

**Plaque à induction
Inductiekookplaat
Induktionskochfeld**

939316 HO-INS01

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	16
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	30



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
HIGHONE sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	8	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	9	Avant la première utilisation
		9	Utilisation
		9	Sélection des casseroles adaptées
		10	Commandes
		11	Fonctionnement de la plaque à induction
D	Informations pratiques	13	Entretien et nettoyage
		13	Erreurs possibles
		15	Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre en marche l'appareil, et le conserver soigneusement.

MISE EN GARDE :

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers

encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

MISE EN GARDE :

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson, en utilisant des matières grasses ou de l'huile, peut être dangereux et déclencher un incendie.

- N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif,

conformément à la plaque signalétique.



ATTENTION

Risque d'incendie !
N'entrez pas
d'objets sur les
surfaces de cuisson.

- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie ou un interrupteur à distance.

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque sont priées de consulter leur médecin avant d'utiliser l'appareil.



ATTENTION

Nous vous recommandons de connecter cette plaque de cuisson à un circuit distinct, sans autres appareils électriques.

- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne le lavez pas au lave-vaisselle. Protégez l'appareil

MISE EN GARDE :

L'appareil est prévu pour une utilisation domestique et pour :

- des cuisines dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux de travail ;
- des fermes ;
- des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements d'hébergement.

- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et solide. Ne le placez jamais sur des surfaces chaudes, métalliques ou recouvertes de textiles.

- Conservez-le à une distance suffisante d'objets susceptibles de réagir au magnétisme, comme les cartes bancaires, les radios, les téléviseurs, les cassettes, etc.

- Placez l'appareil à une distance suffisante des murs et d'objets combustibles, tels que des rideaux.

- N'utilisez jamais l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité de celles-ci.
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson à l'induction.
- L'appareil chauffe très vite. Ne faites jamais chauffer de casseroles vides, cela risque d'endommager l'appareil et les casseroles.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans avoir posé une casserole remplie sur la plaque. Ne surchargez pas les casseroles, pour éviter que les aliments ne débordent.
- Ne placez pas d'objets métalliques sur la plaque, comme des couteaux, des fourchettes, etc. Ces objets risqueraient de surchauffer.
- Ne faites jamais chauffer de boîtes fermées, elles risquent d'éclater.
- Vérifiez que les fentes de ventilation sont toujours dégagées.
- Ne bougez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de le bouger, éteignez-le et enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas tomber d'objets sur la plaque, vous risquez de la fissurer. Si la plaque est fissurée, éteignez-la et cessez de l'utiliser. Envoyez l'appareil à notre service après-vente pour réparation.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption. En cas d'utilisation plus longue, éteignez l'appareil pendant 30 minutes avant de poursuivre.
- La plaque chauffe pendant le fonctionnement en raison de la chaleur reflétée par la casserole. Ne touchez pas la surface immédiatement après la cuisson et faites attention à l'affichage de la chaleur résiduelle.

- Ne placez pas de feuilles de papier, etc. entre la casserole et la plaque, elles risqueraient de brûler.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir, avant de le nettoyer ou de le déplacer. Retirez la fiche de la prise de courant.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- Ne placez pas de casseroles chaudes sur le panneau de commande.

- Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du cordon d'alimentation. En cas de détérioration du cordon d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations inappropriées peuvent exposer les utilisateurs à de graves

dangers et entraîner la non-application de la garantie.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout risque.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

- Pour les instructions de nettoyage de l'appareil, merci de vous référer au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

- **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Spécifications techniques

Voici la fiche de la plaque de cuisson domestique, conformément au règlement européen n° 66/2014 :

Identification du modèle	HO-INS01
Type de plaque	Plaque à induction
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	1
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson radiantes, plaques).	Zones et aires de cuisson par induction.
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près.	Ø19,5 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg.	Indisponible
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg.	207,6 Wh/kg

Il est recommandé de sélectionner le réglage 100 °C pour atteindre une efficacité énergétique maximale.

La méthode d'essai est conforme aux exigences de la norme EN 60350-2: 2013.

Puissance	2 000 W, 220 - 240 V ~ 50 Hz 1 plaque d'environ 30 x 30 cm Maximum 2 000 W
Dimensions	32 x 41,6 x 7
Poids	Environ 3 kg
Cordon d'alimentation	Environ 120 cm
Boîtier	Acier inox brossé
Plaque	Verre résistant à la chaleur et à la rupture

Avant la première utilisation

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Placez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche, avec un espace suffisant tout autour.
4. Insérez la fiche dans une prise de courant conforme aux indications de la plaque signalétique.

Utilisation

La cuisson à induction vous garantit des économies d'électricité pouvant atteindre 50 %. Le temps de cuisson est réduit de 30 % environ.

Pendant la cuisson à induction, ce n'est pas la plaque qui chauffe, mais le fond ferromagnétique de la casserole. La chaleur est produite par un champ magnétique alternatif sous la plaque.

Avantages de la cuisson à induction :

- Temps de réaction très court, permettant un temps de chauffage court, ainsi qu'une préparation rapide et précise.
- Chauffage rapide, puisque l'énergie est immédiatement disponible.
- Plaque froide, qui est seulement chauffée par la chaleur réfléchie par les casseroles.
- Grandes économies d'énergie, pouvant atteindre 50 %.
- Nettoyage simple, pas d'aliments brûlés s'ils débordent.
- Sécurité élevée : mise hors tension

automatique quand la casserole est enlevée.

1. Protection contre la surtension :

Si la tension est trop élevée ou trop basse, l'appareil compense automatiquement la tension et la puissance.

2. Protection contre la surchauffe :

Si la température de la plaque est trop élevée, l'appareil interrompt le fonctionnement et déclenche une alarme sonore jusqu'à ce que la chaleur revienne à un niveau normal (erreur E5).

3. Protection contre la surtension transitoire :

Si, pendant le fonctionnement, une surtension transitoire apparaît (liée à un coup de foudre par exemple), l'appareil est automatiquement mis hors tension, puis reprend son fonctionnement au bout d'une minute.

4. Protection contre les objets métalliques :

Si des objets métalliques d'un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plaque, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

5. Casseroles adaptées :

L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles posées sur la plaque conviennent à la cuisson à induction. Dans le cas contraire, une alarme sonore est activée (Erreur E0).

6. Affichage de la chaleur résiduelle :

Après utilisation de la plaque, l'appareil reconnaît automatiquement si la chaleur est encore élevée. Dans ce cas, l'affichage reste allumé en rouge pour indiquer qu'il ne faut pas toucher la surface de la plaque.

Sélection des casseroles adaptées

- Utilisez l'appareil uniquement avec des casseroles adaptées à la cuisson à induction.

- Les ustensiles appropriés sont les casseroles en acier inoxydable avec fond ferromagnétique, les poêles et marmites en fer coulé, les poêles et marmites en fer émaillé.

- Vous pouvez facilement contrôler si une casserole est adaptée : si un aimant tient au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur la plaque à induction.

- Les casseroles en aluminium, en cuivre, en verre, en céramique et à base de certains aciers chrome-nickel ne sont pas compatibles avec la cuisson à induction.

- Vous pouvez utiliser des casseroles d'un diamètre de 12 cm au minimum et 26 cm au maximum.

- Placez toujours les casseroles au milieu de la plaque.



ATTENTION

Adaptez la puissance ou la température aux récipients utilisés. Si vous utilisez des marmites ou poêles de petite taille, 180 °C ou 1 400 watts suffisent pour faire griller des aliments. Une puissance ou une température trop élevées risquent d'endommager les récipients.

- Le revêtement des casseroles et des poêles peut subir des dommages dus à une chaleur trop élevée. Veuillez suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des marmites. En cas de doute, choisissez une puissance faible pour éviter de provoquer des dégâts.

- Placez toujours les marmites exactement au milieu de la plaque pour éviter les messages d'erreur et une interruption automatique du fonctionnement.

Commandes

Touche TIME (durée)

La touche TIME permet de programmer la durée de cuisson. Cette durée ne doit pas excéder 4 heures sans interruption. Appuyez sur la touche TIME. L'affichage indique TIMER (Minuterie). Les deux chiffres sur la gauche des deux points clignotent.

Réglez les heures avec les touches + et -.

Appuyez à nouveau sur TIME. Maintenant, les deux chiffres sur la droite des deux points clignotent. Réglez les minutes avec les touches + et -.

Confirmez la programmation en appuyant une dernière fois sur la touche TIME. Un signal sonore confirme la programmation.

Pendant la cuisson, sont affichés en alternance le temps de cuisson restant et la fonction choisie (puissance ou température).

Touche FUNCTION (Fonction)

Pour la cuisson, vous pouvez régler l'appareil en fonction soit de la puissance (de 400 à 2 000 W), soit de la température (de 60 °C à 240 °C). Il n'est pas possible de combiner les deux options.

PUISSANCE

Appuyez sur la touche FUNCTION. L'affichage indique HEAT pour la fonction Puissance.

Choisissez la puissance souhaitée à l'aide des touches PLUS et MOINS :

- Les valeurs correspondent à des chiffres approximatifs qui dépendent de la taille des casseroles.

- Pour des raisons de sécurité, la puissance de la plaque est limitée à 3 400 W au total.

MODÈLE HO-INS01	APPLICATION
800 W	Cuire doucement
1 000 W	Cuire et rôtir doucement
1 200 W	Cuire et rôtir doucement
1 400 W	Rôtir/cuire
1 600 W	Rôtir
1 800 W	Griller
2 000 W	Griller

Température

Appuyez deux fois sur la touche **FUNCTION**. L'affichage indique **WARM** pour la fonction Température. Choisir la température souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.

Touches **+** / **-**

Ces touches servent à programmer la durée de cuisson et le choix de la puissance ou de la température, comme décrit auparavant.

Touches **START / STOP (Marche/Arrêt)**

Appuyez sur **START / STOP** pour mettre l'appareil en marche. L'affichage apparaît pour confirmer que l'appareil est sous tension.

Si vous n'appuyez sur aucune touche ou si la durée de cuisson n'a pas été définie, l'appareil est mis hors tension au bout de deux heures.

Fonctionnement de la plaque à induction

1. Une fois que vous avez inséré la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit, l'affichage s'allume en bleu et indique toutes les options pendant une seconde.
2. Si vous n'appuyez sur aucune touche au

cours des 10 secondes suivantes, l'affichage s'éteint (fonction d'économie d'électricité : mode veille). Si vous appuyez sur une touche pour mettre l'appareil en marche, l'affichage réapparaît et reste allumé jusqu'à la fin de la cuisson.

3. Placez une casserole adaptée et remplie d'aliments au milieu de la plaque.

4. Appuyez sur la touche **START / STOP**. L'affichage indique 00:00.

5. Appuyez sur la touche **FUNCTION** et programmez au cours des 5 secondes suivantes la puissance ou la température souhaitées à l'aide des touches **+** et **-**. Une fois que le choix est fait, le ventilateur se met en route.

6. S'il n'y a pas de casserole sur la plaque ou si la casserole n'est pas adaptée, un signal sonore est activé à intervalles réguliers et l'affichage indique **E0**. L'appareil est mis hors tension au bout de 60 secondes.

7. Vous pouvez utiliser la plaque à induction en mode **TEMPÉRATURE** ou en mode **PUISSANCE**.

8. Si une puissance n'a pas été sélectionnée, appuyez encore une fois sur la touche **FUNCTION** et choisissez la température (240 °C au maximum). Lorsque l'appareil atteint la température choisie, le système

de chauffe se maintient à cette température.

9. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la puissance et la température.

10. Pour programmer la durée de cuisson, appuyez sur la touche TIME et choisissez la durée de la manière décrite précédemment.

11. Appuyez sur la touche TIME pour confirmer la durée programmée. Un signal sonore confirme la programmation.

12. Pendant la cuisson, le temps restant et la puissance ou la température choisies sont affichés.

13. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, l'appareil est mis hors tension.

14. Pendant le fonctionnement, vous pouvez toujours arrêter l'appareil en appuyant sur la touche START / STOP.

15. La durée de cuisson programmée est annulée à la fin du programme. L'affichage reste allumé en rouge (chaleur résiduelle).

16. Le ventilateur fonctionne encore pendant 30 secondes après la fin de cuisson.

17. Si aucune durée de cuisson n'a été définie auparavant, l'appareil est mis hors tension automatiquement au bout de deux heures.

18. Après utilisation, retirez la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Entretien et nettoyage

1. Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

2. Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide pour le nettoyer.

3. Essuyez la surface et l'extérieur avec un chiffon humide.

4. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui risqueraient
- d'endommager la surface.

5. Ne versez pas d'eau ou d'autres liquides directement sur la plaque.

6. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer la plaque avec un produit de nettoyage adapté au verre.

7. Nettoyez de temps en temps les fentes de ventilation à l'aide d'une brosse souple.

Erreurs possibles

ERREURS	CAUSES	SOLUTIONS
E0	Absence de casserole sur la plaque, ou casserole non adaptée à l'induction. La casserole n'est pas placée au milieu de la plaque.	Utilisez uniquement des casseroles adaptées à l'induction et d'un diamètre de 12 à 26 cm. Placez la casserole au milieu de la plaque.
E1	Erreur du circuit.	Veillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour réparation.
E2	Erreur de la contrôle de température.	Veillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour réparation.
E3 E4	Fluctuations du voltage.	En cas de fluctuations soudaines, la cuisson est automatiquement interrompue. Au bout d'environ 1 minute, la cuisson reprend.

	ERREURS	CAUSES	SOLUTIONS
E5		Température de surface trop élevée.	Si la température de la surface est trop élevée, un signal sonore est déclenché et l'appareil s'éteint. Dès que la température est revenue à une valeur normale, vous pouvez continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque, nous vous recommandons d'adapter la puissance à la taille des casseroles.
E6		Surchauffe suite à une erreur du ventilateur.	Dès que la température est revenue à une valeur normale, vous pouvez continuer la cuisson.
E7		Surchauffe due à un défaut du capteur de température.	Veillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour réparation.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Faites un geste eco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk HIGHONE aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

18 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

22 Technische specificaties

C Gebruik van het toestel

23 Voor het eerste gebruik
23 Gebruik
24 Selectie van geschikte kookpannen
24 Bediening
25 Werking van de inductiekookplaat

D Praktische informatie

27 Onderhoud en reiniging
27 Mogelijke fouten
29 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

- Gelieve de handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in te schakelen, en ze zorgvuldig te bewaren.

WAARSCHUWING:

Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een afstand gehouden te worden, tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. De reiniging

en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en wanneer ze begeleid worden. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

WAARSCHUWING:

Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruikt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Probeer een brand nooit te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- Steek de stekker van dit toestel in een stopcontact met wisselstroom, zoals

aangegeven staat op het typeplaatje.

- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem.

- Personen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen alvorens het toestel te gebruiken.



OPGELET

Risico op brand!

Plaats **geen** voorwerpen op de kookoppervlakken.



OPGELET

Wij raden u aan deze kookplaat aan te sluiten op een afzonderlijk circuit, waarop geen andere elektrische toestellen aangesloten zijn.

- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Plaats het niet in de vaatwasser. Bescherm het toestel tegen vocht.

- Alvorens het toestel in te schakelen, dient u het voedingsnoer volledig af te rollen, zodat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het toestel.

WAARSCHUWING:

Het toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor:

- keukenhoeken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen;
- klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

droog en stabiel oppervlak. Plaats het nooit op warme, metalen of met textiel bedekte oppervlakken.

- Houd het toestel uit de buurt van voorwerpen die zouden kunnen reageren op het magnetisme, zoals bankkaarten, radio's, televisietoestellen, videocassettes...

- Houd voldoende afstand tussen het toestel en muren en brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.
- Gebruik het toestel nooit op warmtebronnen of in de buurt ervan.
- Gebruik uitsluitend kookpannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
- Het toestel warmt zeer snel op. Laat nooit lege kookpannen opwarmen, aangezien dat het toestel en de kookpannen zou kunnen beschadigen.
- Zet het toestel nooit in werking zonder eerst een gevulde kookpan op de kookplaat geplaatst te hebben. Doe niet te veel voedingsmiddelen in de kookpannen om te vermijden dat ze zouden overkoken.
- Plaats nooit metalen voorwerpen, zoals messen, vorken..., op de kookplaat. Indien u dat wel doet, zouden deze voorwerpen oververhit kunnen raken.
- Laat nooit gesloten blikken opwarmen, aangezien ze zo zouden kunnen ontploffen.
- Zorg ervoor dat de ventilatiegleuven steeds vrij zijn.
- Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is. Alvorens het toestel te verplaatsen, dient u het uit te schakelen en de kookpannen ervan te nemen.
- Laat nooit voorwerpen op de kookplaat vallen, aangezien die zo zou kunnen barsten. Indien de kookplaat gebarsten is, dient u het toestel onmiddellijk uit te schakelen en mag u het niet langer gebruiken. Lever het toestel in bij onze klantendienst, waar het hersteld kan worden.
- Gebruik het toestel nooit langer dan 4 onafgebroken uren. Indien u het toestel toch langer wil gebruiken, dient u het gedurende 30 minuten uit te schakelen alvorens verder te gaan.

- De kookplaat zal tijdens de werking opwarmen als gevolg van de warmte die weerkaatst wordt door de kookpan. Raak het oppervlak niet aan wanneer u het toestel nog maar net uitgeschakeld hebt en let op de weergave van de resterende warmte.

- Plaats nooit bladen papier en dergelijke tussen de kookpan en de kookplaat, aangezien zij vuur zouden kunnen vatten.

- Schakel het toestel uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen of te verplaatsen. Trek de stekker uit het stopcontact.

- Gebruik het toestel niet buiten.

- Plaats geen warme kookpannen op het bedieningspaneel.

- Controleer regelmatig of de stekker en het voedingssnoer geen sporen van slijtage of beschadiging vertonen. Indien het voedingssnoer of een ander element beschadigd

is, dient u het toestel in te leveren bij onze klantendienst, waar het geïnspecteerd en hersteld zal worden (u kunt het adres terugvinden in de garantievoorwaarden). Onnauwkeurige herstellingen kunnen de gebruikers blootstellen aan ernstige risico's en zullen de garantie ongeldig maken.

- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.

- Gebruik geen stoomreinigers.

- Voor de instructies inzake de reiniging van het toestel kunt u steeds het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' raadplegen.

- Waarschuwing: Wanneer het oppervlak gebarsten is, haalt u het toestel van de voeding om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

Technische specificaties

Dit is de fiche van de huishoudelijke kookplaat, conform de Europese verordening nr. 66/2014:

Identificatie van het model	HO-INS01
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal kookzones	1
Verwarmingstechnologie (inductie, vitrokeramisch, platen).	Inductie.
Voor ronde kookzones: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op 5 mm nauwkeurig.	Ø 19,5 cm
Energieverbruik per kookzone, berekend per kg.	Onbeschikbaar
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg.	207,6 Wh/kg

Het wordt aanbevolen de instelling 100 °C te selecteren om een optimale energie-efficiëntie te bekomen.

De testmethode is conform de vereisten van de norm EN 60350-2: 2013.

Vermogen	2.000 W, 220 - 240 V ~ 50 Hz 1 plaat van ongeveer 30 x 30 cm Maximum 2.000 W
Afmetingen	32 x 41,6 x 7
Gewicht	Ongeveer 3 kg
Voedingssnoer	Ongeveer 120 cm
Behuizing	Geborsteld inox
Plaat	Hitte- en breukbestendig glas

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg het toestel af met een vochtige doek.
3. Plaats het toestel op een stabiel, vlak en droog oppervlak en zorg hierbij dat er voldoende ruimte vrij is rond het toestel.
4. Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de aanwijzingen op het typeplaatje.

Gebruik

Wanneer u kookt op een inductiekookplaat, kunt u tot 50% besparen op uw elektriciteitsverbruik. De kookduur wordt met ongeveer 30% ingekort.

Wanneer u door middel van inductie kookt, wordt niet de kookplaat warm, maar de ferromagnetische bodem van de kookpan. De warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld met wisselstroom onder de plaat.

Voordelen van inductiekookplaten:

- Erg korte reactietijd, waardoor er snel opgewarmd wordt en maaltijden bijgevolg snel en nauwkeurig bereid kunnen worden.
- Snelle opwarming, aangezien de energie onmiddellijk beschikbaar is.
- Koude kookplaat, die enkel opgewarmd wordt door de warmte die door de kookpan weerkaatst wordt.
- Grote besparing op het energieverbruik, tot wel 50%.
- Eenvoudige reiniging, zonder aangebrande voedingsmiddelen wanneer die zouden

overkoken.

- Verhoogde veiligheid: automatische uitschakeling wanneer de kookpan van de plaat genomen wordt.

1. Bescherming tegen overspanning:

Wanneer de spanning te hoog of te laag is, zal het toestel de spanning en het vermogen automatisch compenseren.

2. Bescherming tegen oververhitting:

Indien de temperatuur van de kookplaat te hoog wordt, zal het toestel de werking onderbreken en een alarm laten weerklinken tot de temperatuur zich terug op een normaal niveau bevindt (fout E5).

3. Bescherming tegen transiënte overspanning:

Indien er tijdens de werking een transiënte overspanning zou plaatsvinden (bijvoorbeeld als gevolg van een blikseminslag), zal het toestel automatisch uitgeschakeld worden en na één minuut opnieuw in werking treden.

4. Bescherming tegen metalen voorwerpen:

Indien er zich metalen voorwerpen met een diameter kleiner dan 8 cm op de kookplaat bevinden, kan het toestel niet ingeschakeld worden.

5. Geschikte kookpannen:

Het toestel kan zelf aanvoelen of de gebruikte kookpannen geschikt zijn voor inductiekookplaten. Wanneer dit niet het geval is, zal er een alarm weerklinken (fout E0).

6. Weergave van de resterende warmte:

Na elk gebruik zal het toestel automatisch aanvoelen of de kookplaat nog warm is. Indien dat het geval is, zal de weergave rood blijven om aan te geven dat het oppervlak van de plaat niet aangeraakt mag worden.

Selectie van geschikte kookpannen

- Gebruik het toestel uitsluitend in combinatie met kookpannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
- Het geschikte keukengerei omvat kookpannen uit roestvrij staal met ferromagnetische bodem, braadpannen en kookpotten uit gegoten staal en braadpannen en kookpotten uit geëmailleerd staal.
- U kunt heel eenvoudig controleren of een kookpan geschikt is: wanneer een magneet aangetrokken wordt tot de bodem van de kookpan, mag u deze kookpan gebruiken op de inductiekookplaat.
- Kookpannen uit aluminium, koper, glas, keramiek en op basis van bepaalde chroom/nikkel-legeringen zijn niet compatibel met inductiekookplaten.
- U mag kookpannen met een diameter van minstens 12 cm en maximum 26 cm gebruiken.
- Plaats de kookpannen steeds in het midden van de kookplaat.



OPGELET

Stem het vermogen of de temperatuur af op het gebruikte keukengerei. Indien u kleine kookpotten of braadpannen gebruikt, zal 180°C of 1.400 W volstaan om de voedingsmiddelen te grillen. Een bovenmatig vermogen of een bovenmatige temperatuur zou het keukengerei kunnen beschadigen.

- De bekleding van de kookpannen en braadpannen kan beschadigd raken als

gevolg van bovenmatige warmte. Gelieve de aanwijzingen van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van keukengerei te volgen. Bij twijfel dient u te opteren voor een laag vermogen, zodat er geen schade veroorzaakt wordt.

- Plaats de kookpotten steeds precies in het midden van de kookplaat om foutmeldingen en een automatische onderbreking van de werking te vermijden.

Bediening

Toets TIME (duur)

Met behulp van de toets TIME kunt u de kookduur instellen. Deze duur mag niet langer zijn dan 4 onafgebroken uren. Druk op de toets TIME. De weergave geeft TIMER aan. De twee cijfers aan de linkerkant van de dubbele punt zullen knipperen.

Stel de uren in met behulp van de toetsen + en -.

Druk nogmaals op TIME. Nu zullen de twee cijfers aan de rechterkant van de dubbele punt knipperen. Stel de minuten in met behulp van de toetsen + en -.

Bevestig de instelling door een laatste maal op de toets TIME te drukken. Er zal een signaal weerklinken om de instelling te bevestigen.

Terwijl het toestel in werking is, zullen afwisselend de resterende kookduur en de gekozen functie (vermogen of temperatuur) weergegeven worden.

Toets FUNCTION (functie)

U hebt de mogelijkheid het toestel in te stellen in functie van het vermogen (van 400 tot en met 2.000 W) of van de temperatuur (van 60°C tot en met 240°C). Het is niet mogelijk om beide opties te combineren.

MODEL HO-INS01	TOEPASSING
800 W	Zachtjes koken
1.000 W	Zachtjes koken en braden
1.200 W	Zachtjes koken en braden
1.400 W	Braden/koken
1.600 W	Braden
1.800 W	Grillen
2.000 W	Grillen

VERMOGEN

Druk op de toets FUNCTION. De weergave geeft HEAT aan voor de functie Vermogen.

Kies het gewenste vermogen met behulp van de toetsen + en -:

- De waarden worden bij benadering opgegeven, aangezien de werkelijke waarden afhankelijk zijn van de grootte van de kookpan.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het totale vermogen van de kookplaat beperkt tot 3.400 W.

Temperatuur

Druk tweemaal op de toets FUNCTION. De weergave geeft WARM aan voor de functie Temperatuur. Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de toetsen + en -.

Toetsen + / -

Deze toetsen zijn bestemd om de kookduur en de keuze van het vermogen of de temperatuur in te stellen, zoals hiervoor beschreven wordt.

Toetsen START / STOP

Druk op START / STOP om het toestel in te schakelen. De weergave licht op om te

bevestigen dat het toestel in werking is.

Indien u op geen enkele toets drukt of indien de kookduur niet ingesteld is, zal het toestel na twee uur uitgeschakeld worden.

Werking van de inductiekookplaat

1. Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, zal er een signaal weerklinken en zal het scherm gedurende één seconde alle opties in het blauw weergeven.
2. Indien u niet binnen de 10 seconden op een toets drukt, zal het scherm uitgeschakeld worden (stand-bymodus om elektriciteit te besparen). Indien u op een toets drukt om het toestel in werking te zetten, zal het scherm opnieuw oplichten en ingeschakeld blijven tot het einde van de kookduur.
3. Plaats een geschikte en gevulde kookpan in het midden van de kookplaat.
4. Druk op de toets START / STOP. Het scherm geeft 00:00 aan.
5. Druk op de toets FUNCTION en stel binnen de 5 volgende seconden het gewenste vermogen of de gewenste temperatuur in met behulp van de toetsen + en -. Zodra u uw keuze gemaakt hebt, zal de ventilator in werking treden.

6. Indien er geen kookpan op de kookplaat geplaatst is of indien de kookpan niet geschikt is, zal er een onregelmatig signaal weerklinken en zal het scherm de foutmelding E0 weergeven. Het toestel wordt na 60 seconden uitgeschakeld.
7. U kunt de inductiekookplaat gebruiken in de modus TEMPERATUUR of in de modus VERMOGEN.
8. Indien u geen vermogen wenst te selecteren, drukt u nogmaals op de toets FUNCTION en kiest u de temperatuur (maximum 240°C). Wanneer het toestel de gekozen temperatuur bereikt, zal het verwarmingssysteem deze temperatuur aanhouden.
9. Terwijl u kookt, kunt u het vermogen en de temperatuur steeds wijzigen.
10. Om de kookduur in te stellen, drukt u op de toets TIME en kiest u de duur zoals hierboven beschreven wordt.
11. Druk op de toets TIME om de ingestelde duur te bevestigen. Er zal een signaal weerklinken om de instelling te bevestigen.
12. Terwijl u kookt, zullen afwisselend de resterende kookduur en de gekozen functie (vermogen of temperatuur) weergegeven worden.
13. Wanneer de ingestelde duur verstreken is, zal het toestel uitgeschakeld worden.
14. Tijdens de werking hebt u steeds de mogelijkheid het toestel uit te schakelen door op de toets START / STOP te drukken.
15. De ingestelde kookduur wordt op het einde van het programma geannuleerd. Het scherm blijft rood opgelicht (resterende warmte).
16. De ventilator zal nog 30 seconden blijven werken nadat u gestopt bent met koken.
17. Indien er op voorhand geen kookduur ingesteld is, zal het toestel na twee uur automatisch uitgeschakeld worden.
18. Na elk gebruik dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

Onderhoud en reiniging

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen alvorens het te reinigen.
2. Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof om het te reinigen.
3. Veeg het oppervlak en de buitenzijde af met een vochtige doek.
4. Gebruik geen bijtende detergents, die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
5. Giet nooit water of andere vloeistoffen rechtstreeks op de kookplaat.
6. Indien nodig kunt u de kookplaat reinigen met een speciaal schoonmaakproduct voor glas.
7. Reinig af en toe de ventilatiegleuven met behulp van een soepele borstel.

Mogelijke fouten

FOUTEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
E0	Geen kookpan op de kookplaat of kookpan niet geschikt voor inductie. De kookpan is niet in het midden van de kookplaat geplaatst.	Gebruik uitsluitend voor inductiekookplaten geschikte kookpannen met een diameter van 12 tot 26 cm. Plaats de kookpan in het midden van de kookplaat.
E1	Fout in het circuit.	Gelieve het toestel in te leveren bij onze klantendienst, waar het hersteld kan worden.
E2	Fout in de temperatuurcontrole.	Gelieve het toestel in te leveren bij onze klantendienst, waar het hersteld kan worden.

	FOUTEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
E3 E4		Schommelingen in de spanning.	In het geval plotse schommelingen zal de werking automatisch onderbroken worden. Na ongeveer 1 minuut zal het toestel opnieuw ingeschakeld worden.
E5		Te hoge temperatuur van het oppervlak.	Indien de temperatuur van het oppervlak te hoog wordt, zal er een signaal weerklinken en zal het toestel uitgeschakeld worden. Zodra de temperatuur terug een normaal niveau bereikt heeft, kunt u verder koken. Om oververhitting van de kookplaat te vermijden, raden wij u aan het vermogen af te stemmen op de grootte van de kookpannen.
E6		Oververhitting als gevolg van een ventilatorfout.	Zodra de temperatuur terug een normaal niveau bereikt heeft, kunt u verder koken.
E7		Oververhitting als gevolg van een defect van de temperatuursensor.	Gelieve het toestel in te leveren bij onze klantendienst, waar het hersteld kan worden.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedesmal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

36 Technische Spezifikationen

C Verwendung des Geräts

37 Vor dem ersten Gebrauch
37 Gebrauch
38 Auswahl von geeignetem Kochgeschirr
38 Steuerung
39 Funktionsweise des Induktionskochfeldes

D Praktische Hinweise

41 Wartung und Reinigung
41 Mögliche Fehler
43 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren sie sorgfältig auf.

WARNUNG :

Dieses Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden fortlaufend beaufsichtigt.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie korrekt beaufsichtigt werden und die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Die Reinigung und die Wartung

durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.

WARNUNG:

Das unbeaufsichtigte Kochen von Lebensmitteln auf einer Kochplatte kann bei Verwendung von Fett oder Öl gefährlich sein und einen Brand verursachen.

- Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Decke zu.
- Dieses Gerät entsprechend dem Typenschild an eine Wechselstrom-Steckdose anschließen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer Zeitschaltuhr oder einem Fernschaltssystem konzipiert.

- Personen mit einem Herzschrittmacher sollten mit ihrem Arzt Rücksprache halten, bevor sie das Gerät benutzen.

**ACHTUNG**

Wir empfehlen, diese Kochplatte an einen separaten Stromkreis anzuschließen, der keine anderen Elektrogeräte versorgt.

- Das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen. Waschen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.

- Das Kabel vollständig entrollen, bevor das Gerät zu heizen beginnt, um jeglichen Kontakt mit den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden.

**ACHTUNG**

Brandgefahr!
Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.

WARNUNG:

Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt und für:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsstätten;
- Bauernhöfe;
- Kunden in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften.

- Das Gerät auf einer ebenen, trockenen und soliden Fläche aufstellen. Stellen Sie es niemals auf heiße oder mit Stoff bedeckte Flächen oder Metallflächen.

- Einen ausreichenden Abstand zu Gegenständen einhalten, die auf Magnetfelder reagieren könnten, wie zum Beispiel Kreditkarten, Radiogeräte, Fernseher, Kassetten, etc.

- Das Gerät in ausreichender Entfernung von Wänden und

brennbaren Gegenständen wie Vorhängen aufstellen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals auf oder in der Nähe einer Wärmequelle.

- Benutzen Sie ausschließlich Kochtöpfe und Pfannen, die zum Kochen mit Induktion geeignet sind.

- Das Gerät heizt sehr schnell. Niemals Kochgeschirr leer aufheizen lassen, dadurch können Gerät und Töpfe beschädigt werden.

- Das Gerät nicht einschalten, ohne zuvor einen gefüllten Kochtopf auf die Platte gestellt zu haben. Töpfe und Pfannen nicht überfüllen um zu vermeiden, dass die Lebensmittel überkochen.

- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln usw. auf die Kochplatte legen. Diese Gegenstände könnten sich überhitzen.

- Niemals geschlossene

Dosen erhitzen, sie könnten platzen.

- Immer darauf achten, dass die Lüftungsschlitze frei sind.

- Verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Schalten Sie es aus und nehmen das Kochgeschirr herunter, bevor Sie es bewegen.

- Keine Gegenstände auf die Platte fallen lassen, dies könnte Sprünge verursachen. Falls die Platte gerissen oder gesprungen ist, das Gerät ausschalten und nicht mehr benutzen. Das Gerät zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken.

- Das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung benutzen. Falls Sie das Gerät länger betreiben, schalten Sie es 30 Minuten lang aus, bevor Sie fortfahren.

- Während des Betriebs heizt die Platte sich aufgrund der

Wärme auf, die vom Kochtopf abgestrahlt wird. Berühren Sie die Oberfläche nicht direkt nach dem Kochen und achten Sie auf die Restwärme-Anzeige.

- Legen Sie kein Papier oder ähnliches zwischen Kochtopf und Platte, es könnte sich entzünden.
- Das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld.
- Regelmäßig den Zustand des Kabels und des Steckers auf Abnutzung und Beschädigung kontrollieren. Falls das Stromkabel oder andere Teile beschädigt sind, schicken Sie das Gerät bitte

zur Kontrolle und Reparatur an unseren Kundendienst (die Adresse finden Sie in den Garantiebedingungen). Unsachgemäße Reparaturen können die Benutzer schwerwiegenden Gefahren aussetzen und die Garantie erlöschen lassen.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Anweisungen zur Reinigung des Geräts entnehmen Sie bitte dem Kapitel « REINIGUNG UND WARTUNG ».
- **WARNUNG:** Sollte die Oberfläche gesprungen sein, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

Technische Spezifikationen

Es folgt das Datenblatt der Haushalts-Kochplatte gemäß der Verordnung der Europäischen Union Nr. 66/2014:

Modell	HO-INS01
Plattentyp	Induktionskochfeld
Anzahl Kochzonen und/oder Kochfelder	1
Heiztechnologie (Induktions-Zonen und -Kochfelder, strahlungsbeheizte Kochzonen, Platten).	Induktions-Kochzonen und -Felder.
Bei runden Kochzonen oder Kochfeldern: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrischer Kochzone, aufgerundet auf 5 mm.	Ø19,5 cm
Stromverbrauch pro Kochzone oder Kochfeld, berechnet pro kg.	Nicht verfügbar
Stromverbrauch für die Kochplatte, berechnet pro kg.	207,6 Wh/kg

Um einen maximalen energetischen Wirkungsgrad zu erreichen, wird empfohlen, die Einstellung 100°C zu wählen.

Das Prüfverfahren entspricht den Anforderungen der Norm EN 60350-2: 2013.

Leistung	2 000 W, 220 - 240 V ~ 50 Hz 1 Platte ca. 30 x 30 cm Maximum 2 000 W
Abmessungen	32 x 41,6 x 7
Gewicht	Ca. 3 kg
Stromkabel	Ca. 120 cm
Gehäuse	Edelstahl gebürstet
Kochplatte	Wärmebeständiges, bruchsicheres Glas

Vor dem ersten Gebrauch

1. Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen.
2. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät auf einer soliden, ebenen und trockenen Fläche mit ausreichend Freiraum um das gesamte Gerät herum aufstellen.
4. Den Stecker in eine Steckdose einstecken, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

Gebrauch

Das Kochen mit Induktion garantiert bis zu 50 % Einsparungen beim Stromverbrauch. Die Kochzeit verkürzt sich um rund 30 %. Beim Kochen mit Induktion wird nicht die Kochplatte erhitzt, sondern der ferromagnetische Boden des Kochtopfes oder der Pfanne. Die Wärme wird durch ein alternatives Magnetfeld unter der Platte erzeugt.

Vorteile des Kochens mit Induktion:

- Sehr kurze Reaktionszeit, die eine kurze Heizphase ermöglicht, sowie eine schnelle und präzise Zubereitung.
- Schnelles Aufheizen, da die Energie schnell verfügbar ist.
- Die Kochplatte, die nur durch die von den Kochtöpfen reflektierte Wärme erhitzt wird, bleibt kalt.
- Große Energieeinsparungen, bis zu 50 %.
- Leichte Reinigung, übergelaufene Lebensmittel brennen nicht an.

- Hohe Sicherheit: automatische Spannungsabschaltung, wenn der Kochtopf entfernt wird.

1. Überspannungsschutz:

Wenn die Spannung zu hoch oder zu niedrig ist, gleicht das Gerät automatisch die Spannung und die Leistung aus.

2. Überhitzungsschutz:

Wenn die Temperatur der Kochplatte zu hoch ist, stellt das Gerät den Betrieb ein und löst einen Alarmton aus, bis die Wärme auf ein normales Niveau zurück gegangen ist (Fehler E5).

3. Schutz gegen vorübergehende Überspannung:

Wenn während des Betriebs eine vorübergehende Überspannung eintritt (zum Beispiel durch einen Blitzschlag), wird automatisch die Spannung vom Gerät genommen, das nach einer Minute den normalen Betrieb wieder aufnimmt.

4. Schutz gegen Metallgegenstände:

Falls sich Metallgegenstände mit einem Durchmesser unter 8 cm auf der Kochplatte befinden, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden.

5. Geeignetes Kochgeschirr:

Das Gerät erkennt automatisch, ob die auf der Kochplatte stehenden Töpfe und Pfannen zum Kochen mit Induktion geeignet sind. Ist dies nicht der Fall, wird ein Alarmton aktiviert (Fehler E0).

6. Restwärme-Anzeige:

Nach dem Gebrauch der Kochplatte erkennt das Gerät automatisch, ob die Hitze noch stark ist. In diesem Fall leuchtet die Anzeige rot um anzuzeigen, dass man die Oberfläche der Kochplatte nicht berühren darf.

Auswahl von geeignetem Kochgeschirr

- Das Gerät ausschließlich mit Kochgeschirr benutzen, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.
- Geeignet sind Kochtöpfe aus Edelstahl mit ferromagnetischem Boden, Pfannen und Kochtöpfe aus gegossenem Eisen, emaillierte Pfannen und Kochtöpfe.
- Sie können ganz einfach überprüfen, ob ein Topf geeignet ist: Wenn ein Magnet am Topfboden haftet, können Sie diesen auf dem Induktionskochfeld benutzen.
- Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und bestimmten Chrom-Nickel-Stählen sind nicht zum Kochen mit Induktion geeignet.
- Sie können Töpfe und Pfannen mit einem Mindest-Durchmesser von 12 cm und einem Höchst-Durchmesser von 26 cm verwenden.
- Die Kochtöpfe immer in die Mitte der Kochplatte stellen.



ACHTUNG

Passen Sie die Leistung oder Temperatur an das verwendete Kochgeschirr an. Falls Sie kleine Kochtöpfe oder Pfannen verwenden, sind 180°C oder 1 400 Watt ausreichend, um Lebensmittel zu braten. Durch eine zu hohe Leistung oder Temperatur können die Töpfe oder Pfannen beschädigt werden.

- Die Beschichtung von Kochtöpfen und Pfannen kann durch zu starke Hitze beschädigt werden. Bitte befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers zum Gebrauch der Kochtöpfe. Im Zweifelsfall eine niedrige

Leistung wählen, um keine Schäden zu verursachen.

- Stellen Sie die Kochtöpfe immer genau in die Mitte der Kochplatte, um Fehlermeldungen und eine automatische Betriebs-Unterbrechung zu vermeiden.

Steuerung

Taste TIME (Dauer)

Mit der Taste TIME lässt sich die Kochdauer programmieren. Diese Dauer darf 4 Stunden ununterbrochenen Betrieb nicht überschreiten. Drücken Sie auf die Taste TIME. Auf der Anzeige erscheint TIMER (Zeitschaltuhr). Die beiden Ziffern links vom Doppelpunkt blinken.

Die Stunden mithilfe der Tasten + und - einstellen.

Erneut auf TIME drücken. Nun blinken die beiden Ziffern rechts vom Doppelpunkt. Die Minuten mithilfe der Tasten + und - einstellen.

Die Programmierung bestätigen, indem Sie ein letztes Mal die Taste TIME drücken. Ein Signalton bestätigt die Programmierung.

Während des Kochens werden abwechselnd die verbleibende Kochzeit und die gewählte Funktion (Leistung oder Temperatur) angezeigt.

Taste FUNCTION (Funktion)

Zum Kochen können Sie am Gerät entweder die Leistung (von 400 bis 2 000 W) oder die Temperatur (von 60°C bis 240°C) einstellen. Die beiden Optionen können nicht kombiniert werden.

LEISTUNG

Drücken Sie auf die Taste FUNKTION. Auf der Anzeige erscheint HEAT für die Leistungs-Funktion.

MODELL HO-INS01**ANWENDUNG**

800 W	Sanft kochen
1 000 W	Sanft kochen und schmoren
1 200 W	Sanft kochen und schmoren
1 400 W	Schmoren/kochen
1 600 W	Schmoren
1 800 W	Braten
2 000 W	Braten

Die gewünschte Leistung mithilfe der Tasten PLUS und MINUS auswählen.

- Die Zahlen entsprechen einem Näherungswert, der von der Größe der Töpfe oder Pfannen abhängt.
- Aus Sicherheitsgründen ist die Leistung der Kochplatte auf insgesamt 3 400 W begrenzt.

Temperatur

Drücken Sie zwei Mal auf die Taste FUNKTION. Auf der Anzeige erscheint WARM für die Temperatur-Funktion. Die gewünschte Temperatur mithilfe der Tasten + und - auswählen.

Tasten + / -

Diese Tasten dienen zur Programmierung der Kochdauer und zur Auswahl der Leistung oder der Temperatur, wie zuvor beschrieben.

Tasten START / STOP (Ein/Aus)

Zum Einschalten des Geräts auf START / STOP drücken. Es erscheint eine Anzeige zur Bestätigung, dass das Gerät unter Spannung steht.

Falls Sie keine Taste drücken oder die Kochdauer nicht bestimmt wurde, wird das Gerät nach zwei Stunden ausgeschaltet.

Funktionsweise des Induktionskochfeldes

1. Sobald Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signalton, die Anzeige leuchtet blau und zeigt eine Sekunde lang alle Optionen an.
2. Wenn Sie in den folgenden 10 Sekunden keine Taste drücken, erlischt die Anzeige (Energiesparfunktion: Standby-Modus). Wenn Sie eine Taste drücken, um das Gerät einzuschalten, leuchtet die Anzeige wieder auf und bleibt bis zum Ende des Kochvorgangs eingeschaltet.
3. Einen geeigneten, mit Lebensmitteln gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte stellen.
4. Die Taste START / STOP drücken. Auf der Anzeige erscheint 00:00.
5. Die Taste FUNKTION drücken und innerhalb der folgenden 5 Sekunden die gewünschte Leistung oder Temperatur mithilfe der Tasten + und - programmieren.

Sobald die Wahl getroffen ist, schaltet sich der Ventilator ein.

6. Falls sich kein Kochtopf auf der Kochplatte befindet oder der Topf ungeeignet ist, wird in regelmäßigen Abständen ein Signalton aktiviert, und auf der Anzeige erscheint A0. Nach 60 Sekunden wird das Gerät abgeschaltet.

7. Sie können das Induktionskochfeld im Modus TEMPERATUR oder LEISTUNG benutzen.

8. Falls keine Leistung ausgewählt wurde, drücken Sie erneut die Taste FUNKTION und wählen eine Temperatur (maximal 240°C). Wenn das Gerät die gewählte Temperatur erreicht hat, behält das Heizsystem diese Temperatur bei.

9. Sie können Leistung und Temperatur während des Kochens verändern.

10. Zur Einstellung der Kochdauer die Taste TIME drücken und die Dauer wie oben beschrieben auswählen.

11. Zur Bestätigung der programmierten Dauer die Taste TIME drücken. Ein Signalton bestätigt die Programmierung.

12. Während des Kochens werden die verbleibende Zeit und die Leistung oder die Temperatur angezeigt.

13. Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät ab.

14. Während des Betriebs können Sie das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste START / STOP drücken.

15. Am Ende des Programms wird die programmierte Kochdauer gelöscht. Die Anzeige bleibt rot (Restwärme).

16. Der Ventilator läuft noch 30 Sekunden nach Ende des Kochvorgangs weiter.

17. Falls zuvor keine Kochdauer

programmiert wurde, wird das Gerät nach zwei Stunden automatisch abgeschaltet.

18. Nach dem Gebrauch den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

Wartung und Reinigung

1. Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Das Gerät niemals zur Reinigung in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Die Oberfläche und das Äußere des Geräts mit einem weichen Tuch abwischen.
4. Verwenden Sie keine Scheuer-Reiniger, welche die Oberfläche beschädigen können.
5. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten direkt auf die Kochplatte gießen.
6. Bei Bedarf können Sie die Kochplatte mit einem für Glas geeigneten Reinigungsmittel reinigen.
7. Von Zeit zu Zeit die Lüftungsschlitze mit einer flexiblen Bürste reinigen.

Mögliche Fehler

FEHLER	URSACHEN	LÖSUNGEN
E0	Kein Kochtopf auf der Kochplatte oder ein für Induktion ungeeigneter Kochtopf. Der Kochtopf steht nicht in der Mitte der Kochplatte.	Verwenden Sie ausschließlich für Induktion geeignete Kochtöpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von 12 bis 26 cm. Den Kochtopf in die Mitte der Kochplatte stellen.
E1	Stromkreis defekt.	Bitte das Gerät zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken.
E2	Defekt der Temperatur-Steuerung	Bitte das Gerät zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken.

FEHLER	URSACHEN	LÖSUNGEN
E3 E4	Spannungsschwankungen	Bei plötzlichen Schwankungen wird der Kochvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Kochvorgang wieder aufgenommen.
E5	Oberflächentemperatur zu hoch.	Falls die Oberflächentemperatur zu hoch ist, wird ein Signalton ausgelöst, und das Gerät schaltet ab. Sowie die Temperatur wieder einen normalen Wert erreicht hat, können Sie den Kochvorgang fortsetzen. Um eine Überhitzung der Kochplatte zu vermeiden, empfehlen wir, die Leistung an die Größe der Kochtöpfe anzupassen.
E6	Überhitzung infolge eines Ventilator-Defekts	Sowie die Temperatur wieder einen normalen Wert erreicht hat, können Sie den Kochvorgang fortsetzen.
E7	Überhitzung infolge einer Störung des Temperatursensors.	Bitte das Gerät zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss.

Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in PRC