



Imtron GmbH
Media-Saturn-Strasse 1
85053 Ingolstadt
Germany
www.imtron.eu
www.koenic-online.com
contact@imtron.eu

IM_KIP 352925_250320_V04



KOENIC

Get ready for compliments

Double induction cooking plate

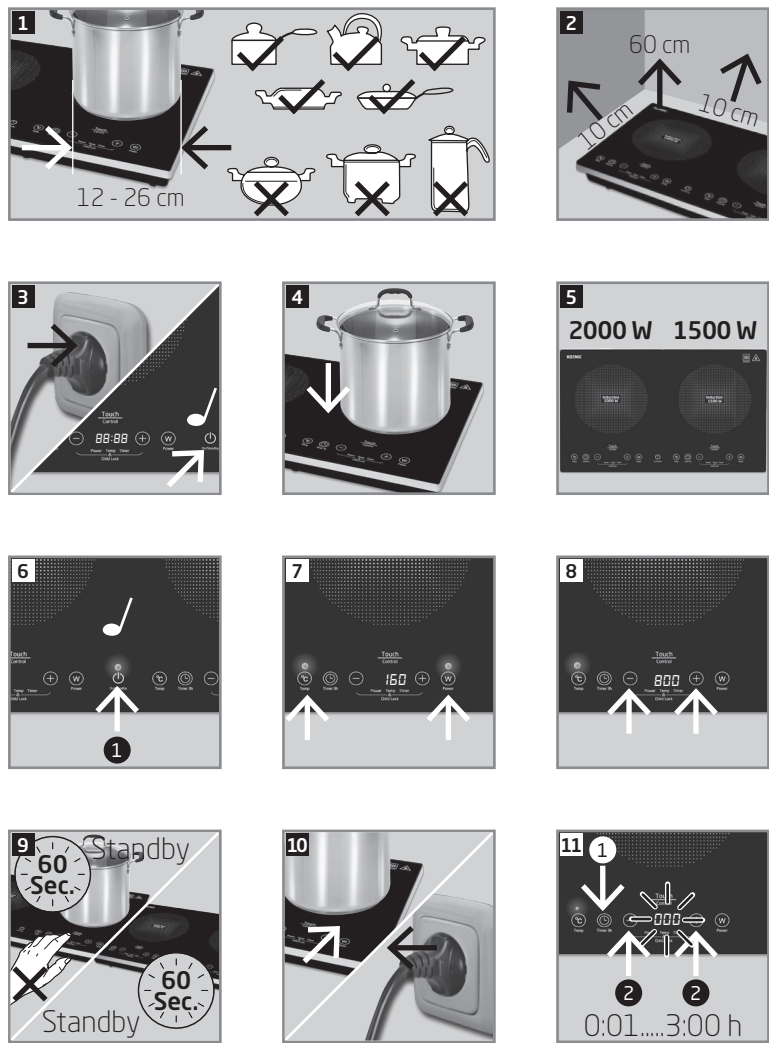
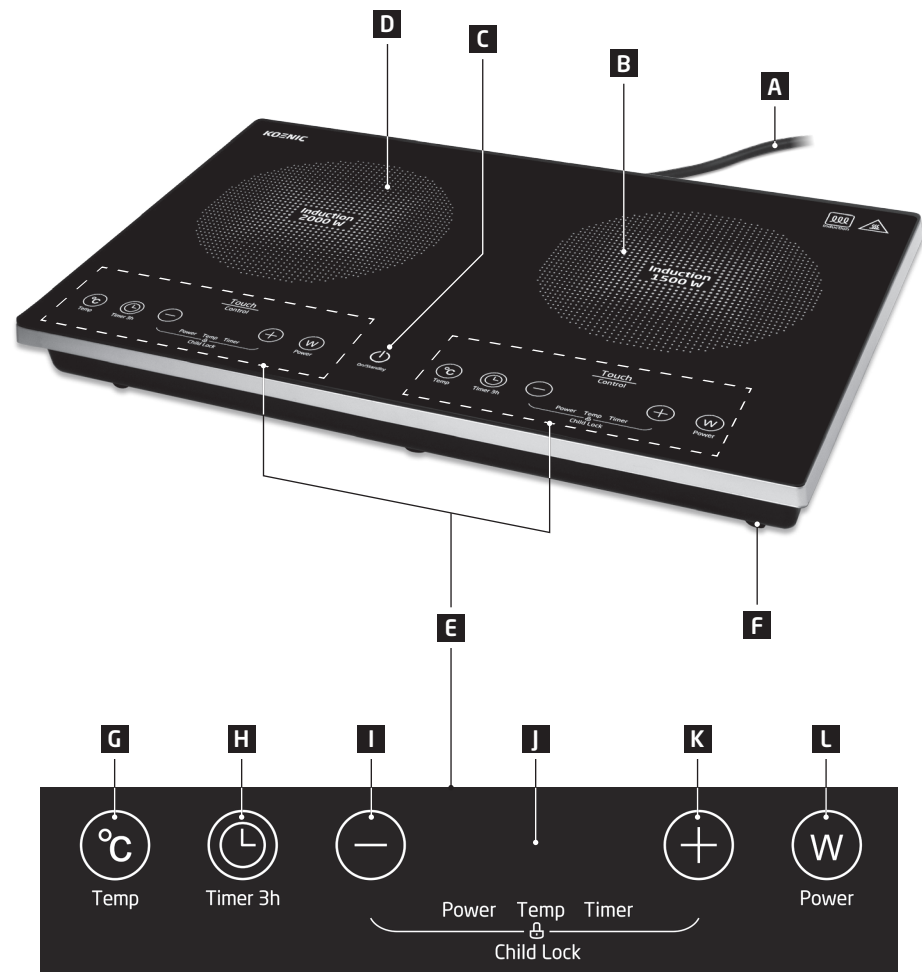
KIP 352925

- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** User manual
- ES** Manual de instrucciones
- FR** Mode d'emploi
- HU** Használati leírás
- IT** Manuale dell'utente
- NL** Gebruiksaanwijzing
- PL** Instrukcja obsługi
- TR** Kullanım Kılavuzu



Deutsch	3 - 9	—
English	10 - 16	—
Español	17 - 23	—
Français	24 - 30	—
Magyar	31 - 37	—
Italiano	38 - 44	—
Nederlands	45 - 51	—
Polski	52 - 58	—
Türkçe	59 - 65	—





Sicherheitshinweise



Verbrennungsgefahr! Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt. **Achtung! Heiße Oberfläche!**

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produktes beschädigt wurde, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Warnung:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie sofort das Produkt aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie sich erhitzen können.
- Das Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und geben Sie sie zusammen mit dem Produkt weiter. Beachten Sie die Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Gebrauchs- und Wartungsanleitungen für das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen und Komponenten. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Reparieren Sie das Produkt auf keinen Fall selbst (z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Produkt fallengelassen wurde, etc.). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten.
- Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- Schützen Sie das Produkt vor:
 - direkter Sonneneinstrahlung und Staub;
 - Feuer (Kamin, Grill, Kerzen), Wasser (Wasserspritzer, Vasen, Badewanne) oder hoher Luftfeuchtigkeit.
- Dieses Produkt ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet. Es ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert.
- Halten Sie Kinder fern vom Produkt. Lassen Sie sie das Produkt nicht ohne Aufsicht benutzen.
- **Warnung:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Produkt ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **Warnung: Brandgefahr:** Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger!
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.
- **Vorsicht:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien und funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC**-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist nur für das Aufwärmen und Kochen von Nahrungsmitteln mit einem Kochtopf oder einer Pfanne gedacht. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schaden am Produkt oder Verletzungen führen. Das Produkt ist nur für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt und nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie das Produkt und Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Haben Sie Fragen zur richtigen Entsorgung, fragen Sie bei Ihrer örtlichen Behörde nach. Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder sollten Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle.

Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.

Lieferumfang

1 x Doppel-Induktionskochfeld
1 x Bedienungsanleitung

Bedienelemente und Komponenten

- A** Netzkabel mit Netzstecker
- B** Induktionskochfeld 1500 W
- C** **ON/Standby**-Taste mit Betriebsindikator
- D** Induktionskochfeld 2000 W
- E** Bedienfelder mit Displays
- F** Standfüße
- G** Temperaturmoduswahltaste
- H** Taste Zeitschaltuhr
- I** Taste -
- J** Display
- K** Taste +
- L** Leistungsmoduswahltaste

Deutsch

Kochgeschirr

Abb. 1 Geeignet:

Bitte verwenden Sie ausschließlich Kochbehälter mit einem Bodendurchmesser von 12 bis 26 cm, welche ausdrücklich als induktionsgeeignet ausgewiesen sind.

Ung geeignet:

- Hitzebeständiges Glas, Keramik, Bronze, Kupfer oder Aluminium, sofern sie nicht ausdrücklich als „induktionsgeeignet“ markiert sind.
- Behälter mit gewölbtem Boden oder Kochgeschirr mit Füßen
- Töpfe / Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm oder größer als 26 cm.

Bedienung

Abb. 2 Stellen Sie das Doppel-Induktionskochfeld auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Sorgen Sie dafür, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Folgende Abstände sind erforderlich: 60 cm nach oben und 10 cm zu allen Seiten.

Abb. 3 Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und beide Betriebsindikatoren leuchten kurz auf. Das Doppel-Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.

Hinweis:

Rechte Induktionsplatte

- Wenn die Kochflächentemperatur im eingeschalteten Zustand 50 Grad Celsius überschreitet, zeigt die digitale Anzeige „H“ an. Sinkt die Temperatur unter 50 Grad, wird auf „Lo“ umgeschaltet.
- Die Anzeige „H“ erscheint nur für maximal 10 Minuten. Nach diesem Zeitraum kehrt das Display in den eingeschalteten Zustand zurück und zeigt „Lo“ an, unabhängig davon, ob die Temperatur über 50 Grad bleibt. Wenn die Temperatur der Kochplatte innerhalb dieser 10 Minuten unter 50 Grad fällt, zeigt das Display auch „Lo“ an.

Linke Induktionsplatte

- Wenn die Kochflächentemperatur im eingeschalteten Zustand 50 Grad Celsius überschreitet, zeigt die digitale Anzeige „H“ an. Wenn die Temperatur unter 50 Grad fällt, zeigt das Display keine Messwerte an.
- Die Anzeige „H“ erscheint nur für maximal 10 Minuten. Nach diesem Zeitraum kehrt das Display in den eingeschalteten Zustand zurück, unabhängig davon, ob die Temperatur über 50 Grad bleibt. Wenn die Temperatur der Kochplatte, während dieser 10 Minuten unter 50 Grad fällt, bleibt die Anzeige leer.

Abb. 4 Stellen Sie ein gefülltes, geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der Kreismarkierung auf das Kochfeld.



Achtung

Insgesamt dürfen die Töpfe, die auf die beiden Kochfelder gestellt werden, zusammen nicht mehr als 10 kg wiegen (inkl. Inhalt).

Hinweis: Der Topf oder die Pfanne müssen außen sauber und trocken sein.

Abb. **5** Sie können die Kochfelder einzeln oder zusammen benutzen. Nachfolgend wird die Benutzung anhand eines Kochfeldes erläutert. Das linke Kochfeld hat 2000 W, das rechte 1500 W.

Abb. **6** Halten Sie die **ON/Standby**-Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt, um das jeweilige Kochfeld einzuschalten. Dies wird durch ein akustisches Signal und die rote Betriebsindikatorleuchte angezeigt.

Abb. **7** Wählen Sie mit den Tasten  und  den Temperatur- oder Leistungsmodus aus. Der eingestellte Modus wird durch eine rote Indikator-LED angezeigt.

Abb. **8** Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die gewünschte Leistung bzw. Temperatur ein.

Temperatur:

- 60-220°C (in 20°C Schritten)

Leistung:

- 1500 W-Feld: 200-1500 W
(in 200 W-Schritten, der letzte Schritt ist ein 100 W-Schritt)
- 2000 W-Feld: 200-2000 W
(in 200 W-Schritten)

Abb. **9** Das eingeschaltete Produkt schaltet sich in den Standby-Modus, wenn

- 60 Sekunden nach dem Einschalten keine Einstellung vorgenommen wird
- 60 Sekunden nach jeglicher Einstellung das Kochfeld noch leer ist.

Abb. **10** Nach dem Gebrauch die **ON/Standby**-Taste drücken, um das Produkt in den Standby Modus zu schalten.



Achtung

Ziehen Sie immer den Netzstecker, um das Produkt komplett auszuschalten.

Timer - Zeitschaltuhr

Hinweis: Mit der Zeitschaltuhrfunktion können die Induktionskochfelder automatisch nach Ablauf einer voreingestellten Zeit in den Standby Modus geschaltet werden. Die min. bzw. max. einstellbare Zeit beträgt **0:01** Minuten bzw. **3:00** Stunden.

Abb. **11** **Einstellen der Zeitschaltuhr**

- ➊ Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste . Im Display blinkt **0:00**.
- ➋ Stellen Sie nun mit den Tasten **+/-** die Restlaufzeit ein. Durch einmaliges Antippen der Tasten **+/-** ändert sich der Wert um 1 Minute. Halten Sie die Tasten **+/-** länger gedrückt, ändert sich der Wert schnell in 10-Minuten-Schritten.
- ➌ Zum Bestätigen des Wertes drücken Sie die Taste Zeitschaltuhr erneut.

Hinweis: Ist die Zeitschaltuhr aktiviert, zeigt das Display abwechselnd die Restzeit und die eingestellte Temperatur oder Leistung an. Nach Ablauf der Zeit wird das Induktionskochfeld in den Standby Modus geschaltet.

Tastensperre

Abb. **12** Drücken Sie die Tasten **+** und **-** gleichzeitig, um die Tasten zu sperren. Eine rote LED leuchtet mittig und unterhalb des Displays. Drücken Sie die Tasten **+** und **-** gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, um die Tasten zu entsperren.

Deutsch

Reinigung und Pflege

**Warnung**

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.

Abb. 13 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Abb. 14 Reinigen Sie die Außenflächen des Produktes mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser (z. B. an den Schaltern) ins Produktinnere gelangt.

Fehlerbehebung

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie die nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Behebung** angegeben nicht abgestellt werden können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Problem /Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Behebung
Piepton (alle zwei Sekunden)	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochplatte	• Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr
E1	Oberflächen -Thermistor-Kreis unterbrochen	• Kontaktieren Sie den Kundendienst
E2	Oberflächen -Thermistor Kurzschluss	• Kontaktieren Sie den Kundendienst
Eb	Oberflächen -Thermistor außer Funktion	• Kontaktieren Sie den Kundendienst
E4	IGBT -Thermistor-Kreis unterbrochen	• Kontaktieren Sie den Kundendienst
E5	IGBT -Thermistor Kurzschluss	• Kontaktieren Sie den Kundendienst
E7	Netzspannung zu niedrig	• An korrekter Netzspannung anschließen, siehe Technische Daten
E8	Netzspannung zu hoch	• An korrekter Netzspannung anschließen, siehe Technische Daten

Geräusch während der Benutzung

Aufgrund der Induktionstechnik können während der Nutzung folgende Geräusche entstehen:

Geräusch	Bedeutung
Summen	Entsteht durch die Induktion und erhöht sich, je höher die Leistung eingestellt wird
Knistern	Vibration am Boden des Kochgeschirrs durch Erhitzung mit Induktion
Ventilatorgeräusch	Ventilator verhindert ein Überhitzen des Produktes und wird mit zunehmender Temperatur lauter. Nach Abschalten des Produktes läuft der Ventilator noch einige Minuten weiter.

Energie Einsparen

Um die Umwelteinwirkungen des Kochvorgangs (z. B. Energieverbrauch) zu reduzieren, beachten Sie folgende Hinweise:

- Vor dem Einschalten das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Beim Kochen, das Kochgeschirr immer mit einem Deckel abdecken.
- Beim Kochen von Wasser, immer nur die erforderliche Menge kochen.
- Mit möglichst geringer Leistung kochen.
- Kochplatte frühzeitig abschalten und Restwärme nutzen.

Technische Daten

Modell	KIP 352925
Bauform	Freistehende Induktionskochplatte
Anzahl der Kochzone	2
Heiztechnik	Induktion
Durchmesser der Kochzone (Ø)	20 cm
Energieverbrauch je Kochzone (EC _{electric cooking})	--
Energieverbrauch (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Nennspannung	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennstrom	15 A
Nennleistung	3500 W
Schutzklasse	II
Abmessungen	565 x 360 x 65 mm

- Dies ist eine freistehende Induktionskochplatte.
- Der Erp-Test wurde anhand EN 60350-2:2013+A11:2014, EN 50564:2011 durchgeführt.
- Siehe Website unten für detaillierte technische Informationen oder bitten Sie den Händler um ein technisches Datenblatt. www.koenic-online.com.

ERP Information gemäß EU 2023/826

Power consumption

- Standby mode: < 0,7 W
- Zeit bis zum Erreichen des Aus-/Standby-Modus: 2 Minuten

Safety instructions



Risk of burning! Do not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use. **Caution! Hot surface!**

- This product 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 are being supervised or have been instructed concerning the usage of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its power supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children shall not play with the product.
- A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the product to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care.**

Safety instructions

- Read this user manual thoroughly before first use and pass it on with the product. Pay attention to the warnings on the product and in this user manual. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
- Use the product only for its intended purpose and with recommended accessories and components. Improper use or wrong operation may lead to hazards.
- Never leave the product unsupervised while it is switched on.
- Do not place any objects on top of the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water or other fluids during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Do not under any circumstances attempt (e.g. damaged power cord, product has been dropped, etc.) to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
- The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
- Only unplugging from the power socket can separate the product completely from the mains. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
- Keep this product including power cord and power plug away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing products/objects.
- Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
- Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
- Never use, expose or put the product near to:
 - direct sunlight and dust;
 - fire (fireplace, grill, candles), water (water splashes, vases, bath tub) or heavy moisture.
- This product is not intended for commercial use. It is designed for household use only.
- Keep electrical products out of reach of children. Do not let them use the product without supervision.
- **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 the flames e.g. with a lid or a fire blanket.
- **Warning - Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner for cleaning!
- After usage, switch off the product by its control and do not rely on the pan detector.
- **Caution:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or if it's suspected to be defective.

English

Congratulations!

Thank you for your purchase of a **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

This product is designed for heating and cooking foods with pots/saucepans. Any other use may result in damage to the product or injuries.

The product is only intended to be used in private households and shall not be used for commercial purposes.

The Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product which does not meet the manufacturer's specified purpose.

Before first time use

Remove the product and accessories carefully from the original packaging. It is recommended to keep the original packaging for storage. If you wish to dispose of the original packaging, please observe applicable legal provisions. Should you have any questions regarding proper disposal, contact your local waste management center.

Inspect the delivery contents for completeness and damages. Should the delivery contents be incomplete or damaged, contact your sales outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter

Cleaning and care.

Content

1 x Double induction cooking plate
1 x User manual

Controls and components

- A** Power cord with plug
- B** Induction cooking hob 1500 W
- C** **ON/Standby** button with power indicator
- D** Induction cooking hob 2000 W
- E** Control panels with displays
- F** Feet
- G** Temperature mode selection button
- H** Timer button
- I** - button
- J** Display
- K** + button
- L** Power mode selection button

Cookware

Fig. 1 Suitable cookware:

Only use pans and pots which are declared as suitable for induction cooking with a bottom diameter of 12 to 26 cm.

Not suitable cookware:

- Heat-resistant glass, ceramic, copper or aluminium cookware
- Cookware with curved bottoms or with feet
- Cookware with a diameter less than 12 cm and larger than 26 cm.

Operation

Fig. 2 Place the induction cooking plate on an even, stable and heat resistant surface. Ensure for enough spaces for air circulation. The following distances are required: 60 cm above and 10 cm to all sides.

Fig. 3 Connect the power plug to a suitable power outlet. An acoustic signal sounds and the power indicator lights flash once. The induction cooking plate is on standby mode now.

Note:

Right induction plate

- If the furnace surface temperature exceeds 50 degrees Celsius while powered on, the digital display will show "H." If the temperature falls below 50 degrees, it will switch to "Lo"
- The "H" display will only appear for a maximum of 10 minutes. After this period, the display will revert to the power-on status, showing "Lo," regardless of whether the temperature remains above 50 degrees. If the stove's temperature drops below 50 degrees within those 10 minutes, the display will also show "Lo."

Left induction plate

- If the furnace surface temperature exceeds 50 degrees Celsius while powered on, the digital display will show "H." If the temperature falls below 50 degrees, there will be no display.
- The "H" display will only appear for a maximum of 10 minutes. After this period, the display will revert to the power-on status, showing "Lo," regardless of whether the temperature remains above 50 degrees. If the stove's temperature drops below 50 degrees within those 10 minutes, there will be no display.

Fig. 4 Place a filled, suitable cookware in the center of the circle mark on the hob.



Warning

The pots which are placed on the two hobs shall not weight more than 10 kg in total (incl. contents).

Note: Ensure that the pot/saucepan is clean and dry on the outside.

Fig. 5 The hobs can be used separately or at once. The use is explained based on one hob. The left hob has 2000 W, the right hob has 1500 W.

Fig. 6 Press the **ON/Standby** button for approx. 2 seconds to switch on a certain hob which is indicated by an acoustic signal and a red indicator LED.

Fig. 7 Choose temperature or power mode using buttons **Ⓢ** and **Ⓜ**. The preset mode is indicated by a red LED.

Fig. 8 Set the desired power and temperature.

Temperature:

- 60-220 °C (in 20°C steps)

Power:

- 1500 W plate: 200-1500 W (in 200 W steps, the last step is 100 W)
- 2000 W plate: 200-2000 W (in 200 W steps)

English

- Fig. 9 In turned on product will switch to standby mode,
- after 60 seconds, when no setting was done
 - after 60 seconds, when the hob is left empty

Fig. 10 After use press **ON/Standby** button to turn the product to standby.

**Warning**

Always unplug the product to ensure it is completely turned off.

Timer

Note: When using the timer function the induction cooking plate will automatically turn to standby after a preset time has elapsed. The min./max. adjustable times are **0:01** minute/**3:00** hours.

Fig. 11 Set the timer

- 1 To activate the timer press the timer  during cooking. The display shows **0:00** flashing.
- 2 The residual time can be set using the **+/-** buttons. With a single tap of the **+/-** button the value changes by 1 minute. When keeping the **+/-** button pressed, the value changes quickly with 10 minutes increments.
- 3 Press timer button again to confirm the set value.

Note: If the timer is activated, the display alternately shows the residual time and the preset temperature or power level. After the preset time has elapsed the induction cooking plate will be switched to standby.

Key Lock

The induction cooking plate can be locked against unintentional use (e.g. as child protection). If the lock is activated all control buttons except the on/off switch are locked.

Fig. 12 Press **+** and **-** buttons at once to lock the control panel. A red LED turns on centrally below the display. Press **+** and **-** buttons at once for approx. 3 seconds to unlock the control panel.

Cleaning and care**Warning**

- Unplug the product and let it cool down completely before cleaning. Never immerse electrical parts of the product in water during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

Fig. 13 Unplug the induction cooking plate and let it cool down completely before cleaning.

Fig. 14 Clean the product's exterior surfaces with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly. Make sure that no water enters the product interior (for example, through the switch).

Troubleshooting

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If the problems cannot be solved as indicated under **Solution**, please contact your sales agent.

Problem / error code	Possible causes	Solution
Buzzing (every two seconds)	No or unsuitable pot on the plate	• Use suitable pot or pan for cooking
E1	Surface thermistor is open circuit	• Contact your service agent.
E2	Surface thermistor is short circuit	• Contact your service agent.
Eb	Surface thermistor is disabled	• Contact your service agent.
E4	IGBT thermistor is open circuit	• Contact your service agent.
E5	IGBT thermistor is short circuit	• Contact your service agent.
E7	Supply voltage too low	• Use with required supply voltage, see Technical Data
E8	Supply voltage too high	• Use with required supply voltage, see Technical Data

Noise during operation

Because of the induction technology, following noises can be occurred during operation:

Noise	Meaning
Humming	Caused by induction and increases when the power is set on higher level.
Crackling	Caused by vibration of the cookware bottom during heating
Fan noise	The fan protects the product from overheating. The noise increases simultaneously with the power level. After turning off the product, the fan will still operate for some minutes to cool down the product.

English

Energy saving

In order to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process, please consider the following hints:

- Place the cookware in the middle of the cooking zone before switching on the product.
- When cooking always cover the cookware with a lid.
- When boiling water, only boil the required quantity of water.
- Always use the lowest possible temperature for cooking.
- Turn off the cooking zone in time and make use of residual heat.

Technical Data

Model	KIP 352925
Type of hob	Free standing Induction cooking plate
No. of cooking zones	2
Heating technologies	Induction
Diameter of each cooking plates (Ø)	20 cm
Energy consumption/ plates (EC _{electric cooking})	--
Energy consumption hob (EC _{electric hob})	C : 193.5 Wh/kg B : 189.7 Wh/kg
Rated voltage	220 - 240 V~ 50 Hz
Rated current	15 A
Rated Power	3500 W
Protection class	II
Dimensions	565 x 360 x 65 mm

- This is a free standing induction cooking plate.
- Erp-testing was done according to EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011.
- See website below for detailed technical information or ask your vendor for specification sheet.
www.koenic-online.com.

ERP information acc. to EU 2023/826

Power consumption

- Standby mode: < 0.7 W
- Time to reach off/standby mode: 2 minutes

Instrucciones de seguridad



¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies calientes del producto. Durante el uso el producto emite calor. **¡Precaución! Superficie caliente.**

- Este producto puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el producto y su cable lejos del alcance de niños menores de 8 años de edad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.
- **Advertencia:** Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa ya que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados.**

Instrucciones de seguridad

- Lea por completo este manual del usuario antes del primer uso y entréguelo con el producto. Preste atención a las advertencias del producto y el manual del usuario. Contiene información importante para su seguridad y el uso y mantenimiento del equipo.
- Use el producto exclusivamente para su finalidad y con los accesorios y componentes recomendados. Un uso inadecuado o incorrecto puede provocar riesgos.
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
- No coloque objetos pesados encima del producto.
- Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
- No intente bajo ninguna circunstancia reparar usted mismo el producto (p.ej., cable de alimentación dañado, si ha caído el producto, etc.). Para cualquier asistencia y reparación, consulte con un agente de servicio autorizado.
- El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.
- Solamente desenchufando el producto de la toma de alimentación se puede desconectar el producto por completo de la corriente. Asegúrese de que el enchufe esté accesible.
- Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
- Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/objetos que produzcan calor.
- Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
- Desenchufe el producto cuando el producto no esté en uso, en caso de disfunción, antes de conectar o quitar accesorios y antes de cada limpieza.
- Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
- No use nunca, esponja ni ponga el producto cerca de:
 - luz del sol directa y polvo;
 - fuego (chimenea, parrilla, velas), agua (salpicaduras, jarrones, estanques, bañeras) ni humedad intensa.
- Este producto no es adecuado para uso comercial. Está diseñado solamente para uso doméstico.
- Mantenga los productos eléctricos fuera del alcance de los niños. No deje que usen el producto sin supervisión.
- **Advertencia:** Una cocina desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría provocar un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua; apague el dispositivo y después cubra la llama, por ejemplo, con una cubierta o una manta de fuego.
- **Advertencia - Peligro de incendio:** No deje artículos sobre las superficies de cocción.
- ¡No usar limpiadores de vapor para efectuar su limpieza!
- Después de su uso, apague el aparato con el botón y no toque la placa.
- **Precaución:** Supervise siempre el proceso de cocción. Los procesos de cocción cortos tienen que controlarse continuamente.
- **¡Importante!** Compruebe para asegurarse de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. El producto no se debe utilizar si muestra algún signo de daño o si se sospecha que está defectuoso.

Felicidades!

Gracias por adquirir un producto **KOENIC**. Lea atentamente este manual y consérvelo como referencia en el futuro.

Finalidad de uso

Este producto ha sido diseñado para calentar y cocinar alimentos en sartenes o cacerolas adecuadas. Cualquier otro uso puede resultar en daños para el aparato o en lesiones. Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

Antes del primer uso

Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.

Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.

Tras desembalarlo, consulte el capítulo

Limpieza y cuidados.

Contenido

- 1 x Placa de cocina de inducción.
- 1 x Manual de instrucciones

Control y componentes

- A** Cable de alimentación con enchufe
- B** Placa de inducción de 1500 W
- C** Botón **ON/Standby** con indicador de encendido
- D** Placa de inducción de 2000 W
- E** Paneles de control con pantallas
- F** Patas
- G** Botón de selección de temperatura
- H** Botón del temporizador
- I** Botón -
- J** Pantalla
- K** Botón +
- L** Botón de selección de potencia

Español

Utensilios de cocina

Fig. 1 Utensilios adecuados:

Utilice solamente sartenes y ollas adecuadas para la inducción y que el diámetro de la base mida entre 12 y 26 cm.

Utensilios no adecuados:

- Recipientes de cristal, cerámica, cobre o aluminio resistentes al calor.
- Recipiente con fondo curvo o con patas.
- Recipiente con un diámetro inferior a 12 cm y superior a 26 cm.

Funcionamiento

Fig. 2 Ponga el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de que quede suficiente espacio para la circulación del aire. Es conveniente respetar las siguientes distancias: 60 cm por arriba y 10 cm por todas partes.

Fig. 3 Conecte el enchufe de corriente en una toma de corriente adecuada. Sonará una señal acústica y las luces indicadoras de encendido parpadearán una vez. La cocina de inducción está ahora en modo en espera.

Nota:

Placa de inducción derecha

- Si la temperatura de la superficie de cocción supera los 50 grados Celsius mientras está encendida, la pantalla digital mostrará una "H". Si la temperatura baja de los 50 grados, cambiará a "Lo".
- El indicador "H" solo aparecerá durante un máximo de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, la pantalla volverá al estado de encendido, mostrando "Lo", independientemente de si la temperatura permanece por encima de los 50 grados. Si la temperatura de la placa de cocción baja de los 50 grados durante esos 10 minutos, la pantalla también mostrará "Lo".

Placa de inducción izquierda

- Si la temperatura de la superficie de cocción supera los 50 grados Celsius mientras está encendida, la pantalla digital mostrará una "H". Si la temperatura baja de los 50 grados, la pantalla no mostrará ninguna lectura.
- El indicador "H" solo aparecerá durante un máximo de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, la pantalla volverá al estado de encendido, independientemente de si la temperatura permanece por encima de los 50 grados. Si la temperatura de la placa de cocción baja de los 50 grados durante esos 10 minutos, la pantalla permanecerá en blanco.

Fig. 4 Coloque un utensilio de cocina adecuado y lleno en el centro de la marca circular de la placa.



Advertencia

Los recipientes que se coloquen en las dos placas no deben superar los 10 kg en total (incluido el contenido).

Nota: Asegúrese de que el exterior de la olla o cacerola está limpio y seco.

Fig. 5 Las placas se pueden utilizar por separado o a la vez. Las explicaciones de uso hacen referencia a una placa. La placa izquierda es de 2000 W, la placa derecha cuenta con 1500 W.

Fig. 6 Pulse el botón **ON/Standby** durante unos 2 segundos para cambiar de placa. El cambio se indica por una señal acústica y una luz LED roja.

Fig. 7 Elija la temperatura o la potencia deseada utilizando los botones **°C** y **W**. El modo predefinido se indica con una luz LED roja.

Fig. 8 Ajuste la potencia y la temperatura que desee.

Temperatura:

- 60-220 °C (en intervalos de 20 °C)

Consumo:

- Placa de 1500 W: 200-1500 W (en intervalos de 200 W, el último es de 100 W)
- Placa de 2000 W: 200-2000 W (en intervalos de 200 W)

Fig. 9 Una vez encendido el aparato, este cambiará al modo en espera cuando

- pasen 60 segundos, sin realizar ningún ajuste;
- pasen 60 segundos, con la placa vacía.

Fig. 10 Después de utilizar el aparato, pulse el botón **ON/Standby** para ponerlo en modo en espera.



Advertencia

Desenchufe siempre el producto para asegurarse de que está apagado.

Temporizador

Nota: Cuando utilice la función del temporizador, las placas de inducción se encenderán automáticamente en el modo en espera una vez transcurrido el tiempo prefijado. Los tiempos mín./máx. ajustables son: **0:01** minuto/**3:00** horas.

Fig. 11 **Ajustar el temporizador**

- 1 Para activar el temporizador, presione el botón del temporizador  durante la cocción. **0:00** parpadeará en la pantalla.
- 2 El tiempo restante se puede definir mediante los botones **+/-**. Con un simple golpecito en el botón **+/-** el valor cambia de 1 minuto. Si mantiene pulsado el botón **+/-**, el valor cambia rápidamente con incrementos de 10 minutos.
- 3 Pulse el botón del temporizador otra vez para confirmar el tiempo.

Nota: Si el temporizador está activado, en la pantalla se mostrará, alternativamente, el tiempo restante y la temperatura preseleccionada o el nivel de potencia. Una vez transcurrido el tiempo predeterminado, la placa de cocción por inducción pasará a modo de espera.

Bloqueo de teclas

La placa se puede bloquear contra el uso accidental (por ej. protección para niños). Si está activado el bloqueo, todos los botones de control estarán bloqueados, excepto el de encendido/apagado.

Fig. 12 Pulse los botones **+** y **-** a la vez para bloquear el panel de control. Un LED rojo se enciende en el centro debajo de la pantalla. Pulse los botones **+** y **-** a la vez durante unos 3 segundos para desbloquear el panel de control.

Limpieza y cuidados



Advertencia

- Desenchufe el producto y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo. No sumerja nunca las piezas eléctricas del producto en agua durante la limpieza o si están en uso. Nunca mantenga el producto en agua corriente.
- Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

Fig. 13 Desenchufe la placa de inducción y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

Fig. 14 Limpie las superficies exteriores del dispositivo con un paño húmedo y después séquelas completamente. Asegúrese de que no entre agua en el producto (por ejemplo, por el interruptor).

Español

Resolución de problemas

En caso de algún problema durante el funcionamiento, por favor consulte la siguiente tabla. Si los problemas no se pueden resolver como se indica en **Solución**, comuníquese con su agente de ventas.

Problema / Código de error	Causas posibles	Solución
Zumbido (cada dos segundos)	No hay ningún recipiente en la placa o no es adecuado.	• Use una olla o cacerola adecuada para cocinar.
E1	El termistor de superficie se encuentra en circuito abierto.	• Póngase en contacto con su agente de servicio.
E2	El termistor de superficie se encuentra en cortocircuito.	• Póngase en contacto con su agente de servicio.
Eb	El termistor de superficie está desactivado.	• Póngase en contacto con su agente de servicio.
E4	El termistor IGBT se encuentra en circuito abierto.	• Póngase en contacto con su agente de servicio.
E5	El termistor IGBT se encuentra en cortocircuito.	• Póngase en contacto con su agente de servicio.
E7	Tensión de alimentación demasiado baja.	• Utilice el aparato con la tensión de alimentación necesaria, ver Datos técnicos .
E8	Tensión de alimentación demasiado alta.	• Utilice el aparato con la tensión de alimentación necesaria, ver Datos técnicos .

Ruido durante el funcionamiento

Debido a la tecnología de inducción, se pueden producir los siguientes ruidos durante el funcionamiento:

Ruido	Significado
Zumbido	Causado por la inducción y aumenta cuando la potencia se eleva hacia el nivel superior.
Chisporroteo	Causado por la vibración de la parte inferior del recipiente durante el calentamiento.
Ruido del ventilador	El ventilador protege el producto del sobrecalentamiento. El ruido aumenta simultáneamente con el nivel de potencia. Después de apagar el aparato, el ventilador seguirá funcionando durante unos minutos para enfriar la unidad.

Ahorro de energía

Con el fin de reducir el impacto ambiental total (por ejemplo, uso de energía) del proceso de cocción, considere las siguientes sugerencias:

- Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción antes de encender el aparato.
- Al cocinar, cubra siempre el recipiente con una tapa.
- Cuando hierva agua, hierva solo la cantidad necesaria.
- Utilice siempre la temperatura más baja posible para cocinar.
- Apague la zona de cocción antes de que los alimentos terminen de cocinarse y utilice el calor residual.

Datos técnicos

Modelo	KIP 352925
Tipo de quemador	Placa de cocción por inducción de pie
Nº de zonas de cocción	2
Tecnología de calentamiento	Inducción
Diámetro de las placas de cocción (Ø)	20 cm
Consumo de energía de las placas de cocción (EC _{electric cooking})	--
Consumo de energía (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Voltaje clasificado	220 - 240 V~ 50 Hz
Corriente nominal	15 A
Potencia clasificada	3500 W
Clase de la protección	II
Dimensiones	565 x 360 x 65 mm

- Se trata de una placa de inducción independiente.
- El método de prueba Erp está conforme a EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011.
- Por favor, consulte el sitio web de abajo para obtener información técnica detallada o contacte con el fabricante para que le proporcione el documento técnico: **www.koenic-online.com**.

Información ERP según UE 2023/826

Consumo de energía

- Modo de espera: < 0,7 W
- Tiempo para pasar al modo de apagado/espera: 2 minutos

Consignes de sécurité

-  **Risque de brûlure !** Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. La chaleur s'élève du produit lors de l'utilisation. **Attention ! Surface chaude !**
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 et plus et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.
- **Avertissement :** Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chaud.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou bien un système à télécommande.
- Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien.**

Consignes de sécurité

- Lisez intégralement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Si vous cédez ce produit à quelqu'un, donnez-lui mode d'emploi. Soyez attentif aux mises en garde sur le produit et dans ce mode d'emploi. Il contient des informations importantes pour votre sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
- N'utilisez le produit que pour son usage prévu et avec les accessoires et composants recommandés. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- N'essayez sous aucun prétexte (ex. : cordon d'alimentation endommagé, produit tombé, etc.) de réparer le produit vous-même. Pour l'entretien et les réparations, veuillez consulter un réparateur agréé.
- La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour couper l'alimentation, débrancher la prise du produit de la prise secteur. Veillez à ce que la fiche d'alimentation soit accessible.
- Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
- Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.
- Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
- Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser, exposer ou placer le produit :
 - au soleil et dans un endroit poussiéreux ;
 - près d'un feu (cheminée, gril, bougies), près de l'eau (éclaboussures, vases, bassin, baignoire) ou dans un endroit très humide.
- Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale. Il est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Gardez les produits électriques hors de portée des enfants. Ne pas les laisser utiliser les appareils sans surveillance.
- **Avertissement** : La cuisson sans supervision sur la plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et puis recouvrez la flamme ex : avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **Avertissement - Danger d'incendie** : Ne pas ranger des éléments sur les surfaces à cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareil à vapeur pour le nettoyage !
- Après utilisation, éteignez le produit en appuyant sur l'interrupteur, ne vous fiez pas au détecteur de poêle.
- **Attention** : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être effectuée sous surveillance.
- **Important !** Vérifiez que le produit est en parfait état de marche avant de l'utiliser. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou s'il est suspecté d'être défectueux.

Français

Félicitations!!

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**.
Veuillez lire soigneusement ce manuel et le conserver pour une consultation future.

Utilisation recommandée

Cet appareil est conçu pour chauffer et cuire des aliments dans des poêles et casseroles appropriées. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages sur l'appareil ou bien des blessures.

Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité quant à des dommages au produit, à des dommages matériels ou à des blessures corporelles dus à une négligence ou un usage inapproprié du produit, ou à un usage du produit non indiqué par le fabricant.

Avant de l'utiliser pour la première fois

Retirez soigneusement le produit et les accessoires de leur emballage d'origine. Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pour le rangement. Si vous souhaitez disposer de l'emballage d'origine, veuillez respecter les recommandations légales en vigueur. Si vous avez des questions concernant le rebut approprié, contactez le service de déchetterie local.

Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'est pas endommagé. Si le contenu livré est incomplet ou endommagé, contactez immédiatement votre revendeur. Après avoir déballé, veuillez consulter la section

Nettoyage et entretien.

Contenu du produit

1 x plaque de cuisson à induction
1 x mode d'emploi

Contrôle et composants

- A** Cordon d'alimentation avec fiche
- B** Plaque de cuisson à induction de 1500 W
- C** Bouton **ON/Standby** avec voyant d'alimentation
- D** Plaque de cuisson à induction de 2000 W
- E** Panneaux de contrôle avec afficheurs
- F** Patin
- G** Bouton de sélection de mode de température
- H** Bouton de minuterie
- I** Bouton -
- J** Afficheur
- K** Bouton +
- L** Bouton de sélection de puissance

Ustensiles de cuisine

Fig. 1 Ustensiles adaptés :

Utilisez seulement des poêles et casseroles certifiées comme compatibles avec la cuisson à induction, dont le fond est d'un diamètre de 12 à 26 cm.

Ustensiles non adaptés :

- Ustensiles en verre résistant à la chaleur, en céramique, en cuivre ou en aluminium
- Ustensiles au fond arrondi ou équipés de pieds
- Ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 26 cm.

Mode d'emploi

Fig. 2 Posez la plaque à induction sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur. Assurez-vous de ménager assez d'espace pour la circulation de l'air. Les distances suivantes sont nécessaires : 60 cm au-dessus et 10 cm sur le pourtour.

Fig. 3 Brancher la fiche d'alimentation à une prise de secteur adéquate. La plaque émet un son et le voyant d'alimentation clignote une fois. La plaque de cuisson est maintenant en veille.

Remarque :

Plaque d'induction à droite

- Si la température de la surface de cuisson dépasse 50 degrés Celsius pendant la mise sous tension, l'écran numérique affichera « **H** ». Si la température descend en dessous de 50 degrés, il passera à « **Lo** ».
- L'affichage « **H** » n'apparaîtra que pendant un maximum de 10 minutes. Après cette période, l'affichage reviendra à l'état de mise sous tension, affichant « **Lo** », que la température reste ou non supérieure à 50 degrés. Si la température de la plaque de cuisson descend en dessous de 50 degrés au cours de ces 10 minutes, l'écran affichera également « **Lo** ».

Plaque d'induction à gauche

- Si la température de la surface de cuisson dépasse 50 degrés Celsius pendant la mise sous tension, l'écran numérique affichera « **H** ». Si la température descend en dessous de 50 degrés, l'écran n'affichera aucune mesure.
- L'affichage « **H** » n'apparaîtra que pendant un maximum de 10 minutes. Après cette période, l'affichage reviendra à l'état de mise sous tension que la température reste ou non supérieure à 50 degrés. Si la température de la plaque

Fig. 4 Placez un ustensile de cuisson adapté au centre de la marque circulaire de la plaque.



Avertissement

Les casseroles placées sur deux plaques ne doivent pas peser plus de 10 kg au total (contenu inclus).

Remarque : Assurez-vous que la surface extérieure de la poêle/casserole est propre et sèche.

Fig. 5 Les plaques peuvent être utilisées individuellement ou en même temps. Les instructions d'utilisation décrivent l'utilisation d'une seule plaque. La plaque de gauche délivre 2000 W de puissance, la plaque de droite 1500 W.

Fig. 6 Appuyez sur le bouton **ON/Standby** pendant environ 2 secondes pour allumer la plaque désirée. Une notification sonore se fait entendre et un voyant DEL s'illumine en rouge.

Fig. 7 Choisissez la température ou une puissance en appuyant sur les boutons **Ⓒ** et **Ⓜ**. Le mode prédéfini sélectionné est indiqué par un voyant DEL rougeand.

Français

Fig. 8 Réglez la température et la puissance désirée.

Température :

- 60-220 °C (par incréments de 20°C)

Alimentation :

- Plaque 1500 W : 200-1500 W (par incréments de 200 W, le dernier incrément est de 100 W)
- Plaque 2000 W : 200-2000 W (par incréments de 200 W)

Fig. 9 L'appareil allumé basculera en veille lorsque

- Après 60 secondes, si aucun réglage n'a été effectué
- Après 60 secondes, si la plaque ne reçoit aucun ustensile

Fig. 10 Après utilisation, appuyez sur le bouton **ON/Standby** pour mettre l'appareil en veille.



Avertissement

Débranchez toujours le produit pour vous assurer qu'il est complètement éteint.

Minuterie

Remarque : La fonction de minuterie est utilisée pour éteindre automatiquement les plaques de cuisson après une durée spécifique. La durée minimum est de **0:01** minute et la durée maximum est de **3:00** heures.

Fig. 11 Régler la minuterie

- 1 Pour activer la minuterie, appuyez sur le bouton pendant la cuisson. **0:00** clignote sur l'affichage.
- 2 La durée restante peut être définie avec les boutons **+/-**. Appuyez sur le bouton **+/-** pour augmenter ou réduire la valeur par incréments de 1 minute. Maintenez le bouton **+/-** pour augmenter ou réduire rapidement la valeur par incréments de 10 minutes.
- 3 Appuyez sur le bouton de minuterie de nouveau pour définir la valeur.

Remarque : Lorsque la minuterie est activée, l'affichage alterne entre l'indication de la durée de cuisson restante et la température ou la puissance réglée. Après écoulement de l'intervalle prédéterminé, la plaque de cuisson à induction bascule en attente.

Verrouillage des touches

La plaque de cuisson peut être verrouillée contre les utilisations involontaires (ex : comme protection pour les enfants). Si le verrou est activé tous les contrôles, sauf le bouton d'alimentation sont verrouillés.

Fig. 12 Appuyez sur **+** et **-** simultanément pour verrouiller le panneau de contrôle. Un indicateur DEL rouge s'allume au centre de l'écran. Maintenez appuyé **+** et **-** simultanément pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de contrôle.

Nettoyage et entretien



Avertissement

- Débranchez le produit et laissez-le entièrement refroidir avant le nettoyage. Ne jamais immerger les parties électriques du produit dans l'eau durant le nettoyage ou l'utilisation. Ne jamais mettre l'appareil sous le robinet.
- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

Fig. 13 Débranchez le produit et laissez-le entièrement refroidir avant le nettoyage.

Fig. 14 Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et puis essuyez-les soigneusement. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil (par exemple, par le bouton).

Dépannage

En cas de problèmes pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant. Si les problèmes rencontrés ne peuvent être résolus comme indiqué dans la section **Solution**, veuillez contacter votre revendeur.

Problème / Code d'erreur	Causes possibles	Solution
Son (chaque deux secondes)	Pas d'ustensile de cuisson, ou ustensile incompatible sur la plaque	• Utilisez un pot ou une casserole adaptée pour la cuisson
E1	Thermistance de surface en circuit ouvert	• Contactez votre technicien agréé.
E2	Thermistance de surface en court-circuit	• Contactez votre technicien agréé.
Eb	Thermistance de surface désactivée	• Contactez votre technicien agréé.
E4	Thermistance IGBT en circuit ouvert	• Contactez votre technicien agréé.
E5	Thermistance IGBT en court-circuit	• Contactez votre technicien agréé.
E7	Voltage d'alimentation trop faible	• Assurez-vous d'utiliser une prise délivrant le voltage correct, voir Caractéristiques techniques
E8	Voltage d'alimentation trop élevé	• Assurez-vous d'utiliser une prise délivrant le voltage correct, voir Caractéristiques techniques

L'appareil émet des bruits pendant le fonctionnement

La plaque utilise la technologie de cuisson à induction, et certains bruits peuvent se faire entendre :

Bruit	Signification
Bourdonnement	Entraîné par l'induction et l'augmentation de la puissance à haut niveau.
Craquement	Entraîné par la vibration de l'ustensile de cuisson pendant la chauffe
Bruit de ventilateur	Le ventilateur protège le produit contre la surchauffe. Le son émit par le ventilateur augmente avec le niveau de puissance. Lorsque le produit est éteint, le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes pour refroidir le produit.

Français

Économise de l'énergie

Pour réduire l'impact environnemental (par exemple la quantité d'énergie utilisée) du processus de cuisson, suivez les conseils suivants :

- Posez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson avant d'allumer le produit.
- Lorsque vous cuisinez, couvrez toujours l'ustensile de cuisson avec un couvercle.
- Ne chauffez que la quantité d'eau requise.
- Utilisez toujours la plus faible température possible pour la cuisson.
- Éteignez la zone de cuisson après cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle.

Données techniques

Modèle	KIP 352925
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction autonome
Nombre de plaques chauffantes	2
Technologies de chauffe	Induction
Diamètre des plaques de cuisson (Ø)	20 cm
Consommation d'énergie des plaques de cuisson (EC _{electric cooking})	--
Consommation d'énergie (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Tension nominale	220 - 240 V~ 50 Hz
Courant nominal	15 A
Puissance nominale	3500 W
Classe de Protection	II
Dimensions	565 x 360 x 65 mm

- Ceci est une plaque de cuisson qui n'est pas conçue pour être installée de manière permanente.
- Le test Erp a été réalisé selon EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011.
- Voir site web ci-dessus pour de plus amples détails techniques ou contactez le fabricant pour recevoir une fiche technique. www.koenic-online.com.

Informations ERP selon UE 2023/826

Consommation électrique

- Mode veille : < 0,7 W
- Temps pour atteindre le mode arrêt/en veille : 2 minutes

Biztonsági utasítások

-  **Égésveszély!** Ne érintse meg termék forró felületeit. A használat során hő távozik a készülékből. **Figyelem! Forró felület!**
- A terméket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították őket a termék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- A tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, hacsak nem felügyelettel, vagy ha idősebbek 8 évesnél.
- Tartsa távol a terméket és a vezetéket 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A sérült áramvezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti, a veszélyek elkerülése érdekében.
- **Figyelem:** Ha olajjal vagy zsírral süt és felügyelet nélkül hagyja a főzőlapot, az veszélyes lehet és tüzet eredményezhet. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és utána takarja le a lángot pl. fedővel vagy tűztakaróval.
- Ne tegyen fémtárgyakat a fűtőfelületre, mint pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket, mert felforrósodhatnak.
- A terméket nem szabad külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről üzemeltetni.
- Kövesse a **Tisztítás és karbantartás** fejezetben leírt utasításokat

Biztonsági utasítások

- Az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást, és adja tovább a termékkel. Figyeljen oda a terméken és a használati utasításban lévő figyelmeztetésekre. A készülék biztonságos használatára és karbantartására vonatkozó fontos információkat tartalmaznak.
- Csak a rendeltetésének megfelelően használja a terméket, és csak a javasolt kiegészítőkkel és összetevőkkel. A helytelen használat vagy hibás működtetés veszélyes lehet.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetjére.
- Soha ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit víz alá működtetés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa folyóvíz alá a készüléket.
- Semmilyen körülmények között (pl. a tápkábel károsodása, a termék leesése stb. esetén) ne kísérelje meg önmaga megjavítani a terméket. A szervizelés és a javítások elvégzéséhez lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
- Az otthonában található hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készüléken olvasható hálózati feszültséggel.
- Csak a konnektorból való kihúzással tudja teljesen leválasztani a terméket az elektromos hálózatról. Ügyeljen arra, hogy a tápcsatlakozó használható állapotban legyen.
- Vigyázzon, hogy az áramvezeték ne sérüljön, ha éles sarkokkal vagy kiszögellésekkel kerül kapcsolatba.
- Tartsa távol a készüléket, beleértve az áramvezetékét és a csatlakozót is, mindenféle hőforrástól, mint például sütők, főzőlapok, vagy más hőtermelő készülékek/tárgyak.
- Csak a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket a konnektorból. A vezetékét ne húzza.
- A készüléket húzza ki a konnektorból, ha nem használja, ha hibát észlel, ha tisztítja, vagy mielőtt kiegészítő alkatrészeket szerel fel vagy le.
- Csak száraz beltéri helységben használja a készüléket, odakint soha.
- Ne használja, ne tegye ki és ne helyezze a terméket a következők közelébe:
 - közvetlen napfény és por;
 - tűz (kandalló, grill, gyertyák), víz (fröccsenő víz, vázák, tavak, kád) vagy magas páratartalom.
- Ez a termék nem alkalmas kereskedelmi használatra. Csak otthoni használatra való.
- Tartsa távol a gyermekeket a terméktől. Ne engedje, hogy felügyelet nélkül használják a terméket.
- **Figyelem - Tűzveszély!** Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- **Figyelmeztetés:** Ha a felület repedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy megelőzze az áramütést.
- Ne használjon a tisztításhoz gőztisztítót.
- Használat után a kezelőszervvel kapcsolja ki a készüléket, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.
- **Figyelem:** A sütési műveletet felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési műveletet folyamatosan felügyelni kell.
- **Fontos!** Használat előtt ellenőrizze, hogy a termék üzemképes állapotban van-e. A terméket nem szabad használni, ha sérülésre utaló jelek vannak rajta, vagy ha gyaníthatóan meghibásodott.

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy **KOENIC** terméket vásárolt.
Kérjük, fi gyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és tartsa meg későbbi használatra.

Rendeltetésszerű használat

A termék ételek megfelelő edényekben vagy serpenyőkben való főzésére és melegítésére szolgál. Minden más alkalmazás a termék károsodásához vagy személyi sérülésekhez vezethet.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék nem körültekintő, illetve helytelen használatából, valamint a gyártó által meghatározott rendeltetéstől eltérő használatból eredő, a készülékben vagy az Ön értékeiben bekövetkezett károkért, vagy személyi sérülésekért.

Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a terméket és az alkatrészeket az eredeti csomagolából. Ajánlatos az eredeti csomagolást megőrizni, hogy abban tárolhassa a készüléket. Ha kidobja az eredeti csomagolást, legyen tekintettel a hatályos jogszabályokra. Ha bármilyen kérdése van a hulladékkezeléssel kapcsolatban, lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelési központtal. Ellenőrizze, hogy a szállított alkatrészek hiánytalanul és épen megvannak-e. Ha a szállított termékek hiányosak vagy sérültek, azonnal lépjen kapcsolatba a viszonteladóval. A kicsomagolás után a **Tisztítás és karbantartás** fejeztben leírtak szerint járjon el.

Tartalom

1 x indukciós főzőlap
1 x Kezelési útmutató

Kezelés és alkatrészek

- A** Hálózati kábel csatlakozóval
- B** Indukciós főzőlap 1500 W
- C** **ON/Standby** gomb tápellátás jelzővel
- D** Indukciós főzőlap 2000 W
- E** Kezelőpanelek kijelzőkkel
- F** Láb
- G** Hőmérséklet üzemmód választógomb
- H** Időzítő gomb
- I** - gomb
- J** Kijelző
- K** + gomb
- L** Teljesítmény üzemmód választógomb

Magyar

Főzőeszköz

1 ábra Megfelelő főzőeszköz:

Csak az indukciós főzéshez alkalmasnak minősített edényeket és serpenyőket használjon 12–26 cm átmérőjű aljjal.

Nem megfelelő főzőeszköz:

- Hőálló üveg, kerámia, réz vagy alumínium főzőeszköz
- Ívelt aljú vagy talppal rendelkező főzőeszköz
- 12 cm-nél kisebb és 26 cm-nél nagyobb aljátmérőlő főzőedény

Használat

2 ábra Helyezze az indukciós főzőlapot egy sima, stabil, hőálló felületre. Biztosítson elegendő helyet a levegőáramlásnak. Az alábbi védőtávolságokra lesz szükség: 60 cm felette és 10 cm oldalra minden irányban.

3 ábra Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő fali csatlakozóhoz. Egy hangjelzés hallható, és tápellátás jelzőlámpa egyszer felvillan. Az indukciós főzőlap készenléti állapotban lesz.

Megjegyzés:

Jobb oldali indukciós főzőlap

- Ha a főzőfelület hőmérséklete bekapcsolt állapotban meghaladja az 50°C-ot, a digitális kijelzőn „H” jelenik meg. Ha a hőmérséklet 50°C alá csökken, a kijelző „Lo” értékre vált.
- A „H” kijelzés maximum 10 percig marad látható. Ezután a kijelző visszatér a bekapcsolási állapothoz, és „Lo” értéket mutat, függetlenül attól, hogy a hőmérséklet továbbra is 50°C felett van-e. Ha a főzőlap hőmérséklete ezen 10 perc alatt 50°C alá csökken, a kijelző szintén „Lo” értéket mutat.

Bal oldali indukciós főzőlap

- Ha a főzőfelület hőmérséklete bekapcsolt állapotban meghaladja az 50°C-ot, a digitális kijelzőn „H” jelenik meg. Ha a hőmérséklet 50°C alá csökken, a kijelző nem mutat semmilyen értéket.
- A „H” kijelzés maximum 10 percig marad látható. Ezután a kijelző visszatér a bekapcsolási állapothoz, függetlenül attól, hogy a hőmérséklet továbbra is 50°C felett van-e. Ha a főzőlap hőmérséklete ezen 10 perc alatt 50°C alá csökken, a kijelző üres marad.

4 ábra Helyezzen egy megfelelő, megtöltött főzőedényt a főzőlap középvonal jelzésének középre.



Figyelmeztetés

A két főzőlapra tett edény súlya összesen (teletöltve) nem haladhatja meg a 10 kg-t.

Megjegyzés: Ügyeljen rá, hogy az edény/serpenyő külseje tiszta és száraz legyen.

5 ábra A főzőlapok külön vagy egyszerre is használhatók. A használat egy főzőlap alapján van ismertetve. A bal oldali főzőlap 2000 W, a jobb oldali 1500 W teljesítményű.

6 ábra Nyomja meg az **ON/Standby** gombot kb. 2 másodpercig egy bizonyos főzőlap bekapcsolásához, amit hangjelzés és egy piros LED jelzőlámpa jelez.

7 ábra Válassza ki a hőmérséklet vagy teljesítmény üzemmódot a  és  gombokkal. A beállított üzemmódot egy piros LED jelzi.

8 ábra Állítsa be a kívánt teljesítményt és hőmérsékletet.

Hőmérséklet:

- 60–220 °C (20°C-onként)

Teljesítmény:

- 1500 W-os főzőlap: 200–1500 W (200 W-onként, az utolsó lépés 100 W)
- 2000 W-os főzőlap: 200–2000 W (200 W-onként)

9 ábra A bekapcsolt készülék készenléti üzemmódba vált, ha

- 60 mp után, ha nem történt beállításmódosítás
- 60 mp után, ha a főzőlap üresen maradt

10 ábra Használat után nyomja meg az **ON/Standby** gombot a készülék készenléti üzemmódba kapcsolásához



Figyelmeztetés

Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, hogy biztosan ki legyen kapcsolva.

Időzítő

Megjegyzés: Az időzítő funkció segítségével az indukciós főzőlap a beállított idő leteltével automatikusan készenléti üzemmódba fog váltani. A min./max. beállítható időtartam **0:01 perc/3:00 óra**.

11 ábra **Az időzítő beállítása**

- 1 Az időzítő aktiválásához főzés közben nyomja meg a  gombot. A kijelzőn a **0:00** felirat kezd el villogni.
- 2 A maradék idő a **+/-** gombokkal állítható be. A **+/-** gomb egyszeri lenyomására az érték 1 perccel változik. A **+/-** gomb nyomva tartására az érték gyorsan 10 perces lépésekben változik.
- 3 Nyomja meg újra az időzítő gombot a beállított érték megerősítéséhez.

Megjegyzés: Ha az időzítő aktiválva van, a kijelzőn felváltva jelenik meg a maradék idő és a beállított hőmérséklet vagy teljesítményszint.

Ha az előre beállított idő letelt az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba kapcsol.

Gombok lezárása

A főzőfelület lezárható a véletlen használat ellen (pl. mint a gyermekek védelme). Ha a lezárás aktiválva van, az összes vezérlőgomb a be/ki kapcsolót kivéve le van zárva.

12 ábra Nyomja meg egyszerre a **+** és a **-** gombokat a vezérlőpult zárolásához. Piros LED világítás kapcsol be a kijelző alatt középen. Nyomja meg egyszerre a **+** és **-** gombokat kb. 3 másodpercig a vezérlőpult zárolás feloldásához.

Tisztítás és karbantartás



Figyelmeztetés

- Tisztítás előtt húzza ki és hagyja teljesen lehűlni a terméket. Soha ne merítse vízbe a termék elektromos alkatrészeit tisztítás vagy működés során. Soha ne tegye a terméket csapvíz alá.
- Tisztítás során soha ne használjon oldó- vagy súrolószereket, kemény keféket, fémes vagy éles tárgyakat. Az oldatok károsak lehetnek az emberi szervezetre és a műanyag alkatrészekre, míg a súrolószerek és eszközök felsérthetik a felszín(ek)e)t.

13 ábra Tisztítás előtt húzza ki és hagyja teljesen lehűlni az indukciós főzőlapot.

14 ábra Tisztítsa meg a készülék külső felületeit egy nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg. Ne engedje, hogy víz kerüljön a készülék belsejébe (például a kapcsolón keresztül).

Magyar

Hibaelhárítás

Amennyiben üzemeltetés közben bármilyen rendellenességet tapasztal, tekintse át a következő táblázatot. Ha a problémák nem oldhatók meg a **Megoldás** oszlopban felsorolt módokon, kérjük, forduljon értékesítési ügynökéhez.

Hiba / Hibakód	Lehetséges okok	Megoldás
Sípolás (2 másodpercenként)	Nincs, vagy nem megfelelő edény van a főzőlapon	• Használjon megfelelő edényt vagy serpenyőt a főzéshez
E1	A felületi termisztor áramköre megszakadt	• Forduljon szervizszakemberhez
E2	A felületi termisztor rövidzárlatos	• Forduljon szervizszakemberhez
Eb	A felületi termisztor üzemén kívül van	• Forduljon szervizszakemberhez
E4	Az IGBT termisztor áramköre megszakadt	• Forduljon szervizszakemberhez
E5	Az IGBT termisztor rövidzárlatos	• Forduljon szervizszakemberhez
E7	A hálózati feszültség túl alacsony	• A megadott hálózati feszültséggel használja, lásd a Műszaki adatokat
E8	A hálózati feszültség túl magas	• A megadott hálózati feszültséggel használja, lásd a Műszaki adatokat

Zaj használat közben

Az indukciós technológia miatt a következő zajok lehetnek hallhatók a készülék működése közben:

Zaj	Jelentés
Zümmögés	Az indukció folyamata okozza és a teljesítmény magasabb szintre állításával erősödik.
Ropogás	A főzőeszköz alja által a melegedés során létrejövő rezgés okozza
Ventilátorzaj	A ventilátor védi a terméket a túlmelegedéstől. A zaj a teljesítményszinttel párhuzamosan nő. A készülék kikapcsolása után a lehűtés érdekében a ventilátor néhány percig tovább működik.

Energiamegatakarítás

A főzési folyamat teljes környezeti hatásának (pl. energiafelhasználás) csökkentéséhez fontolja meg a következő tippeket:

- A termék bekapcsolása előtt helyezze a főzőeszközt a főzőzóna közepére.
- Főzéskor mindig fedje le fedővel a főzőeszközt.
- Víz forralásakor csak a szükséges mennyiséget forralja.
- Főzéshez mindig a lehető legalacsonyabb hőmérsékletet használja.
- Időben kapcsolja le a főzési zónát és hasznosítsa a maradék hőt.

Műszaki adatok

Típus	KIP 352925
Főzőlap típusa	Szabadon álló indukciós főzőlap
Főzőzónák száma	2
Fűtési technológia	Indukciós
Főzőlapok átmérője (Ø)	20 cm
Energiafogyasztás főzőlapok (EC _{electric cooking})	--
Energiafogyasztás (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Névleges feszültség	220 - 240 V~ 50 Hz
Névleges áram	15 A
Névleges teljesítmény	3500 W
Védelmi osztály	II
Méretek	565 x 360 x 65 mm

- Ez egy szabadon álló indukciós főzőlap.
- Az Erp teszt módszer megfelel az EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011 szabványnak.
- Részletes műszaki információkért látogasson el az alábbi honlapra, vagy lépjen kapcsolatba a gyártóval a műszaki dokumentáció miatt: **www.koenic-online.com**.

Energiafelhasználással kapcsolatos termékek (ERP) adatai az EU 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás

- Készenléti mód: < 0,7 W
- Kikapcsolt/készenléti mód eléréshez szükséges idő: 2 percek

Istruzioni di sicurezza



Rischio di scottature! Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Calore emerge dal prodotto durante l'uso.
Attenzione! Superficie calda!

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuati da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e controllati.
- Tenere il prodotto e il cavo fuori portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore o dall'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.
- **Avvertenza:** Se la superficie è danneggiata, spegnere il dispositivo per evitare possibili scosse elettriche.
- Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, non devono essere messi sul piano di cottura in quanto possono riscaldarsi.
- Il dispositivo non è destinato all'uso mediante timer esterno o sistema di controllo remoto
- Seguire le istruzioni nel capitolo **Pulizia e cura**.

Istruzioni di sicurezza

- Leggere con attenzione questo manuale dell'utente al primo utilizzo e consegnarlo col prodotto. Far attenzione alle avvertenze sul prodotto e in questo manuale d'uso. Contiene informazioni importanti per la sicurezza nonché relative all'uso e alla manutenzione del dispositivo.
- Usare il prodotto solo per lo scopo previsto e con gli accessori e componenti consigliati. L'uso improprio o funzionamento sbagliato possono determinare pericoli.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Non immergere mai le parti elettriche in acqua durante la pulizia. Non tenere mai il dispositivo sotto acqua corrente.
- Non cercare per nessun motivo (ad es. danno al cavo, prodotto caduto, ecc.) di riparare il prodotto da solo. Per la manutenzione e riparazione, consultare un responsabile autorizzato.
- Il voltaggio deve corrispondere alle informazioni presenti sull'etichetta del modello del prodotto.
- Solo lo scollegamento del prodotto dalla presa può separare completamente il prodotto dalla corrente. Accertarsi che la spina di corrente sia in condizione corretta.
- Evitare guasti del cavo di alimentazione causati da calpestamento o contatto con angoli taglienti.
- Conservare il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore come forni, piastre e altri dispositivi/oggetti che producono calore.
- Tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione. Non tirare mai dal cavo.
- Scollegare il dispositivo se non in uso, prima di montare o smontare accessori e prima di pulirlo.
- Usare questo prodotto in ambienti chiusi e mai all'aperto.
- Non usare, esporre o mettere il prodotto vicino a:
 - luce solare diretta e polvere;
 - fuoco (camino, griglia, candele), acqua (schizzi, vasi, stagni, vasca da bagno) o eccessiva umidità.
- Questo apparecchio non è idoneo per uso commerciale. Esso è stato progettato solo per uso domestico.
- Tenere i prodotti elettrici lontani dalla portata dei bambini. Non consentire ai bambini di usare il prodotto senza supervisione.
- **Avvertenza:** La cottura incustodita su un fornello con grassi o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.
- **Avvertenza - Pericolo di incendio:** Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare pulitrici a vapore per la pulizia.
- Dopo l'uso, spegnere il prodotto dal controllo e non fidarsi del rilevatore della padella.
- **Attenzione:** Il processo di cottura deve essere controllato. Un processo di cottura breve deve essere controllato continuamente.
- **Importante!** Prima dell'impiego verificare che il prodotto sia utilizzabile. Il prodotto non verrà usato se mostra tracce di danni o se lo si sospetta essere difettoso.

Italiano

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato un prodotto **KOENIC**.
Leggere questo manuale con attenzione e conservarlo per futura consultazione.

Uso previsto

Questo prodotto è progettato per riscaldare e cuocere i cibi in pentole e tegami. Qualsiasi altro uso può danneggiare il prodotto e causare lesioni.

Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

Prima messa in funzione

Rimuovere accuratamente il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per l'immagazzinamento. Se si desidera smaltire la confezione originale, osservare le disposizioni di legge applicabili. In caso di domande relative al corretto smaltimento, contattare il centro locale di gestione dei rifiuti.

Ispezionare i contenuti della consegna per verificarne la completezza e l'eventuale presenza di danni. Nel caso in cui il contenuto sia incompleto o danneggiato, contattare immediatamente il punto vendita.

Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Pulizia e cura**.

Contenuto

- 1 x Piastra di cottura a induzione
- 1 x Manuale di istruzioni

Controlli e componenti

- A** Cavo elettrico con spina
- B** Fornello di cottura a induzione da 1500 W
- C** **ON/Standby** pulsante con indicatore di accensione
- D** Fornello di cottura a induzione da 2000 W
- E** Pannelli di comando con display
- F** Piedini
- G** Pulsante di selezione modalità della temperatura
- H** Pulsante timer
- I** - pulsante
- J** Display
- K** + pulsante
- L** Pulsante di selezione della modalità di accensione

Stoviglie

Fig. 1 Stoviglie adatte:

Usare solo padelle e pentole dichiarate adatte per la cottura a induzione con un diametro di base tra 12 e 26 cm.

Stoviglie non adatte:

- Vetro resistente al calore, ceramica, stoviglie in rame o alluminio
- Stoviglie con fondo curvo o con piedi d'appoggio
- Utensili da cucina di diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm.

Funzionamento

Fig. 2 Posizionare il fornello a induzione su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi che vi siano spazi sufficienti per la circolazione dell'aria. Sono necessarie le seguenti distanze: 60 cm sopra e 10 cm su tutti i lati.

Fig. 3 Collegare la spina ad una presa di alimentazione elettrica adeguata. Un segnale acustico suona e l'indicatore di accensione si accende lampeggiando una volta. Ora il fornello a induzione è in modalità stand-by.

Nota:

Piastra a induzione destra

- Se la temperatura della superficie di cottura supera i 50 gradi Celsius durante l'accensione, sul display digitale sarà visualizzata una "H", se la temperatura scende sotto i 50 gradi, passerà alla scritta "Lo".
- La lettera "H" apparirà unicamente per un massimo di 10 minuti. Dopo questo periodo, il display tornerà allo stato acceso, mostrando "Lo", anche se la temperatura rimane sopra i 50 gradi. Se la temperatura della piastra di cottura scende sotto i 50 gradi entro quei 10 minuti, sul display apparirà ugualmente "Lo".

Piastra a induzione sinistra

- Se la temperatura della superficie di cottura supera i 50 gradi Celsius durante l'accensione, sul display digitale sarà visualizzata una "H", se la temperatura scende sotto i 50 gradi, il display non mostrerà alcun valore.
- La lettera "H" apparirà unicamente per un massimo di 10 minuti. Dopo questo periodo, il display tornerà allo stato acceso, anche se la temperatura rimane sopra i 50 gradi. Se la temperatura della piastra di cottura scende sotto i 50 gradi durante quei 10 minuti, il display rimarrà vuoto.

Fig. 4 Collocare una pentola piena e adatta al centro del cerchio sul piano di cottura.



Avvertenza

Le pentole poste sulle due piastre non devono pesare complessivamente più di 10 kg (compreso il contenuto).

Nota: Assicurarsi che la pentola/casseruola sia pulita e asciutta all'esterno.

Fig. 5 I fornelli possono essere usati separatamente o contemporaneamente. L'uso è spiegato in base al fornello. Il fornello di sinistra ha una potenza di 2000 W, il fornello di destra ha una potenza di 1500 W.

Fig. 6 Premere il pulsante **ON/Standby** per circa 2 secondi per accendere un determinato fornello che è indicato da un segnale acustico e da un indicatore LED rosso.

Fig. 7 Scegliere la temperatura o la modalità di accensione usando i pulsanti $^{\circ}\text{C}$ e W . La modalità attuale è indicata da un LED rosso.

Italiano

Fig. 8 Impostare la potenza e la temperatura desiderata.

Temperatura:

- 60-220 °C (in incrementi di 20°C)

Potenza:

- Piastra da 1500 W: 200-1500 W (in incrementi di 200 W, l'ultimo incremento è di 100 W)
- Piastra da 2000 W: 200-2000 W (in incrementi di 200 W)

Fig. 9 Il prodotto acceso passerà alla modalità stand-by quando

- dopo 60 secondi, se non è stata eseguita nessuna impostazione
- dopo 60 secondi, se la piastra è stata lasciata vuota

Fig. 10 Dopo l'uso, premere il pulsante **ON/Standby** per portare il prodotto in stand-by.

**Avvertenza**

Scollegare sempre il prodotto per assicurarsi che sia completamente spento.

Timer

Nota: Usando la funzione timer i fornelli di cottura a induzione passeranno automaticamente in stand-by una volta trascorso un tempo predefinito. I tempi min./max. regolabili sono **0:01** minuti/**3:00** ore.

Fig. 11 Impostare il timer

- 1 Per attivare il timer, premere il timer  durante la cottura. Il display mostra **0:00** lampeggiante.
- 2 Il tempo residuo può essere impostato usando i pulsanti **+/-**. Con un semplice tocco del pulsante **+/-** il valore cambia di 1 minuti. Tenere premuto il pulsante **+/-**, il valore cambierà con incrementi di 10 minuti.
- 3 Premere di nuovo il pulsante timer per confermare il valore impostato.

Nota: Se il timer è attivato il display mostra alternativamente il tempo residuo e la temperatura attuale o il livello di potenza. Trascorso il tempo impostato, la piastra di cottura a induzione viene messa in standby.

Bloccaggio tastiera

Il piano cottura può essere bloccato al fine di evitare l'uso accidentale (es. per proteggere i bambini). Se il blocco è attivato tutti i pulsanti di controllo sono bloccati eccetto l'interruttore on/off.

Fig. 12 Premere i pulsanti **+** e **-** contemporaneamente per bloccare il pannello di controllo. Un LED rosso si accende centralmente sotto il display. Premere i pulsanti **+** e **-** contemporaneamente per circa 3 secondi per sbloccare il pannello di controllo.

Pulizia e cura**Avvertenza**

- Scollegare il prodotto e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Non immergere mai le parti elettriche del prodotto in acqua durante la pulizia o durante il funzionamento. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Durante la pulizia, non usare mai solventi o materiali abrasivi, spazzole metalliche, oggetti metallici o taglienti. I solventi sono pericolosi alla salute umana e possono attaccare le parti in plastica, mentre i meccanismi di pulizia e gli utensili potrebbero graffiare la superficie.

Fig. 13 Scollegare il fornello a induzione e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.

Fig. 14 Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno umido e quindi asciugarle completamente. Far attenzione a non far entrare acqua all'interno del prodotto (ad esempio, attraverso l'interruttore).

Risoluzione dei problemi

Se ci sono problemi durante il funzionamento, fare riferimento alla seguente tabella. Se non è possibile risolvere i problemi come indicato nella colonna **Soluzione**, contattare il proprio agente di vendita.

Problema / Codice di errore	Possibili cause	Soluzione
Segnalazione acustica (Ogni due secondi)	Pentola assente non adatta sulla piastra	• Per cucinare utilizzare una pentola o una padella adatta
E1	Il termistore di superficie presenta un circuito aperto	• Contattare il proprio agente di assistenza.
E2	Il termistore di superficie presenta un cortocircuito	• Contattare il proprio agente di assistenza.
Eb	Il termistore di superficie è disabilitato	• Contattare il proprio agente di assistenza.
E4	Il termistore IGBT presenta un circuito aperto	• Contattare il proprio agente di assistenza.
E5	Il termistore IGBT presenta un cortocircuito	• Contattare il proprio agente di assistenza.
E7	Tensione di alimentazione troppo bassa	• Utilizzare con la tensione di alimentazione necessaria, vedere Dati tecnici
E8	Tensione di alimentazione troppo alta	• Utilizzare con la tensione di alimentazione necessaria, vedere Dati tecnici

Rumore durante il funzionamento

A causa della tecnologia a induzione, i seguenti rumori potrebbero verificarsi durante il funzionamento:

Rumore	Significato
Ronzio	Causato dall'induzione ed aumenta quando la potenza è impostata ad un livello più alto.
Crepitio	Causato dalla vibrazione della base delle stoviglie durante il riscaldamento
Rumore della ventola	La ventola protegge il prodotto dal surriscaldamento. Il rumore aumenta contemporaneamente con il livello di potenza. Dopo aver spento il prodotto la ventola funzionerà ancora per alcuni minuti per raffreddare il prodotto.

Italiano

Risparmio energetico

Al fine di ridurre l'impatto ambientale complessivo (es. l'uso di energia) del processo di cottura, considerare i seguenti suggerimenti:

- Posizionare le stoviglie al centro dell'area di cottura prima di accendere il prodotto.
- Durante la cottura, coprire sempre le stoviglie con un coperchio.
- Durante la bollitura dell'acqua, bollire solamente la quantità d'acqua necessaria.
- Usare sempre la temperatura più bassa possibile per la cottura.
- Spegnerne tempestivamente l'area di cottura e sfruttare il calore residuo.

Dati tecnici

Modello	KIP 352925
Tipo di fornello	Piastra di cottura a induzione (indipendente)
Num. di zone di cottura	2
Tecnologie di riscaldamento	Induzione
Diametro delle piastre di cottura (Ø)	20 cm
Consumo energetico delle piastre di cottura (EC _{electric cooking})	--
Consumo energetico (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Tensione nominale	220 - 240 V~ 50 Hz
Corrente nominale	15 A
Potenza nominale	3500 W
Classe di protezione	II
Dimensioni	565 x 360 x 65 mm

- Questa è una piastra di cottura a induzione libera.
- Il metodo di test Erp è secondo EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011.
- Far riferimento al sito Web di seguito per informazioni tecniche o contattare il produttore per la documentazione tecnica: **www.koenic-online.com**.

Informazioni sugli ERP ai sensi del regolamento UE 2023/826

Potenza assorbita

- Modalità standby: < 0,7 W
- Tempo per raggiungere la modalità spenta /standby: 2 minuti

Veiligheidsinstructies

-  **Risico op brandwonden!** Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan. Er komt warmte af van het apparaat tijdens de werking. **Let op! Warm oppervlak!**
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud dient uitsluitend uitgevoerd te worden door kinderen ouder dan 8 jaar en onder toezicht.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.
- **Waarschuwing:** als het oppervlakte beschadigd is, het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen.
- Geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat leggen, omdat deze heet kunnen worden.
- Het apparaat kan niet bediend worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en zorg**.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruikershandleiding voor het eerste gebruik aandachtig door en geef het met het product door. Neem de waarschuwingen die op het product en in deze gebruikershandleiding staan vermeld, in acht. De waarschuwingen bevatten belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde gebruik en met de aangeraden accessoires en onderdelen. Oneigenlijk gebruik of een verkeerde bediening kan leiden tot risico's op gevaar.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
- Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Probeer onder geen beding om het product (bijv. bij schade aan de stroomkabel, als het product is gevallen, enz.) zelf te repareren. Voor onderhoud en reparaties dient u contact op te nemen met een geautoriseerde servicedienst.
- De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
- Het product kan uitsluitend geheel van de netspanning worden losgekoppeld, door de stekker uit het stopcontact te halen. Controleer of de stroomstekker zich in werkzame conditie bevindt.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.
- Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
- Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
- Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van en stel het nooit bloot aan:
 - direct zonlicht en stof;
 - open vuur (open haard, grill, kaarsen), water (opsplattend water, vazen, vijvers, badkuip) of hoge mate van vochtigheid.
- Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik. Het is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Houd elektrische apparaten buiten bereik van kinderen. Laat ze het product niet gebruiken zonder toezicht.
- **Waarschuwing:** Het zonder toezicht laten koken van vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn, en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek het vuur dan met bijv. een deksel of vuurdeken.
- **Waarschuwing - Brandgevaar:** Sla geen voorwerpen op de kookplaten op.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het schoonmaken!
- Schakel het product na gebruik uit met de daarvoor bestemde knop, en vertrouw niet op de pandetector.
- **Voorzichtig:** Het kookproces dient gecontroleerd te worden. Een kort kookproces dient continue te worden gecontroleerd.
- **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in een bruikbare staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van schade vertoont of als het vermoeden bestaat dat het defect is.

Gefeliciteerd!!

Bedankt voor uw aankoop van een **KOENIC** product. Lees het zorgvuldig en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Voorgenomen gebruik

Dit product is bedoeld voor het verhitten en koken van voedsel in daarvoor geschikte potten of pannen. Enig ander gebruik kan leiden tot schade aan het product of letsel. Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het apparaat en de accessoires voorzichtig uit de verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor opslag. Als u de originele verpakking wenst weg te gooien, dient u dit in overeenkomst met de wettelijke bepalingen te doen. Voor vragen over de correcte wijze van afvalverwerking, kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingscentrum. Controleer de inhoud van de verpakking op compleetheid en schade. Indien de inhoud incompleet of beschadigd is, dient u direct contact op te nemen met uw lokale verkooppunt.

Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.

Inhoud

1 x Inductiekookplaat
1 x Gebruiksaanwijzing

Besturingselement en onderdelen

- A** Netsnoer met stekker
- B** Inductie kookelement 1500 W
- C** **ON/Standby** knop met indicatielampje
- D** Inductie kookelement 2000 W
- E** Bedieningspaneel met schermen
- F** Voetjes
- G** Temperatuurmood keuzeknop
- H** Timerknop
- I** - knop
- J** Scherm
- K** + knop
- L** Vermogensmode keuzeknop

Nederlands

Kookgerei

Fig. 1 Geschikt kookgerei:

Gebruik alleen potten en pannen die geschikt bevonden zijn voor inductiekoken, met een bodemdiameter van 12 tot 26 cm.

Niet-geschikt kookgerei:

- Hittebestendig glas, keramiek, koper of aluminium kookgerei
- Kookgerei met bolle/holle bodems of voetjes
- Pannen met een diameter van minder dan 12 cm en groter dan 26 cm.

Bediening

Fig. 2 Plaats de inductiekookplaat op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie. U heeft de volgende afstanden nodig: 60 cm naar boven en 10 cm aan alle kanten.

Fig. 3 Sluit de stekker op een geschikt stopcontact aan. Er klinkt een akoestisch signaal en het indicatielampje knippert eenmaal. De inductiekookplaat staat nu in standby-mode.

Opmerking:

Rechter inductieplaat

- Als de temperatuur van het kookoppervlak hoger is dan 50 graden Celsius terwijl het apparaat is ingeschakeld, geeft het digitale display "H" weer. Als de temperatuur onder de 50 graden zakt, schakelt het over naar "Lo".
- Het "H"-display verschijnt maximaal 5 minuten. Na deze periode keert het display terug naar de inschakelstatus en geeft het "Lo" weer, ongeacht of de temperatuur boven de 50 graden blijft. Als de temperatuur van de kookplaat binnen die 50 minuten onder de 5 graden zakt, geeft het ook "Lo" weer op het display.

Linker inductieplaat

- Als de temperatuur van het kookoppervlak hoger is dan 50 graden Celsius terwijl het apparaat is ingeschakeld, geeft het digitale display "H" weer. Als de temperatuur onder de 50 graden zakt, geeft het display geen metingen weer.
- Het "H"-display verschijnt maximaal 10 minuten. Na deze periode keert het display terug naar de inschakelstatus, ongeacht of de temperatuur boven de 50 graden blijft. Als de temperatuur van de kookplaat in die 10 minuten onder de 50 graden zakt, blijft het display leeg.

Fig. 4 Plaats een gevulde, geschikte pan in het midden van de cirkelmarkering op de kookplaat.



Waarschuwing

De pannen die op de twee kookplaten worden gelegd mogen samen niet meer dan 10 kg wegen (inclusief inhoud).

Opmerking: Zorg ervoor dat de pot/pan aan de buitenzijde schoon en droog is.

Fig. 5 De elementen kunnen afzonderlijk of tegelijkertijd gebruikt worden. De uitleg van het gebruik is gebaseerd op één element. Het linker element heeft een vermogen van 2000 W, de rechter van 1500 W.

Fig. 6 Druk ong. 2 seconden lang op de **ON/Standby** knop om een element in te schakelen, in welk geval een akoestisch signaal klinkt en een rood LED-lampje oplicht.

Fig. 7 Kies de temperatuur- of vermogensmode met knoppen C en W . De voorinstelling wordt aangegeven met een rood LED-lampje.

Fig. 8 Stel het gewenste vermogen en de gewenste temperatuur in.

Temperatuur:

- 60-220 °C (in stappen van 20°C)

Vermogen:

- 1500 W plaat: 200-1500 W (in stappen van 200 W, de laatste stap is 100 W)
- 2000 W plaat: 200-2000 W (in stappen van 200 W)

Fig. 9 Bij ingeschakelde stand wordt de standby-mode ingeschakeld als

- na 60 seconden, wanneer geen keuze is gemaakt
- na 60 seconden, wanneer niets op het gekozen element gezet wordt

Fig. 10 Na gebruik drukt u op de **ON/Standby** knop om het product standby te zetten.



Waarschuwing

Trek altijd de stekker uit het stopcontact zodat u zeker weet dat hij is uitgeschakeld.

Timer

Opmerking: Als u de timerfunctie gebruikt, dan schakelen de kookelementen automatisch in standby-mode als de ingestelde tijd is verstreken. De min./max. in te stellen tijden zijn **0:01** minuten/**3:00** uren.

Fig. 11 **De timer instellen**

- 1 Om de timer te activeren drukt u op de timer  tijdens het koken. Op het scherm knippert **0:00**.
- 2 De resterende tijd kan worden ingesteld middels de **+/-** knoppen. Met een enkele tik op de **+/-** knop wijzigt de waarde met 1 minuut. Houdt de **+/-** knop ingedrukt, de waarde verandert nu snel in stappen van 10 minuten.
- 3 Druk opnieuw op de timer knop om de ingestelde waarde te bevestigen.

Opmerking: Als de timer is geactiveerd dan toont het scherm afwisselend de resterende tijd en de vooraf ingestelde temperatuur of het vermogen.

De inductiekookplaat gaat in stand-by nadat de vooraf ingestelde tijd is verstreken.

Toetsenvergrendeling

De kookplaat kan tegen onbewust gebruik beschermd worden (bijv. als bescherming voor kinderen). Als de vergrendeling is ingeschakeld dan zijn alle bedienbare knoppen behalve de aan/uitschakelaar vergrendeld.

Fig. 12 Druk tegelijkertijd op de **+** en **-** knoppen om het bedieningspaneel te vergrendelen. Een rode LED brandt in het midden onder het display. Druk 3 seconden lang tegelijkertijd op de **+** en **-** knoppen om het bedieningspaneel te ontgrendelen.

Reiniging en zorg



Waarschuwing

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het product voor het schoonmaken volledig afkoelen. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit in water tijdens het gebruik of reinigen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

Fig. 13 Trek de stekker uit het stopcontact en laat deze volledig afkoelen voor hem te reinigen.

Fig. 14 Reinig de buitenvlakken van het apparaat met een vochtige doek en droog ze vervolgens volledig af. Zorg ervoor dat er geen water het apparaat (bijvoorbeeld via de schakelaar) binnendringt.

Nederlands

Problemen oplossen

Als zich problemen voordoen tijdens het gebruik, raadpleeg de volgende tabel. Als problemen niet kunnen worden opgelost zoals vermeld onder **Oplossing**, neem dan contact op met uw verkoper.

Probleem / Foutcode	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Zoemen (elke twee seconden)	Geen of ongeschikte pan op de plaat	• Gebruik een geschikte pan om te koken
E1	Oppervlak-thermistor is onderbroken	• Neem contact op met uw reparateur.
E2	Oppervlak-thermistor heeft kortsluiting	• Neem contact op met uw reparateur.
Eb	Oppervlak-thermistor is uitgeschakeld	• Neem contact op met uw reparateur.
E4	IGBT-thermistor is onderbroken	• Neem contact op met uw reparateur.
E5	IGBT-thermistor heeft kortsluiting	• Neem contact op met uw reparateur.
E7	Voedingsspanning te laag	• Gebruik met de vereiste voedingsspanning, zie Technische gegevens
E8	Voedingsspanning te hoog	• Gebruik met de vereiste voedingsspanning, zie Technische gegevens

Geluid tijdens gebruik

Door de inductietechnologie kunnen de volgende geluiden tijdens het gebruik te horen zijn:

Geluid	Betekenis
Gezoem	Veroorzaakt door de inductie, neemt toe als het vermogen verhoogd wordt.
Kraken	Veroorzaakt door de trilling van de bodem van het kookgerei tijdens het verwarmen
Ventilatorgeluid	De ventilator van het product beschermt het product tegen oververhitting. Het geluid neemt gelijktijdig toe met het vermogensniveau. Na het uitschakelen van het product blijft de ventilator nog enkele minuten werken om het product af te koelen.

Energiebesparing

Om de gevolgen van het kookproces voor het milieu te verminderen (bijv. het energieverbruik) kunt u de volgende tips volgen:

- Plaats het kookgerei middenop de kookzone voordat u het product inschakelt.
- Doe tijdens het koken altijd een deksel op de pannen.
- Gebruik voor het koken van water alleen de gewenste hoeveelheid water.
- Gebruik voor het koken altijd de laagst mogelijke temperatuur.
- Schakel de kookplaat op tijd uit en gebruik restwarmte.

Specificaties

Model	KIP 352925
Type kookplaat	Vrijstaande inductie kookplaat
Aantal kookzones	2
Verwarmingstechnologie	Inductie
Diameter van de warmte elementen (Ø)	20 cm
Energieverbruik van de warmte elementen (EC _{electric cooking})	--
Energieverbruik (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Gespecificeerd voltage	220 - 240 V~ 50 Hz
Nominale stroom	15 A
Stroomverbruik	3500 W
Beveiligingsklasse	II
Afmetingen	565 x 360 x 65 mm

- Dit is een vrijstaande inductiekookplaat.
- De Erp test methode is uitgevoerd volgens EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011.
- Raadpleeg de onderstaande website voor gedetailleerde technische informatie, of neem contact op met de fabrikant voor een technisch document: www.koenic-online.com.

ERP-informatie overeenkomstig EU 2023/826

Stroomverbruik

- Stand-bymodus: < 0,7 W
- Tijd om uit/stand-bymodus te bereiken: 2 minuten

Instrukcje bezpieczeństwa

-  **Ryzyko poparzeń!** Nie dotykać gorących powierzchni produktu. W trakcie eksploatacji istnieje ryzyko nagrzania się produktu. **Uwaga! Gorące powierzchnie!**
- Produkt ten może być obsługiwany przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o zmniejszonych możliwościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych czy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą pod nadzorem lub zostaną dokładnie poinstruowane w zakresie użytkowania produktu w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że dziecko ma co najmniej 8 lat i zapewniony zostanie odpowiedni nadzór.
- Urządzenie i jego kabel należy umieszczać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się produktem.
- Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie autoryzowany agent serwisowy w celu uniknięcia zagrożeń.
- **Ostrzeżenie:** Jeżeli powierzchnia jest uszkodzona produkt należy wyłączyć aby uniknąć porażenia prądem.
- Metalowe przedmioty takie jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni urządzenia z uwagi na możliwość przegrzania.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
- Prosimy zwracać uwagę na rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użytkowaniem zapoznaj się uważnie z tą instrukcją obsługi, a sprzedając produkt przekaz ją nowemu właścicielowi. Zwróć uwagę na ostrzeżenia znajdujące się na produkcie i w tej instrukcji. Zawiera ona ważne informacje dotyczące Twojego bezpieczeństwa, użytkowania i utrzymania sprzętu.
- Korzystaj z urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i tylko z polecanymi akcesoriami i częściami. Niewłaściwe lub złe użytkowanie może doprowadzić do zagrożenia.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru.
- Nie kłóść na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów.
- W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie wkładać produktu pod strumień bieżącej wody.
- Pod żadnym pozorem nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie (np.: uszkodzonego kabla zasilania, gdy produkt zostanie upuszczony, itp.). W celu dokonania napraw skonsultuj się z autoryzowanym serwisem.
- Napięcie sieci zasilania musi być zgodne z informacją o napięciu nominalnym, znajdującą się na tabliczce znamionowej produktu.
- Tylko wyciągnięcie wtyczki z kontaktu odłącza urządzenie całkowicie od sieci elektrycznej. Proszę się upewnić, że wtyczka znajduje się w dobrym stanie.
- Unikać uszkodzeń kabla zasilania, które mogą być spowodowane skręceniem się kabla czy jego kontaktu z ostrymi krawędziami.
- Produkt ten wraz z jego kablem zasilania i wtyczką trzymać z dala od wszystkich źródeł ciepła, takich jak np.: kuchenki mikrofalowe, płyty grzejne i inne urządzenia/obiekty wytwarzające ciepło.
- Odłączać z gniazdka zasilania tylko poprzez chwyt dłonią za wtyczkę. Nie ciągnąć za kabel.
- Wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy produkt nie jest używany, w przypadku uszkodzenia, przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed każdym czyszczeniem.
- Produkt użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
- Nigdy
 - nie używaj i nie umieszczaj urządzenia w pobliżu ognia (kominek, grill, świece), wody (ochłapanie, wazony, oczka wodne, wanny);
 - nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, kurzu i dużej wilgotności.
- Produkt ten nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Jest przeznaczony jedynie do użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia elektryczne należy przechowywać z dala od dzieci. Nie wolno im używać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- **Ostrzeżenie:** Gotowanie potraw na płycie grzejnej z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może grozić powstaniem pożaru. W ŻADNYM PRZYPADKU nie wolno gasić ognia wodą; urządzenie należy wyłączyć, po czym ogień nakryć, na przykład pokrywką lub kocem.
- **Ostrzeżenie: Zagrożenie pożarem:** na powierzchniach przeznaczonych do gotowania nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- Do czyszczenia nie używać odkurzaczy parowych!
- Po użyciu wyłącz produkt, nie polegaj na detektorze paleniz.
- **Uwaga:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieustannie.
- **Ważne!** Przed użyciem sprawdź, czy produkt jest w dobrym stanie. Produkt nie może być używany, jeśli ma ślady uszkodzeń lub istnieje podejrzenie o jego wadę.

Polski

Gratulacje!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**.
Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Przeznaczenie użytkowe

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania i gotowania żywności z użyciem odpowiednich naczyń kuchennych. Jakiegolwiek inne użycie może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia ciała.

Imtron GmbH nie bierze żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie produktu, szkody majątkowe czy jakiegolwiek obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym użytkowaniem produktu czy użytkowaniem produktu do celu innego niż ten określony przez producenta.

Przed pierwszym użyciem

Produkt wraz z wyposażeniem należy ostrożnie wyjąć z oryginalnego opakowania. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania dla późniejszego przechowywania. W celu wyrzucenia oryginalnego opakowania należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji. W przypadku pytań dotyczących prawidłowej utylizacji należy zasięgnąć porady w miejscowej gminie.

Zawartość opakowania należy sprawdzić pod względem kompletności i uszkodzeń. W przypadku braku części w opakowaniu lub w razie stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się z punktem sprzedaży. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Zawartość

1 x Płyta indukcyjna do gotowania
1 x Instrukcja użytkowania

Sterowniki i części składowe

- A** Kabel zasilania z wtyczką
- B** Indukcyjna płyta kuchenna 1500 W
- C** Przycisk **ON/Standby** ze wskaźnikiem zasilania
- D** Indukcyjna płyta kuchenna 2000 W
- E** Panele sterowania z wyświetlaczami
- F** Nóżki
- G** Przycisk wyboru trybu temperatury
- H** Przycisk wyłącznika czasowego
- I** Przycisk -
- J** Wyświetlacz
- K** Przycisk +
- L** Przycisk wyboru trybu mocy

Naczynia

Rys. 1 Odpowiednie naczynia kuchenne:

Należy stosować wyłącznie patelnie i garnki, które są deklarowane jako nadające się do gotowania indukcyjnego ze średnicą dna od 12 do 26 cm.

Nieodpowiednie naczynia kuchenne:

- Naczynia ze szkła żaroodpornego, ceramiki, miedzi lub aluminium
- Naczynia z zakrzywionym dnem lub z nóżkami
- Garnki, których średnica jest mniejsza niż 12 cm i większa niż 26 cm.

Obsługa

Rys. 2 Umieść kuchenkę indukcyjną na równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Zapewnij odpowiednią przestrzeń dla cyrkulacji powietrza. Wymagane są następujące odległości: 60 cm powyżej i 10 cm do obydwu stron.

Rys. 3 Włóż wtyczkę kabla zasilania do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wskaźnik zasilania raz zamiga. Kuchenka indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.

Uwaga:

Prawa płyta indukcyjna

- Jeśli temperatura powierzchni grzejnej przekroczy 50 stopni Celsjusza przy włączonym zasilaniu, wyświetlacz cyfrowy wskaże „H”. Jeśli temperatura spadnie poniżej 50 stopni, wyświetlacz przełączy się na „Lo”.
- Wskazanie „H” jest widoczne przez maksymalnie 10 minut. Po tym czasie wyświetlacz powróci do stanu włączenia zasilania, wskazując „Lo”, niezależnie od tego, czy temperatura utrzymuje się powyżej 50 stopni. Jeśli temperatura płyty grzejnej spadnie poniżej 50 stopni w ciągu tych 10 minut, wyświetlacz wskazuje „Lo”.

Lewa płyta indukcyjna

- Jeśli temperatura powierzchni grzejnej przekroczy 50 stopni Celsjusza przy włączonym zasilaniu, wyświetlacz cyfrowy wskaże „H”. Jeśli temperatura spadnie poniżej 50 stopni, wyświetlacz nie wskazuje żadnych odczytów.
- Wskazanie „H” jest widoczne przez maksymalnie 10 minut. Po tym czasie wyświetlacz powróci do stanu włączenia zasilania, niezależnie od tego, czy temperatura utrzymuje się powyżej 50 stopni. Jeśli temperatura płyty grzejnej spadnie poniżej 50 stopni w ciągu tych 10 minut, wyświetlacz pozostanie pusty.

Rys. 4 Umieść pełny odpowiedni garnek w centralnym oznaczeniu na płycie.



Ostrzeżenie

Naczynia, które są ułożone na dwóch płytach nie powinny ważyć więcej niż 10 kg w sumie (w tym zawartość).

Uwaga: Upewnij się, że garnek/patelnia są czyste i suche od zewnątrz.

Rys. 5 Płyty mogą być używane osobno lub jednocześnie. Użycie jest wyjaśnione na podstawie jednej płyty. Lewa płyta ma moc 2000 W, prawa płyta 1500 W.

Rys. 6 Naciśnij przycisk **On/Standby** na ok. 2 sekundy, aby włączyć żądaną płytę - zostanie to zasygnalizowane za pomocą sygnału akustycznego i czerwonej diody.

Rys. 7 Wybierz tryb temperatury lub mocy za pomocą przycisków **°C** i **W**. Ustawiony tryb jest wskazywany przez czerwoną diodę.

Polski

Rys. 8 Ustaw żadaną moc i temperaturę.

Temperatura:

- 60-220 °C (w 20°C krokach)

Moc:

- 1500 W płyta: 200-1500 W (w krokach 200 W, a ostatni krok to 100 W)
- 2000 W płyta: 200-2000 W (w krokach 200 W)

Rys. 9 Włączone urządzenie przełączy się w tryb czuwania, gdy

- po 60 sekundach, kiedy nie ustawiono niczego
- po 60 sekundach, kiedy płyta grzejna jest pusta

Rys. 10 Po użyciu naciśnij przycisk **ON/Standby**, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania

**Ostrzeżenie**

Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie wyciągając wtyczkę z gniazdka.

Wyłącznik czasowy

Uwaga: Za pomocą funkcji wyłącznika czasowego, płyty kuchenki indukcyjnej automatycznie przełączy się w tryb gotowości po upływie określonego czasu. Min./maks. regulowany czas: **0:01 min./3:00 godz.**

Rys. 11 Ustawienie wyłącznika czasowego

- 1 Aby włączyć, naciśnij wyłącznik czasowy podczas gotowania. Wyświetlacz pokaże migające **0:00**.
- 2 Czas wyłączenia można ustawić za pomocą przycisków **+/-**. Jednokrotne dotknięcie przycisku **+/-** zmienia wartość o 1 minutę. Trzymaj wciśnięty przycisk **+/-**, aby wartość zmieniała się szybko w krokach 10 minutowych.
- 3 Naciśnij ponownie przycisk wyłącznika czasowego, aby potwierdzić ustawioną wartość.

Uwaga: Jeśli wyłącznik czasowy jest włączony, wyświetlacz naprzemiennie pokazuje pozostały czas oraz ustawiony poziom temperatury i mocy. Kiedy upłynął już czas ustawiony, indukcyjna płyta grzejna przełącza się w tryb czuwania.

Blokada klawiszy

Płyta kuchenna może zostać zablokowana przed przypadkowym użyciem (n.p.: jako sposób na zabezpieczenie przed dziećmi). Jeśli blokada jest włączona, wszystkie przyciski sterujące z wyjątkiem włącznika/wyłącznika są zablokowane.

Rys. 12 Naciśnij jednocześnie przyciski **+** i **-**, aby zablokować panel sterowania. Czerwona dioda LED włącza się centralnie poniżej wyświetlacza. Naciśnij jednocześnie przyciski **+** i **-** na około 3 sekundy, aby odblokować panel sterowania.

Czyszczenie i pielęgnacja**Ostrzeżenie**

- Przed czyszczeniem produktu wyłącz go i pozwól mu zupełnie wystygnąć. W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie umieszczaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Do czyszczenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, silnych środków czyszczących, twardych szczotek, metalowych ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i mogą uszkodzić plastikowe części; silne środki i przybory do czyszczenia mogą natomiast porysować powierzchnię.

Rys. 13 Przed czyszczeniem odłącz kuchenkę indukcyjną od zasilania i pozwól jej całkowicie ostygnąć.

Rys. 14 Oczyść wszystkie zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką i osusz je całkowicie. Należy uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza urządzenia (np. przez przełącznik).

Wykrywanie i usuwanie usterek

Jeśli istnieją jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeżeli nie można rozwiązać danego problemu tak jak wskazano w kolumnie **Rozwiązanie**, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Problem / Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brzęczyk (co dwie sekundy)	Nieodpowiednie naczynie lub nie ma go w ogóle na płycie	• Ustawić odpowiedni garnek lub patelnię
E1	Termistor powierzchniowy jest w rozwarciu	• Skontaktować się z agentem serwisu.
E2	Termistor powierzchniowy jest w zwarcu	• Skontaktować się z agentem serwisu.
Eb	Termistor powierzchniowy jest w wyłączony	• Skontaktować się z agentem serwisu.
E4	Termistor IGBT jest w rozwarciu	• Skontaktować się z agentem serwisu.
E5	Termistor IGBT jest w zwarcu	• Skontaktować się z agentem serwisu.
E7	Napięcie zasilania zbyt niskie	• Użyj wymagane napięcie zasilania, patrz Techniczne dane .
E8	Napięcie zasilania zbyt wysokie	• Użyj wymagane napięcie zasilania, patrz Techniczne dane .

Hałas podczas pracy

Ze względu na specyfikę technologii indukcyjnej, podczas pracy można usłyszeć następujące hałasy:

Hałas	Znaczenie
Pomruk	Spowodowany przez indukcję, narasta, gdy moc jest ustawiona na wyższym poziomie.
Trzask	Spowodowane przez wibracje dna naczynia kuchennego podczas ogrzewania
Szum wentylatora	Wentylator chroni produkt przed przegrzaniem. Hałas rośnie jednocześnie z poziomem mocy. Po wyłączeniu produktu, wentylator wciąż działa przez kilka minut w celu schłodzenia produktu.

Polski

Oszczędzanie energii

W celu zmniejszenia całkowitego oddziaływania sposobu gotowania na środowisko (np.: zużycia energii), proszę wziąć pod uwagę następujące wskazówki:

- Umieść naczynia w środku pola grzejnego przed włączeniem urządzenia.
- Podczas gotowania zawsze korzystaj z pokrywki.
- Podczas gotowania wody, gotuj tylko wymaganą jej ilość.
- Zawsze stosuj najniższą możliwą temperaturę gotowania.
- Wyłącz strefę gotowania na czas i wykorzystaj ciepło reszkowe.

Dane techniczne

Model	KIP 352925
Rodzaj płyty grzejnej	Płyta indukcyjna wolnostojąca gotowania
Ilość stref gotowania	2
Technologia grzewcza	Indukcja
Średnica płyt grzewczych (Ø)	20 cm
Zużycie energii płyt grzewczych (EC _{electric cooking})	--
Pobór energii (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ 50 Hz
Prąd znamionowy	15 A
Moc znamionowa	3500 W
Klasa zabezpieczenia	II
Wymiary	565 x 360 x 65 mm

- Jest to wolnostojąca płyta indukcyjna.
- Metoda testowania Erp odpowiada normie EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011.
- W celu uzyskania informacji technicznych proszę się zapoznać z poniższą stroną internetową lub skontaktować z wytwórcą, w celu uzyskania dokumentacji technicznej:
www.koenic-online.com.

Informacje ERP wg 2023/826 UE

Zużycie energii

- Tryb czuwania: < 0,7 W
- Czas do osiągnięcia trybu wyłączenia/czuwania: 2 minuty

Güvenlik Talimatları



Yanma tehlikesi! Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. İşletim sırasında ürünün üzerinde yukarı çıkan ısı söz konusudur. **Dikkat! Sıcak yüzeyler!**

- Bu cihaz, eğer gözetim altındalar ise veya bu ürünün güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatları aldılar ve içerdiği tehlikeleri anladılar ise 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı ya da deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük olmadığı ve denetim altında tutulmadığı sürece çocuklar tarafından yapılmayacaktır.
- Ürünü ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı şekilde tutun.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır.
- Hasarlı bir şebeke kablosu, tehlikeleri önlemek için sadece üretici, üretici tarafından görevlendirilmiş bir atölye veya benzer niteliğe sahip bir kişi tarafından değiştirilebilir.
- **Dikkat:** Yüzeyde çatlak varsa olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatın.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınacakları için ocak yüzeylerinin üzerine konulmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- **Temizlik ve bakım** bölümünü dikkate alın.

Türkçe

Güvenlik Talimatları

- İlk kullanımdan önce bu kullanım kılavuzunu tamamen okuyun ve ürünle beraber teslim edin. Ürün üzerindeki ve bu kılavuzdaki uyarılara dikkat edin. Ekipmanın kullanımı ve bakımıyla olduğu kadar sizin güvenliğinizi hakkında da önemli bilgiler içermektedir.
- Ürünü sadece amaçlanan doğrultuda ve tavsiye edilen aksesuar ve parçalarla kullanın. Uygunsuz kullanım ve yanlış işletim tehlikelere yol açabilir.
- Ürün çalışır durumdayken asla denetimsiz bırakmayın.
- Ürünün üzerine ağır cisimler koymayın.
- Temizleme veya işletim sırasında ürünün hiçbir elektrikli parçasını su içerisine sokmayın. Ürünü asla akan suyun altına tutmayın.
- Hiç bir koşul altında (örn. Elektrik kablosu hasarı, ürün düşürülmüş ise, vs) ürünü kendiniz onarmaya kalkışmayın. Hizmet ve onarımlar için, lütfen yetkili bir servis elemanına danışın.
- Evinizdeki ana elektrik ürünün üzerindeki değer etiketindeki bilgiyle uyusmalıdır.
- Sadece fişin elektrik prizinden çekilmesi ürünü tamamiyle elektrik şebekesinden ayırabilir. Lütfen güç fişinin işletim için uygun koşullarda olduğundan emin olun.
- Elektrik kablosunu, dolanmalardan veya sivri köşelere temas etmekten doğabilecek hasarlardan koruyun.
- Bu cihazı, güç kablosu ve güç fişi dahil olmak üzere fırın, elektrik ocağı gibi ısı kaynaklarından ve diğer ısı üreten cihaz/ cisimlerden uzak tutun.
- Elektrik prizinden fişi çekerken sadece fişin kendisini tutun. Kablosundan çekmeyin.
- Ürün kullanımda değilken, arıza durumlarında, aksesuarları takmadan veya çıkarmadan önce ve her temizlemeden önce ürünün fişini çekin.
- Bu ürünü kuru kapalı alanlarda kullanın, asla açık alanda kullanmayın.
- Ürünü asla aşağıdakilere maruz bırakmayın veya yanında kullanmayın:
 - direk gün ışığı ve toz;
 - ateş (şömine, ızgaralar, mumlar), su (su sıçramaları, vazolar, küçük havuzlar, küvetler) veya yüksek nem.
- Bu ürün ticari kullanım için uygun değildir. Sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Elektrikli ürünleri çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. Gözetiminiz olmadan ürünü kullanmalarına izin vermeyin.
- **Dikkat:** Bir ocak ızgarasında hayvansal veya bitkisel yağ ile nezaret edilmeyen şekilde pişirme yapmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bir yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve sonra ateşi örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile örtün.
- **Dikkat: Yangın tehlikesi:** Pişirme yüzeyi üzerinde malzeme depolamayın.
- Temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın!
- Kullanım sonrasında ürünü kumandadan kapatın ve tava dedektörüne bağlı kalmayın.
- **Dikkat:** Pişirme işlemi gözlemlenmelidir. Kısa süreli pişirme işlemi daima gözlemlenmelidir.
- **Önemli!** Kullanmadan önce ürünün kullanılabilir durumda olduğundan emin olun. Üründe hasar belirtileri varsa veya bozuk olduğu tahmin ediliyorsa ürün kullanılmamalıdır.

Tebrikler!

Bir **KOENIC** ürünü aldığınız için teşekkür ediyoruz. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın.

Kullanım amacı

Bu ürün uygun tavalar veya tencereler içinde yemek ısıtmak ve pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her türlü kullanım üründe hasarlara veya yaralanmalara yol açabilir. Imtron GmbH ürünün dikkatsiz veya yanlış kullanımı ya da ürünün üretici tarafından belirtilen amaca uymayan kullanımı nedeniyle ürüne hasar, maddi hasar veya kişisel yaralanma için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

İlk kullanımdan önce

Ürünü ve aksesuarı dikkatlice orijinal ambalajdan çıkarın. Daha sonra kullanmak üzere orijinal ambalajın saklanması önerilir. Orijinal ambalajı tasfiye etmek istiyorsanız bunu geçerli yasal düzenlemelere göre yapın. Doğru tasfiyeyle ilgili sorularınız varsa belediyenize danışın.

Ambalaj içeriğinin tam olup olmadığını ve hasar bakımından kontrol edin. Ambalaj içeriği eksik ise veya hasar tespit ederseniz derhal satış yerinize başvurun.

Paketi açtıktan sonra, lütfen **Temizlik ve bakım** bölümüne bakın.

İçerik

1 x Endüksiyonlu ısıtıcı tabla
1 x Kullanıcı kılavuzu

Kontroller ve bileşenler

- A** Fişli elektrik kablosu
- B** Endüksiyonlu ocak ızgarası 1500 W
- C** Güç göstergeli **ON/Standby** butonu
- D** Endüksiyonlu ocak ızgarası 2000 W
- E** Ekranlı kumanda panelleri
- F** Ayaklar
- G** Sıcaklık modu seçim butonu
- H** Zamanlayıcı butonu
- I** - butonu
- J** Ekran
- K** + butonu
- L** Güç modu seçim butonu

Türkçe

Pişirme kabı

Şek. 1 Uygun pişirme kabı:

Yalnızca endüksiyonlu pişirmeye uygun olduğu beyan edilmiş, taban çapı 12 ilâ 26 cm'lik tavalar ve tencereler kullanın.

Uygun olmayan pişirme kabı:

- Isıya dayanıklı cam, seramik, bakır veya alüminyum pişirme kapları
- Kavisli tabanlı veya ayaklı pişirme kapları
- Çapı 12 cm'den küçük ve 26 cm'den büyük pişirme kapları.

Çalıştırma

Şek. 2 Endüksiyonlu ocağı düz, ısıya dayanıklı ve sağlam bir yüzeye yerleştirin. Hava dolaşımı için yeterli alan sağlayın. Aşağıdaki mesafeler gereklidir: Yukarıdan 60 cm ve her yana 10 cm. Elektrik fişini uygun bir prize takın.

Şek. 3 Akustik bir sinyal sesi işitilir ve güç göstergesi lambaları bir defa yanıp söner. Endüksiyonlu ocak artık bekleme modundadır.

Not:

Sağ endüksiyon plakası

- Açık durumdayken pişirme yüzey sıcaklığı 50 santigrat dereceyi aşarsa dijital gösterge "H" gösterir. Sıcaklık 50 derece altına düşerse "Lo" durumuna geçer.
- "H" göstergesi en fazla sadece 10 dakika boyunca görünür. Bu süreden sonra gösterge güç açık durumuna geri gider ve sıcaklığın 50 derece üzerinde kalmasından bağımsız olarak "Lo" gösterir. Pişirme plakasının sıcaklığı 10 dakika içerisinde 50 derece altına düşerse göstergede "Lo" gösterilir.

Sol endüksiyon plakası

- Açık durumdayken pişirme yüzey sıcaklığı 50 santigrat dereceyi aşarsa dijital gösterge "H" gösterir. Sıcaklık 50 derece altına düşerse göstergede bir şey göstermez.
- "H" göstergesi en fazla sadece 10 dakika boyunca görünür. Bu süreden sonra sıcaklığın 50 derece üzerinde kalmasından bağımsız olarak gösterge güç açık durumuna geri gider. Pişirme plakasının sıcaklığı bu 10 dakika içerisinde 50 derece altına düşerse göstergede boş kalır.

Şek. 4 Izgaradaki daire işaretinin ortasına uygun bir dolu pişirme kabı koyun.



Uyarı

İki izgaranın üzerine konulan tencerelerin toplam ağırlığı içindekiler dahil 10 kg'ı aşmamalıdır.

Not: Tencerenin/uzun saplı tencerenin temiz olmasını ve dış kısmının kuru olmasını sağlayın.

Şek. 5 Izgaralar ayrı ayrı veya tek seferde kullanılabilir. Kullanım, tek ızgara dayalı olarak açıklanmıştır. Sol ızgara 2000 W, sağ ızgara 1500 W'dir.

Şek. 6 Bir akustik sinyal ve kırmızı gösterge LED'i ile belirtilen belirli bir ızgarayı açmak için yaklaşık 2 saniye süreyle **ON/Standby** butonuna basın.

Şek. 7 **°C** ve **W** butonlarını kullanarak sıcaklık veya güç modu arasında seçim yapın. Ön ayar modu kırmızı LED ile gösterilir.

Şek. 8 İsteddiğiniz gücü ve sıcaklığı seçin.

Sıcaklık:

- 60-220 °C (20°C'lik adımlarda)

Güç:

- 1500 W plaka: 200-1500 W (son adım 100 W olmak üzere 200 W adımlarda)
- 2000 W plaka: 200-2000 W (200 W adımlarda)

- Şek. 9 Aşağıdaki koşullarda açık durumdaki ürün bekleme moduna geçecektir
- 60 saniye sonra, herhangi bir ayar yapılmadığında
 - 60 saniye sonra, ızgara boş bırakıldığında
- Şek. 10 Kullanım sonrasında ürünü bekleme moduna çevirmek için **ON/Standby** butonuna basın.



Uyarı

Ürünün tamamen kapatılmasını sağlamak için ürünü daima fişten çıkarın.

Zamanlayıcı

Not: Zamanlayıcı fonksiyonu kullanılarak pişirme ızgaraları ön ayarlı süre geçtikten sonra bekleme moduna otomatik olarak geçer. Minimum/maksimum ayarlanabilir süreler **0:01** dakika/**3:00** saattir.

Şek. 11 Zamanlayıcıyı ayarlama

- 1 Zamanlayıcı etkinleştirmek için pişirme sırasında ⏻ zamanlayıcıyla basın. Ekranda yanıp sönen **0:00** görüntülenir.
- 2 Kalan süre **+/-** butonları kullanılarak ayarlanabilir. **+/-** düğmesine her dokunduğunuzda değer 1 dakika değişir. **+/-** düğmesini basılı tuttuğunuz takdirde bu değer 10 dakikalık adımlar ile hızla değişir.
- 3 Ayarlanan değeri onaylamak için zamanlayıcı butonuna tekrar basın.

Not: Zamanlayıcı etkinleştirildiyse ekran dönüşümlü olarak kalan süreyi, ön ayarlı sıcaklığı veya güç düzeyini gösterir. Ön ayarlı süre geçtikten sonra endüksiyonlu pişirme plakası bekleme durumuna geçer.

Tuş Kilidi

Set üstü ocak kazara kullanılmaya karşı kilitlenebilir (örneğin çocuk koruması gibi). Kilit etkinleştirildiğinde açık/kapalı düğmesi dışındaki tüm kontrol butonları kilitlenir.

Şek. 12 Kontrol panelini kilitlemek için tek seferde **+** ve **-** butonlarına basın. Ekranın altında tam ortada kırmızı bir LED yanar. Kontrol panelinin kilidini kaldırmak için **+** ve **-** butonlarına tek seferde yaklaşık 3 saniye basın.

Temizlik ve bakım



Uyarı

- Temizlik öncesinde ürünün fişini çıkarın ve soğumasını bekleyin. Ürünü temizlerken veya kullanırken elektrikli parçaları asla suya daldırmayın. Ürünü akan su altına asla tutmayın.
- Temizlerken, çözücüler veya aşındırıcı malzemeler, sert fırçalar, metalik veya keskin nesneler kullanmayın. Çözücüler insan sağlığına zararlıdır ve aşındırıcı temizlik mekanizmaları ve araçları bir yandan yüzeyleri çizebilirken, plastik parçalara zarar verebilir.

Şek. 13 Temizlik öncesinde endüksiyonlu ocağın tamamen soğuması için ocağı fişten çıkarın.

Şek. 14 Nemli bir bezle cihazın dış yüzeylerini temizleyin ve ardından tamamen kurulaşın. Ürünün içine su girmemesine (örneğin, anahtar yoluyla) dikkat edin.

Türkçe

Sorun Giderme

Çalışma sırasında herhangi bir sorun olursa, lütfen aşağıdaki tabloya bakın. Sorunlar, **Çözüm** altında belirtildiği gibi çözülemiyorsa lütfen satış acentenizle iletişime geçin.

Sorun / Hata kodu	Olası nedenler	Çözüm
Ötme sesi (her iki saniyede bir)	Plakada tencere ya da uygun tencere yok	• Pişirme için uygun bir tencere ya da tava kullanın
E1	Yüzey ısıldirenci açık devre	• Servis temsilciniz ile iletişim kurun.
E2	Yüzey ısıldirenci kısa devre	• Servis temsilciniz ile iletişim kurun.
Eb	Yüzey ısıldirenci devre dışı	• Servis temsilciniz ile iletişim kurun.
E4	IGBT ısıldirenci açık devre	• Servis temsilciniz ile iletişim kurun.
E5	IGBT ısıldirenci kısa devre	• Servis temsilciniz ile iletişim kurun.
E7	Besleme gerilimi çok düşük	• Gerekli besleme gerilimiyle kullanın, bkz. Teknik Veriler
E8	Besleme gerilimi çok yüksek	• Gerekli besleme gerilimiyle kullanın, bkz. Teknik Veriler

Çalışma sırasında gürültü

Endüksiyon teknolojisi nedeniyle çalışma sırasında aşağıdaki gürültü tipleri meydana gelebilir:

Gürültü	Anlamı
Uğultu	Güç yüksek seviyede ayarlandıysa endüksiyon ve artış nedeniyle meydana gelir.
Çatırdama	Isıtma sırasında pişirme kabı tabanında titreşim neden olur
Fan gürültüsü	Fan, ürünün aşırı ısınmasını engeller. Gürültü, güç seviyesiyle aynı anda artar. Ürün kapatıldıktan sonra fan, ürünü soğutmak için birkaç dakika süreyle çalışmaya devam eder.

Enerji tasarrufu

Pişirme işleminin toplam çevresel etkisini (örn. enerji tüketimi) etkisini azaltmak için lütfen aşağıdaki ipuçlarını dikkate alın:

- Ürünü çalıştırmadan önce pişirme bölgesinin ortasına pişirme kabını yerleştirin.
- Pişirme işlemi sırasında daima pişirme kabını bir kapakla kapatın.
- Yalnızca gerekli miktarda su kaynatın.
- Pişirme işlemi sırasında daima mümkün olan en düşük sıcaklığı kullanın.
- Pişirme alanını zamanında kapatın ve kalan sıcaklıktan yararlanın.

Teknik Veri

Model	KIP 352925
Ocak ızgarası tipi	İndüksiyon ocak (müstakil)
Pişirme bölgelerinin sayısı	2
Isıtma teknolojileri	İndüksiyon
Isıtıcı tablaların çapı (Ø)	20 cm
Enerji tüketimi Isıtıcı tablaların (EC _{electric cooking})	--
Enerji tüketimi (EC _{electric hob})	C : 193,5 Wh/kg B : 189,7 Wh/kg
Nominal voltaj	220 - 240 V~ 50 Hz
Anma akımı	15 A
Nominal güç	3500 W
Koruma sınıfı	II
Boyutlar	565 x 360 x 65 mm

- Bu ürün, ayaklı endüksiyonlu ocaktır.
- Erp test metodu EN 60350-2:2013+A11:2014 & EN 50564:2011 e dayanmaktadır.
- Ayrıntılı teknik bilgi için aşağıdaki web sitesini ziyaret edin veya teknik dokümanlar için üreticiye başvurun: **www.koenic-online.com**.

AB 2023/826 uyarınca ERP bilgisi

Güç tüketimi

- Bekleme modu: < 0,7 W
- Kapalı/bekleme moduna ulaşmak için süre: 2 dakika