine.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Les équipements électriques et électroniques doivent être apportés aux points spécifiés pour être recyclés.

Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité locale, votre fournisseur de services de déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Conditions générales de garantie

1. Nous offrons une garantie d'usine complète de 5 ans sur les produits Everglades après votre achat. Cette garantie n'est en aucun cas transférable et s'applique uniquement aux Pays-Bas. Dans les autres pays, ce sont les règles locales de garantie qui sont d'application. Les visites d'un technicien n'ont lieu que dans le Benelux.
2. Lors de l'annonce d'une réparation, une copie de la preuve d'achat doit toujours être présentée. Si celle-ci n'est pas disponible, aucune forme de garantie n'est possible.
3. Aucune garantie n'est offerte dans les cas suivants :
  - Pièces qui cassent facilement comme le verre, le plastique, le caoutchouc, les ampoules et autres.
  - Usure normale : courroies d'entraînement, charnières, boutons et autres pièces mobiles, etc.
  - Lorsque l'appareil a été en contact avec des substances chimiques et/ou électrochimiques ou d'autres substances inappropriées.
  - Quand les défauts de l'appareil sont dus à des dommages liés au transport mais indépendants de notre volonté, à une installation et un montage incorrects.
  - Mauvaise utilisation, entretien déficient, non-respect des instructions d'utilisation et de montage.
  - Utilisation non domestique : salons de coiffure, hôtels, restaurants, cafés, etc.
  - Le droit à la garantie est annulé en cas de réparation ou d'intervention sur l'appareil par des personnes autres que celles de notre propre service après-vente, ainsi que lorsque l'appareil est équipé de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui provoquent de ce fait une défectuosité.
4. La mise en œuvre de la garantie signifie que les pièces défectueuses seront réparées gratuitement ou remplacées par des pièces de qualité, à la discrétion du service après-vente. Il appartient à celui-ci de déterminer si une réparation doit être effectuée par un technicien ou si le défaut peut être corrigé en envoyant une pièce au consommateur. Les appareils qui peuvent être transportés normalement (p. ex. en voiture) doivent être ramenés au point d'achat pour être réparés. Les appareils ne pouvant pas être transportés normalement seront réparés sur place. Pour les réparations sous garantie, un ticket d'achat valide doit toujours être présent. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.
5. Si une plainte n'est pas fondée, tous les frais sont à charge du consommateur.
6. Si une visite du service après-vente planifiée à votre demande ne doit pas avoir lieu, il faut le signaler le jour ouvrable précédent, sinon des frais seront facturés.
7. Lors d'une visite du service après-vente, l'appareil défectueux doit être propre, vide et facilement accessible. Si tel n'est pas le cas, le technicien peut refuser de réparer et la visite sera facturée.

## Conditions générales de garantie

8. Une réparation ou un échange pendant la période de garantie n'entraînera pas la prolongation du délai de garantie.
9. Les dommages causés par un appareil défectueux doivent être signalés par le consommateur lui-même à sa compagnie d'assurance.
10. Les réclamations allant plus loin ou d'autres réclamations, en particulier des demandes d'indemnisation pour des dommages en dehors de l'appareil, sont exclues sauf si ce type de responsabilité est prévu par la loi.
11. Nous sommes en outre responsables sans limite, dans le cadre de la loi, des dommages couverts légalement par la responsabilité du fait des produits et de tous les dommages découlant d'infractions volontaires au contrat, de négligences graves et d'une intention dolosive de notre part, de la part de nos représentants légaux ou de personnes désignées par nos soins.
12. Les conditions de garantie d'EDY sont régies par le droit néerlandais.

**Numéro du service après-vente pour les Pays-Bas** : **0900-040404** [www.everglades.nl](http://www.everglades.nl)

**Numéro du service après-vente pour la Belgique** : **0032-(0)38080919**





**EVFH821**

**Induktionskochfeld**



Gebrauchsanweisung

## **Sicherheitshinweise**

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch Ihres Produktes, diese Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

- ✓ Dieses Gerät sollte von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Personen, deren Wissen und Erfahrung unzureichend ist (Kinder inklusive) nur unter Aufsicht betrieben werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ✓ Hinweis: Um Stromstöße zu vermeiden sollte das Gerät bei Rissen und Sprüngen an der Ceranfläche, welche Komponenten, die unter Spannung stehen schützt, nicht betrieben werden.
- ✓ Hinweis: Keine Dampfreiniger bei der Reinigung einsetzen.
- ✓ Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, sowie ähnliche Metallgegenstände sollten aufgrund der Erhitzungsgefahr nicht auf der Oberfläche abgelegt werden.
- ✓ Nachdem der Einsatz des Kochfeldes beendet ist, sollten Sie die Herdplatten am Bedienfeld abschalten. Sie sollten sich nicht auf die Topferkennungsfunktion verlassen.
- ✓ Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder einer externen Fernbedienung betrieben werden.

- ✓ Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- ✓ ACHTUNG: Der Koch- und Garvorgang sollte immer unter Aufsicht erfolgen. Kurze Garzeiten sollten durchgehend beobachtet werden.
- ✓ HINWEIS: Brat- und Frittier-Vorgänge, bei welchen Öle und Fette eingesetzt werden, können bei unvorsichtiger Handhabung oder ohne Aufsicht gefährlich werden und zu einem Brand führen.
- ✓ Beschädigte Stromkabel müssen, um Gefahren zu vermeiden, von einem befugten Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Fachkräften ausgetauscht werden.
- ✓ Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlicher oder geistiger Behinderung, sowie Personen mit unzureichendem Wissen und Erfahrung, nur unter Aufsicht und nach eingehender Aufklärung über den Betrieb und den damit verbundenen Gefahren und Risiken betrieben werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung des Gerätes darf nur unter Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
- ✓ HINWEIS: Das Gerät und erreichbare Teile des Gerätes können sich während dem Betrieb stark erhitzen.
- ✓ Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden.
- ✓ Kinder unter 8 Jahren sollten in der Nähe des Gerätes immer beaufsichtigt werden.

- ✓ HINWEIS: Brat- und Frittier-Vorgänge, bei welchen Öle und Fette eingesetzt werden, können ohne durchgehende Aufsicht gefährlich sein und zu Bränden führen.
- ✓ Versuchen Sie NIEMALS Brände am Kochfeld mit Wasser zu löschen, schalten Sie die Herdplatten ab und versuchen Sie den Brand mit einem großen Topfdeckel oder einer Branddecke zu löschen.
- ✓ ACHTUNG: Der Garvorgang sollte immer unter durchgehender Aufsicht durchgeführt werden. Vor allem kurze Garvorgänge sollten durchgehend beaufsichtigt werden.
- ✓ HINWEIS: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- ✓ HINWEIS: Es sollten nur die vom Hersteller empfohlenen oder in der Gebrauchsanweisung angegebenen oder mit dem Kochfeld mitgelieferte Herdschutzausrüstungen eingesetzt werden. Ungeeignete Herdschutzausrüstungen können zu Unfällen führen.
- ✓ Nach dem Einbau des Kochfeldes ist das Stromkabel nicht mehr erreichbar.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Um Ihr neues Gerät kennenzulernen und den sachgemäßen Umgang zu verstehen, empfehlen wir Ihnen diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen.

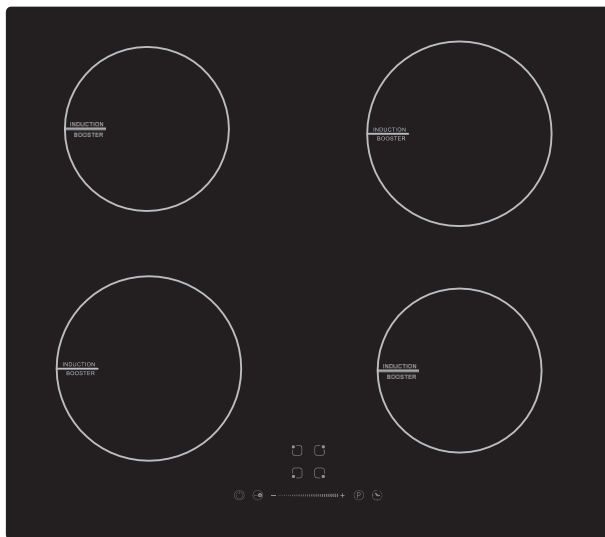
Für den Aufbau sollten Sie das Kapitel „Aufbau“ lesen.

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes die Sicherheitshinweise aufmerksam durch und heben Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

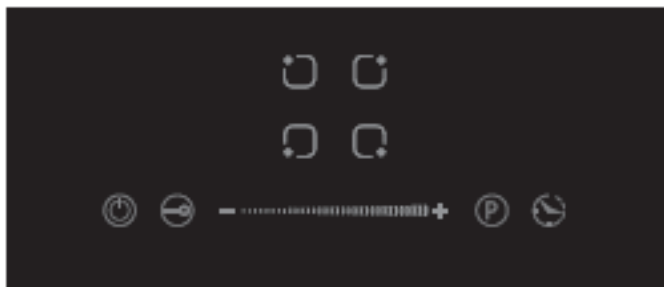








# Allgemeine Produktansicht

Ansicht von oben







Bedienfeld



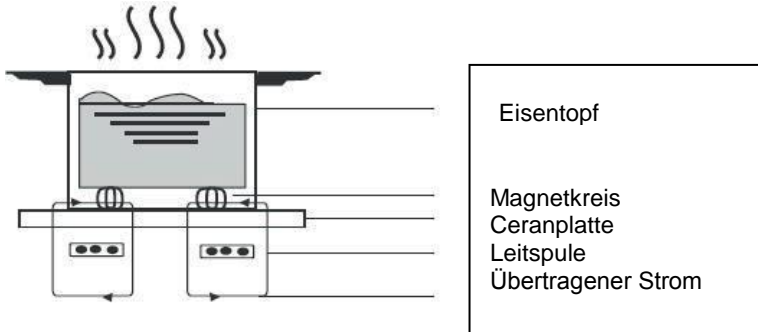
Symbole	Erklärung
A 	Herdplattenauswahl
B 	Kindersicherung
C 	AN/AUS-SCHALTER
Temperatur-/Zeiteinstellung 	
E 	Kochfeldschalter
F 	Timer

## Herdplattenleistung

Heizbereich	Maximale Leistung (220-240V-50/60Hz)
	1800 - 2300 W
	1200 - 1500 W
	1800 - 2300 W
	1200 - 1500 W
Heizleistung insgesamt	3500W

# Über das Kochen mit Induktion

Das Induktionsgaren ist eine sichere, hoch-entwickelte und wirtschaftliche Gartechnik. Es arbeitet mit elektromagnetischen Vibrationen, welche den Topfboden nicht indirekt über die Glasfläche, sondern direkt am Topfboden erhitzen. Die Glasoberfläche erhitzt sich nur, aufgrund der Erhitzung des Topfbodens.

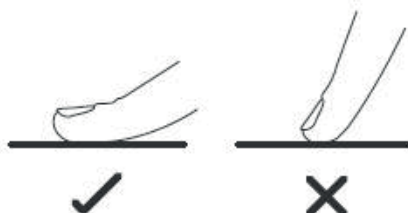


## Vor dem Gebrauch Ihres neuen Induktionsherdes

- ‘Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und hier insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“ sorgfältig durch.
- Nehmen Sie die ggf. vorhandene Schutzfolie vom Induktionsherd ab.

## Bedienung der Touch-Screen Schalter

- Die Schalter reagieren bereits auf Berührung, Sie müssen diese nicht fest drücken.
- Benutzen Sie hierfür nicht die Fingerspitzen, sondern die Fingerkuppen.
- Bei jeder Berührung ertönt ein Signalton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Touch-Screen Schalter immer sauber und trocken sind, und sich keine Gegenstände (z.B. Schalen oder Tücher) darauf befinden. Selbst die dünnste Feuchtigkeitsschicht auf dem Bedienfeld führt dazu, dass Sie die Schalter nicht betätigen können.



# Die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs




• Benutzen Sie nur Kochgeschirr, welches sich für das Garen auf einen Induktionsherd eignet. Achten Sie darauf, dass sich auf der Verpackung oder dem Kochgeschirr selbst das Zeichen für Induktionsherde befindet.



- Sie können mit einem Magnettest feststellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist. Halten Sie ein Magnet an den Topfboden. Wenn das Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr für den Induktionsherd geeignet.
- Wenn Sie kein Magnet zur Verfügung haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, welches Sie prüfen möchten.

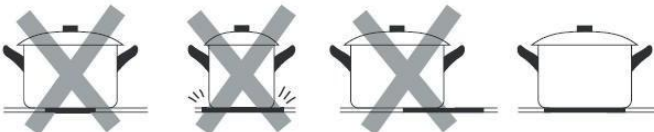
2. Wenn auf dem Anzeigefeld der Herdplatte  erscheint und sich das Wasser erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.

- Das Kochgeschirr aus den folgend angegebenen Materialien ist nicht geeignet: Edelstahl, Aluminium mit magnetischen Böden oder Kupfer, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.

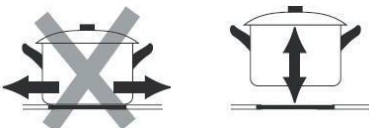
Benutzen Sie kein Kochgeschirr, welches porige Kanten oder einen, nach innen gebogenen, Boden besitzt.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist und gerade auf dem Ceranfeld aufliegt, und die Größe der Herdplatte aufweist. Benutzen Sie immer Töpfe, deren Durchmesser, dem Durchmesser der Herdplatte gleich ist. Wenn der Topf größer ist als die Herdplatte muss der Herd zum Erwärmen maximale Energie verbrauchen. Wenn Sie einen kleineren Topf benutzen, kann sich die Leistung auf der Herdseite um 140 mm herabsenken. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf die Herdplatte.



Heben Sie das Kochgeschirr immer hoch, wenn Sie den Topf von der Herdplatte entfernen, ziehen Sie den Topf nicht einfach zur Seite, dies könnte zu Kratzern am Ceranfeld führen.



# Einsatz des Induktionskochfeldes

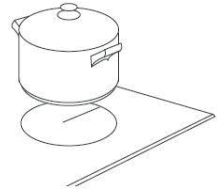



## Zum Starten des Kochvorganges

1. Drücken Sie für 3 Sekunden den EIN/AUS-Schalter.  
Es ertönt ein Signalton, welcher anzeigt, dass der Herd sich im Standby-Modus befindet, anschließend wird „-“ angezeigt.

Info: Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute das Kochfeld und die Temperatur einstellen, schaltet sich der Herd automatisch wieder ab.

2. Setzen Sie ein für das Induktionsgaren geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld und achten Sie darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber und trocken sind.



3. Wenn Sie den Schalter (A) drücken erscheint das Symbol  und die „0“ blinkt. Wenn innerhalb von fünf Sekunden keine Temperaturleistung gewählt wird, erscheint „-“ auf der Anzeigefläche.
4. Betätigen Sie den Leistungsstärke-Schalter (D) und wählen Sie zwischen 0-9 aus, somit wird der Garvorgang gestartet. Sie können die Temperaturleistung während dem Garvorgang jederzeit ändern.



- Wenn innerhalb 1 Minute keine Temperaturleistung ausgewählt wird, schaltet sich die Herdplatte automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung während dem Garvorgang jederzeit ändern.

## Wenn auf dem Anzeigefeld die Temperatureinstellung abwechselnd mit dem

**Symbol**  blinkt

Bedeutet dies:

- Sie haben auf das Kochfeld kein geeignetes Kochgeschirr aufgestellt oder
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktionsgaren geeignet oder
- Das Kochgeschirr ist zu klein für die Herdplatte oder sitzt nicht richtig auf dem Kochfeld auf.

Wenn kein passendes Kochgeschirr für die Herdplatte benutzt wird, erfolgt keine Erwärmung. Wenn kein geeignetes Kochgeschirr innerhalb von 1 Minute aufgesetzt wird, wird die Anzeige automatisch ausgeschaltet.


## Am Ende des Kochvorganges

- 1- Wählen Sie das Kochfeld mit dem Schalter (A).
- 2- Wenn Sie auf „-“ drücken, wird die Temperaturleistung auf „0“ zurückgesetzt.

Hinweis: Wenn auf dem Anzeigefeld „H“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass das Kochfeld heiß ist. Sobald das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, erlischt diese Anzeige von selbst. Wenn Sie einen anderen Topf erhitzen möchten und hierfür das noch heiße Kochfeld benutzen möchten, kann auch die Energiesparfunktion verwendet werden.

## Einsatz der Maximaleinstellung

### Einschalten der Maximaleinstellung

1. Wählen Sie durch Druck auf die Kochfeldauswahl (A) Ihre Herdplatte aus.
2. Wenn Sie die Maximaleinstellung (E) drücken, erscheint auf dem Anzeigefeld „“, in diesem Fall ist die Temperaturregelung auf Maximum eingestellt.

### Abschalten der Maximalstellung

1. Drücken Sie auf die Kochfeldauswahl (A), um die gewünschte Herdplatte auszuwählen.
2. Drücken Sie zum Abschalten der Maximaleinstellung auf den Temperaturregler (D), anschließend wird die Herdplatte auf die Temperaturleistung 9 gesetzt.
  - Diese Funktion kann für alle Kochfelder eingesetzt werden.
  - Nach 5 Minuten wird das Kochfeld auf die Temperaturleistung 9 gesetzt.

### Einsatz der Kindersicherung

- Um unerwünschte Betätigungen zu vermeiden, können Sie die Schalter sichern (z.B. gegen unbeabsichtigte Betätigung der Kochfelder durch Kinder).
- Wenn die Funktionen gesichert sind, werden alle Schalter außer dem „AUS-Schalter“ gegen Betätigung verriegelt.

### Zur Verriegelung der Schalter

Halten Sie den Schalter für die Kindersicherung für 3 Sekunden gedrückt. Im Anzeigefeld des Timers wird das Symbol „Lo“ angezeigt.

### Um die Verriegelung wieder aufzuheben

1. Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd angeschaltet ist.
2. Drücken Sie den Schalter für die Kindersicherung und halten Sie ihn eine Zeit lang gedrückt.
3. Nun können Sie Ihren Induktionsherd wie gewünscht betreiben.



Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, werden alle Funktionen außer dem AUSSCHALTEN verriegelt. Im Notfall können Sie immer mit dem AUS-Schalter den Herd abschalten, doch vor einem anderen Vorgang müssen Sie die Kindersicherung wieder abschalten.

### Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur Ihres Induktionsherdes. Wenn eine Überhitzung festgestellt wird, wird der Induktionsherd automatisch abgeschaltet.

### Feststellung von kleinen Gegenständen

Wenn Sie Materialien in kleiner Größe oder nicht magnetische Schalen (z.B. Aluminium) oder kleinere Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf das Kochfeld ablegen, wird die Herdplatte innerhalb 1 Minute automatisch in den Standby-Modus gesetzt. Der Wärmeleiter erhitzt noch für 1 Minute die Herdplatte weiter.

### Automatischer Abschaltschutz

Der automatische Abschaltschutz ist eine zusätzliche Schutzfunktion Ihres Induktionsherdes.

Wenn Sie vergessen die Herdplatte abzuschalten, erfolgt dies dann automatisch. Die für verschiedenen Temperaturregelungen geltenden Betriebszeiten sind in der Tabelle unten angegeben

<b>Temperaturregelung</b>	1 3	4 6	7 8	9
<b>Standard Zeiteinstellung (Min.)</b>	360	180	120	90

Sobald das Kochgeschirr von der Herdplatte entfernt wird, wird die Erhitzung unterbrochen und die Herdplatte wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor Gebrauch dieses Gerätes Ihren Arzt hierzu befragen.

## Anwendung des Timers

Sie können den Timer in zwei verschiedenen Arten nutzen:


- Sie können ihn als Wecker nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer am Ende der eingestellten Garzeit die Herdplatte nicht ab.
- Sie können den Timer auch so einstellen, dass am Ende der eingestellten Garzeit die Herdplatte abgeschaltet wird.
- Sie können den Timer bis auf 90 Minuten einstellen.

## Timer als Wecker

### Wenn Sie keine bestimmte Herdplatte auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist.

Hinweis: Wenn Sie keine Herdplatte auswählen, können Sie trotzdem den Timer als Wecker nutzen.

2. Sie können mit dem Schalter (A) eine Herdplatte und die gewünschte Temperaturregulation auswählen.
3. Sobald das Anzeigefeld nicht mehr blinkt, drücken Sie auf den Timer-Schalter (F)  dann erscheint im Anzeigefeld „10“.
4. Drücken Sie auf die Tasten „-“ oder „+“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Tipp: Um die Zeit um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“, oder „+“ einmal.

Um die Zeit um 10 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“, oder „+“ und halten Sie den Schalter gedrückt.

Wenn Sie die Schalter „-“, und „+“ zusammen drücken, wird der Timer zurückgestellt und der Timer wird ausgeschaltet.

5. Die Zeit beginnt ab der Einstellung damit, die Zeit zurückzählen. Im Anzeigefeld erscheint die verbleibende Zeit.
6. Der Signalton wird am Ende der eingestellten Zeit für 30 Sekunden ausgegeben und dann erlischt die Zeiteinstellung im Anzeigefeld.



## **Zeiteinstellung von einer oder mehrerer Herdplatten zum Abschalten**

Wenn der Timer für eine bestimmte Herdplatte eingestellt werden soll:

1. Drücken Sie den Schalter (A) zur Auswahl des Kochfeldes.
2. Sie können durch Drücken auf den Schalter (A) die Herdplatte und die Maximaltemperatur einstellen.
3. Bevor das Anzeigefeld aufhört zu blinken, drücken Sie den Timer-Schalter (F). Anschließend erscheint im Anzeigefeld „10“.
4. Drücken Sie auf die Tasten „-“ oder „+“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.  
Tipp: Um die Zeit um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“ oder „+“ einmal.  
Um die Zeit um 10 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“ oder „+“ und halten Sie den Schalter gedrückt.  
Wenn Sie die Schalter „-“ und „+“ zusammen drücken, wird der Timer zurückgestellt und der Timer wird ausgeschaltet.
5. Die Zeit beginnt ab der Einstellung damit, die Zeit zurückzählen. Im Anzeigefeld erscheint die verbleibende Zeit und die Timer-Anzeige blinkt für 5 Sekunden.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Temperaturregelung leuchtet, um anzuzeigen, dass dieses Kochfeld ausgewählt wurde.



6. Am Ende der eingestellten Zeit wird das ausgewählte Kochfeld automatisch abgeschaltet, die übrigen Herdplatten arbeiten normal weiter.
7. Wenn der „Timer als Wecker“ und „der Timer zur Abschaltung der Herdplatte“ zusammen eingesetzt werden, wird auf dem Anzeigefeld die verbleibende Zeit des Weckers angezeigt, die verbleibende Zeit für die ausgewählte Herdplatte bis zur Abschaltung wird angezeigt, wenn der Schalter für die entsprechende Herdplatte gedrückt wird.


## **Leistungsbegrenzungsschutz**

Um das elektrische System Ihres Induktionsherdes zu schützen, wurde es mit einem Leistungsbegrenzungsschutz ausgestattet. Der gesamte Herd kann maximal 3500 W Leistung einsetzen. Dank dieser Schutzfunktion kann eine Herdplatte allein auf maximaler Leistung arbeiten, doch alle Herdplatten können auf einmal nicht die maximale Leistung nutzen.

Alle Kochfelder können begrenzt auf 3500W genutzt werden. Im Ergebnis senkt der Herd automatisch die Heizleistung und somit kann es vorkommen, dass der Nutzer keine größere Leistung als 3500W in Anspruch nehmen. Dass bedeutet, dass Sie in diesem Fall, um an einer bestimmten Herdplatte die Leistung zu steigern, die anderen Herdplatten niedriger einstellen müssen.

## Fehleranzeige und Prüfung

Im Falle einer Störung wird der Induktionsherd automatisch in den Standby-Modus versetzt und es wird der entsprechende Fehlercode angezeigt.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Maßnahmen zur Lösung
	Kein Kochgeschirr vorhanden oder das Kochgeschirr ist ungeeignet.	Kochgeschirr wechseln.
<b>ER03</b>	Auf dem Bedienfeld befindet sich Wasser oder ein Gegenstand	Bedienfeld reinigen.
<b>F1E</b>	Anzeigeplatine und linke Hauptplatine Verbindung unterbrochen (Kochfeld, dass mit „E“ angezeigt wird)	1. Anschlusskabel entweder nicht richtig verbunden oder beschädigt 2. Hauptplatine wechseln
<b>F3E</b>	Spulentemperatursensor-Fehler (Kochfeld, das mit „E“ angezeigt wird)	Spulensensor wechseln
<b>F4E</b>	Hauptplatinen-Temperatursensor-Fehler (Kochfeld, das mit „E“ angezeigt wird)	Hauptplatine wechseln
<b>E1 E</b>	Temperatursensor der Ceranplatte überhitzt	Induktionsherd nach dem Abkühlen wieder anschalten
<b>E2 E</b>	Temperatursensor des IGBT (Bipolarer Transistor mit Dämmung) überhitzt	Induktionsherd nach dem Abkühlen wieder anschalten
<b>E3 E</b>	Fehler-Einspeisespannung (zu hoch)	Bitte prüfen Sie ob die Steckdose normale Speisespannung liefert; Induktionsherd wieder einschalten, wenn die Steckdose die normale Speisespannung liefert
<b>E4 E</b>	Fehler-Einspeisespannung (zu niedrig)	Bitte prüfen Sie ob die Steckdose normale Speisespannung liefert; Induktionsherd wieder einschalten, wenn die Steckdose die normale Speisespannung liefert
<b>E5 E</b>	Temperatursensor-Fehler (Kochfeld, das mit „E“ angezeigt wird)	Entweder ist das Verbindungskabel beschädigt oder es liegt ein Verbindungsfehler vor

Die oben angegeben Fehlerbilder sind allgemeine Bewertungen und Prüfungen. Bitte wenden Sie sich bei Fehlern und Störungen an den **Händler**, versuchen Sie nicht den Induktionsherd selbst zu öffnen und zu prüfen.

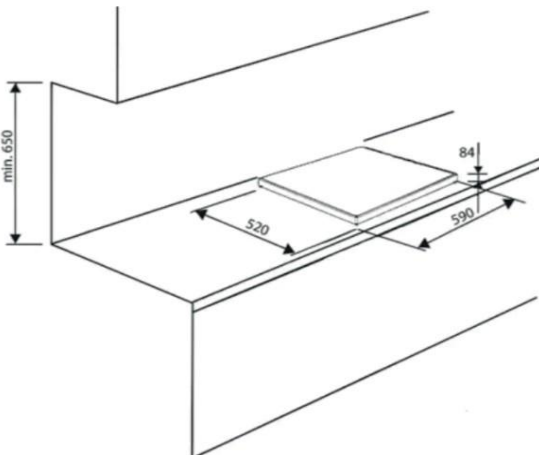
# Aufbau

- Die Garantie gilt nur wenn der Induktionsherd richtig und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend aufgebaut wurde. Für Fehler und Schäden, die durch unsachgemäßen Aufbau entstehen, haftet ausschließlich die Person, die den Induktionsherd aufbaut.
- Das Gerät unterliegt der Schutzklasse I und darf nur mit einer geerdeten Steckdose betrieben werden. Der Hersteller haftet nicht für Störungen und Schäden, die durch eine fehlerhafte elektrische Versorgung entstehen.
- Das Gerät muss stabil aufgestellt und festverbunden werden, das Abnehmen der Verbindung muss den Bestimmungen entsprechend erfolgen. Das Gerätekabel darf nicht lose herunterhängen.
- Machen Sie keine Knoten in das Gerätekabel und lassen verlegen Sie das Gerätekabel nicht in der Nähe von scharfen Kanten. Falls sich unter dem Induktionsherd ein Backofen befindet, verlegen Sie das Gerätekabel durch die Ofenecken bis zur Steckdose. Das Kabel darf nicht mit sich erhitzenden Teilen des Herdes oder des Ofens in Berührung kommen.
- Die Anschlusspunkte, die Wandhalterungen und/oder die Steckdose müssen jederzeit erreichbar sein.
- Das Kochfeld muss auf einer ebenen Arbeitsplatte aufgestellt werden. Halten Sie sich hierbei an die Anweisungen des Arbeitsplattenherstellers.
- Schäden und Störungen, die durch unsachgemäße Anschlüsse erfolgen unterliegen nicht der Gewährleistung.
- **Achtung:** Änderungen, die am Gerät oder dem Stromkabel erfolgen, dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

## AUSSENMASSE

Auf der Zeichnung unten sind die Außenmaße in mm angegeben.

Für die Sicherheit der Arbeitsplatte sollten die Sicherheitsabstände eingehalten werden. Vor dem Betrieb des Herdes sollten Sie sich vergewissern, dass die erforderlichen Sicherheitsabstände eingehalten wurden. Der Abstand zwischen Arbeitsplatte und Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



- Wenn der Herd über einem Backofen aufgestellt werden soll, muss der Backofen einen eingebauten Kühllüfter besitzen.
- Die Montage muss die erforderlichen Sicherheitsabstände, die geltenden Standards und Bestimmungen einhalten.
- An die Hauptstromleitung muss eine betriebs sichere Sicherung den örtlichen Bestimmungen für elektrische Leitungen und der generellen Stromversorgung entsprechend eingebaut werden.  
Die Unterbrechungssicherung muss einem genehmigten Typ entsprechen und an allen Polen (oder gemäß den örtlichen Bestimmungen für Elektroinstallationen an allen aktiven Phasen) einen Schaltschutz-Luftabstand von 3mm gewährleisten.
- Diese Unterbrechungssicherung muss bei eingebautem Herd für den Bediener leicht erreichbar eingebaut sein.
- Wenn Sie sich bei der Montage nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an den befugten und qualifizierten Verwalter Ihres Wohngebäudes
- Im Umfeld des Induktionsherdes sollten die Wände mit hitzebeständigen, leicht zu reinigenden Materialien verkleidet sein (z.B. Fliesen).

**Vergewissern Sie sich beim Aufbau des Induktionsherdes über folgendes**

- Dass von außerhalb des Herdes unter den Herd ausreichend Luft einströmt
- Die Unterbrechungssicherung für den Benutzer leicht zugänglich angebracht ist

# ACHTUNG

1. Die Montage des Induktionsherdes darf nur von qualifiziertem Personal oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Ihnen steht auch unser professionelles Personal zur Verfügung. Bitte führen Sie diese Arbeit nicht selbst aus.
2. Feuchtigkeit kann die elektronischen Teile des Herdes beschädigen, deshalb sollte dieser Induktionsherd nicht direkt über eine Spülmaschine, einen Kühlschrank, eine Gefriertruhe, eine Waschmaschine oder einen Wäschetrockner aufgestellt werden.
3. Dieser Induktionsherd sollte so installiert werden, dass alle gängigen und gültigen Sicherheitsbestimmungen für eine sichere Wärmeverteilung gewährleistet sind.
4. Die Wand und die Arbeitsplatte, auf oder an welchen dieser Induktionsherd installiert wird, sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden sollten die Dämmmaterialien und Kleber, mit denen der Herd am Untergrund befestigt werden, hitzebeständig sein.

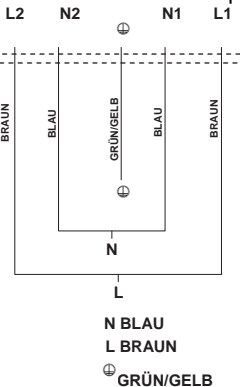
## Anschluss des Herdes an die Stromversorgung

Der Herd sollte nur von einem befugten und qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden. Bevor Sie den Herd an die Steckdose anschließen sollten Sie folgendes prüfen:

1. Dass Ihre Stromversorgung die entsprechende Stromspannung für den Herd gewährleistet.
2. Die Versorgungsspannung muss dem Wert auf dem Typenschild am Herd entsprechen.
3. Das Stromkabel ist für den Nennwert auf dem Typenschild ausgelegt.

Um den Herd an der Stromversorgung anzuschließend, sollten Sie um eine Überhitzung und damit zusammenhängend eine Brandgefahr zu vermeiden, keine Adapter, Reduzierstücke oder andere Zubehörteile einsetzen. Das Stromkabel darf mit keinen sich erhaltenden Oberflächen und Teilen in Berührung kommen und die Temperatur darf an keinem Punkt 75°C überschreiten.

Die Phasenregelung in den Leitungen Ihrer Stromversorgung sollten ohne Änderungen auf Angemessenheit von einem qualifizierten Elektriker geprüft werden. Das Stromkabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ausgewechselt werden.



(220 -240 V ~ 50/60 Hz)

- Falls das Stromkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss sollte dies, um Unfälle zu vermeiden vom After-Sales Service repariert werden.
- Wenn das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, muss mit einem Mindestabstand von 3mm ein Multipolare Sicherung eingesetzt werden.
- Die Person, welche den Herd installiert, muss sicherstellen, dass die Stromanschlüsse richtig und in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen durchgeführt wurden.
- Das Stromkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Stromkabel sollte regelmäßig überprüft werden und nur von einem qualifizierten Elektriker ausgewechselt werden.



**ENTSORGUNG:**

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll zusammen entsorgt werden.

Dieses Produkt muss für die Entsorgung an eine Sammelstelle für Elektromüll gebracht werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG) 2002/96/EC gekennzeichnet. Sie können einen entscheidenden Beitrag zum Umwelt- und Gesundheitsschutz leisten, indem Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen.

Das Kennzeichen auf dem Produkt verweist darauf, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden kann. Es muss zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden.

Dieses Gerät muss einer fachmännischen Entsorgung zugeführt werden. Für weitere Informationen über die Entsorgung und das Recycling dieses Gerätes können Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, Recyclinghöfe oder dem Händler in Verbindung setzen.

Falls Sie weitere Informationen über das Recycling dieses Gerätes wünschen, können Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, Recyclinghöfe oder Ihren Händler wenden.

## Allgemeine Garantiebedingungen

1. Auf die Produkte von Everglades bieten wir nach dem Kauf 5 Jahre uneingeschränkte Herstellergarantie. Diese Garantie ist unter keinen Umständen übertragbar und gilt nur in den Niederlanden. In anderen Ländern gelten die örtlichen Garantiebestimmungen. Besuche durch einen Monteur erfolgen ausschließlich in den BeNeLux-Ländern.
2. Bei der Meldung einer Reparatur muss stets eine Kopie des Kaufbelegs vorgelegt werden. Sollte dieser nicht vorliegen, ist keine Garantie möglich.
3. Für folgende Komponenten und in folgenden Fällen wir keine Garantie übernommen:
  - Leicht zerbrechliche Teile wie Glas, Kunststoff, Gummi oder Lampen und dergleichen.
  - Normaler Verschleiß, z. B. von Riemen, Scharnieren, Knöpfen und anderen beweglichen Teilen  
usw.
  - Wenn das Gerät mit chemischen und/oder elektrochemischen oder anderen ungeeigneten Substanzen in Berührung gekommen ist.
  - Wenn die Mängel am Gerät auf einen von uns nicht zu vertretenden Transportschaden, auf unsachgemäße Installation und Montage zurückzuführen sind.
  - Unsachgemäße Verwendung, mangelhafte Wartung, durch Nichtbeachtung der Betriebs- und Montageanleitung.
  - Gewerbliche oder industrielle Verwendung, z. B. in Friseursalons, in der Gastronomie usw.
  - Der Garantieanspruch erlischt bei Reparaturen oder Eingriffen am Gerät durch Personen, die nicht unserem eigenen Kundendienst angehören, sowie wenn das Gerät mit Teilen oder Zubehör ausgestattet wird, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.
4. Die Garantieleistung beinhaltet, dass defekte Teile je nach Ermessen des Kundendienstes kostenlos repariert oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Es obliegt dem Kundendienst, zu entscheiden, ob eine Reparatur von einem Monteur durchzuführen ist oder ob der Defekt durch Zusendung eines Ersatzteils an den Verbraucher behoben werden kann. Geräte, die normal transportiert werden können (z. B. in einem Auto), müssen für Servicezwecke an die Verkaufsstelle zurückgegeben werden. Geräte, die nicht normal transportiert werden können, werden vor Ort repariert. Für eine unter die Garantie fallende Reparatur muss stets ein gültiger Kaufbeleg vorgelegt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
5. Sollte eine Beschwerde unbegründet sein, dann gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers.
6. Wenn ein geplanter Servicebesuch von Ihrer Seite aus nicht erforderlich sein sollte, muss dies am vorhergehenden Werktag gemeldet werden, andernfalls werden entsprechende Gebühren fällig.

## Allgemeine Garantiebedingungen

7. Bei einem Servicebesuch muss das defekte Gerät sauber, leer und leicht zugänglich sein. Sollte dies nicht der Fall sein, kann der Monteur die Reparatur verweigern, wobei der Besuch in Rechnung gestellt wird.
8. Eine Reparatur oder ein Austausch während der Garantiezeit führt nicht zu einer Verlängerung der Garantiezeit.
9. Schäden, die durch ein defektes Gerät verursacht werden, müssen vom Verbraucher bei seiner Versicherung gemeldet werden.
10. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, die außerhalb des Gerätes entstehen, sind ausgeschlossen, soweit eine solche Haftung nicht gesetzlich vorgeschrieben ist.
11. Wir haften ferner uneingeschränkt nach den gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die unter das Produkthaftungsgesetz fallen sowie für alle Schäden, die auf vorsätzlichen Vertragsverletzungen, grober Fahrlässigkeit und Vorsatz von uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder von uns eingesetzten Personen beruhen.
12. Die EDY-Garantiebedingungen unterliegen niederländischem Recht.

**Service Nummer für die Niederlande** : **0900-0404040**      **www.everglades.nl**  
**Service Nummer für Belgien** : **0032-(0)38080919**

