



# feel 35t

induction hob

**EN** INDUCTION HOB TABLETOP USER MANUAL

**RO** MANUAL DE UTILIZARE PLITA INDUCTIE DE MASA

**DE** INDUKTIONSKOCHFELD TISCHPLATTE BEDIENUNGSANLEITUNG

**ES** PLACA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA MANUAL DE USUARIO

**FR** MANUEL D'UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

**IT** PIANO COTTURA A INDUZIONE MANUALE D'USO

**HU** INDUKCIÓS FŐZŐLAP ASZTAL FELHASZNÁLÓI ÚTMUTATÓ

**BG** РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛ НА ИНДУКЦИОНЕН ПЛОЧ ЗА НАСТОЛ

- EN** Note: Before mounting, installing and operating the unit, you must read this user manual and installation instructions carefully.
- RO** Nota: Înainte de montarea, instalarea și punerea în funcțiune a unității, trebuie să citiți cu atenție acest manual de utilizare și instrucțiuni de instalare.
- DE** Hinweis: Bevor Sie das Gerät montieren, installieren und in Betrieb nehmen, müssen Sie dieses Benutzerhandbuch und die Installationsanweisungen sorgfältig lesen.
- ES** Nota: Antes de montar, instalar y operar la unidad, debe leer detenidamente este manual de usuario y las instrucciones de instalación.
- FR** Remarque : Avant de monter, d'installer et d'utiliser l'appareil, vous devez lire attentivement ce manuel d'utilisation et les instructions d'installation.
- IT** Nota: prima di montare, installare e utilizzare l'unità, è necessario leggere attentamente il presente manuale dell'utente e le istruzioni di installazione.
- HU** Megjegyzés: A készülék felszerelése, telepítése és működtetése előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és a telepítési utasításokat.
- BG** Забележка: Преди да монтирате, инсталирате и работите с уреда, трябва да прочетете внимателно това ръководство за потребителя и инструкциите за инсталиране.

## CONTENT

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. SAFETY INSTRUCTIONS             | 4  |
| 2. PRODUCT OVERVIEW                | 6  |
| 3. NOTIONS ABOUT INDUCTION COOKING | 7  |
| 4. USE                             | 9  |
| 5. TROUBLESHOOTING                 | 10 |
| 6. CLEANING                        | 10 |
| 7. DISPOSAL                        | 11 |

**Note:** The original text of this user and installation manual is considered to be in the English language. All instructions specified in other languages are translated by electronic means. In the event of a translation error or misunderstanding, the reference text will be considered to be in English. This user manual has been carefully designed, but certain omissions, inaccuracies, or ambiguities may occur; therefore, for corrections, please report them to the email: [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

## Installation - Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.

## Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## Operation and maintenance - Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Do not use the unit near flame or wet places.

## Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

## Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.

- Handles of saucepans may be hot to touch. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## Cut Hazard

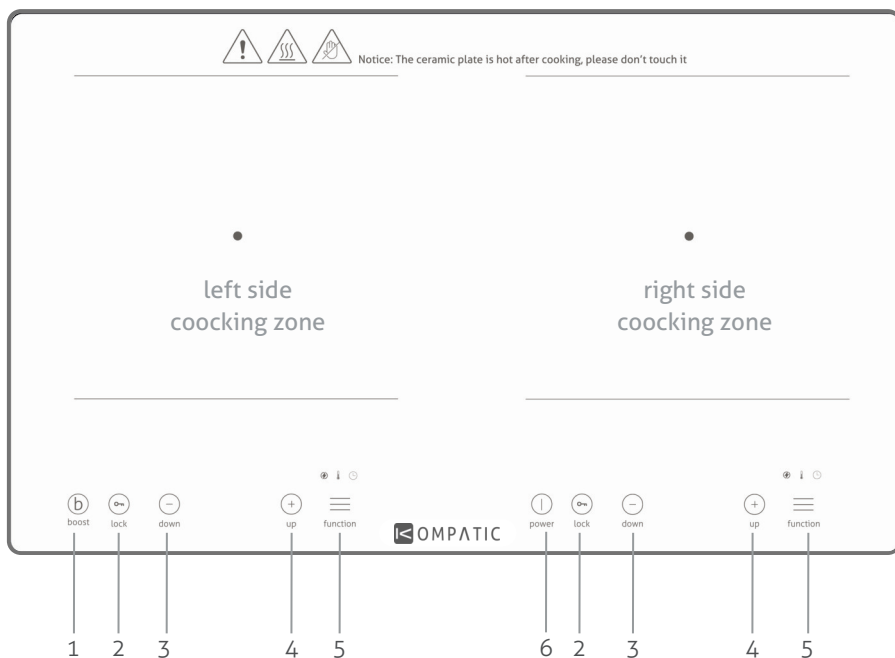
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## Important safety instructions

- Do not place on unstable surfaces.
- Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article
- Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
- Do not heat the pot empty or overheat the pot.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear
- Do not block the air intake or exhaust vent.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use any harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable. The use of inappropriate guards can cause accidents.

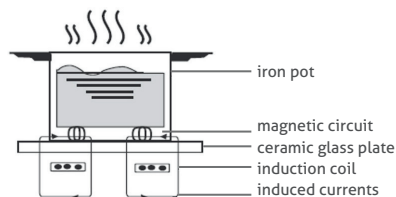
## 2. PRODUCT OVERVIEW



1. Boost
2. Child lock control
3. Timer control
4. Decrease power/temperature control
5. Increase power / temperature control
6. ON/OFF control

### 3. NOTIONS ABOUT INDUCTION COOKING

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

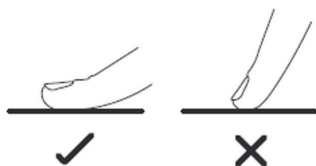


#### Before using your New Hob

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

#### Using the Touch Controls

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



#### Choosing the right Cookware



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

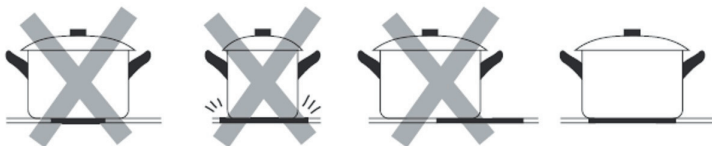




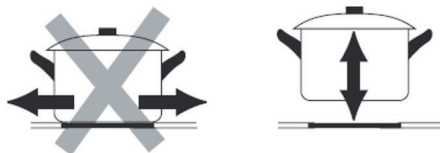
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

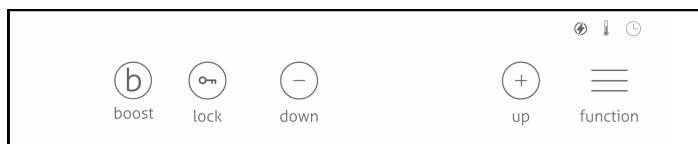


## Pan dimensions

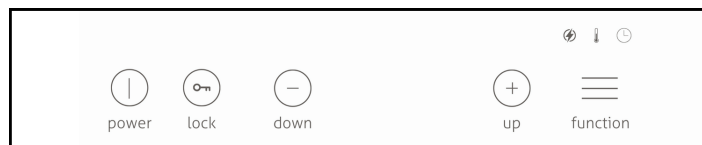
Usable Pans Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 26cm.

## 4. USE

### Left plate



### Right plate



1). Place suitable cooking utensils in the center of the top plate and plug in, pressing ON/OFF button.

2).Left plate:

Pressing  button the cooker will heat at 1200W. Set the cooker at desired power by directly pressing DOWN or UP to adjust the power from 500 to 1800 or 1800 to 500.

3). Function:

Press the  button to select POWER and TEMP, after you set well for POWER for TEMP, pressing  Function again, the light of TIMER and one of the light of Heating or TEMP will shine correspondently, the cooker will enter the state of Setting Time. Timer can be adjusted by "+" or "-" from 0 – 180 minutes in left and right side. Five seconds later, the window will automatically shift to the state display of correspondent function.

The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power, a buzzer sounds and on the display occurs "E02". Should this happen, wait for some minutes and cool the appliance down. After that, the appliance works without problems. If meat or vegetables should be roasted, please use the temperature function to avoid any over heating .

### Left plate

|             |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Power       | 500W | 800W | 1000W |       | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W |       |       |
| Temperature | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Timer : 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minutes per interval

### Right plate

|             |      |      |       |       |       |       |       |      |      |      |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|
| Power       | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1300W | 1500W | 1700W |      |      |      |
| Temperature | 60℃  | 80℃  | 100℃  | 120℃  | 140℃  | 160℃  | 180℃  | 200℃ | 220℃ | 240℃ |

Timer : 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minutes per interval

We suggest that you use the WATTS settings to boil water and TEMPERATURE setting to fry.

4). If you want to cancel TIMER function, simply press POWER. Press POWER to start again.

5). After you select the function, press the Lock button to lock the function you want, then the Lock Indicator will be shine. When the appliance has been locked, it will continue in operation, but all the function keys, except the "POWER" key are disabled. If you want to select other function or want to close the unit, hold the "LOCK" key for 2 seconds., every button will be work normally.

**6). BOOST function:**

If you want to cook fast, you can press BOOST button, in the BOOST state, left plate power is 2000W, max of right plate is 1500W. BOOST state can last for 10 minutes, 10 minutes later left plate can continue to work in 1800W.

7). Press ON/OFF key to switch off both of the left plate and right plate. If you only want to switch off one of them separately, just press "-" in the POWER or TEMP state until it switch off.

8). The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.

9). The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## 5. TROUBLESHOOTING

| Error Codes | Potential reasons                                                                 | Solution                                                                                                                                                              |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0          | Without cooking utensil on the hob top or using an inappropriate cooking utensil. | Place or replace a suitable pan with a flatted bottomed on the plate.                                                                                                 |
| E1          | Induction cooker overheat                                                         | Clear all obstacles that block the vent under the bottom of the induction cooker, then place the cooker in an open area and try again after the appliance cools down. |
| E2          | hob top overheat                                                                  | Make sure water is inside the pan.                                                                                                                                    |
| E3          | Voltage under-loaded/over-loaded                                                  | Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.                                                                                |

## 6. CLEANING

- 1). Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
- 2). If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- 3). Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4). Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- 5). Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6). Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## 7. DISPOSAL

### Handing over the old unit

Thanks to ecological recycling, valuable raw materials can be reused.

Dispose of the unit in an environmentally friendly manner. Information about the current methods of ecological disposal of units can be obtained from specialized commercial distributors, but also from the town hall or local administration.



This unit is marked according to European directive 2012/19/EU regarding old electrical and electronic devices (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The Directive prescribes the framework for a take-back, valid throughout EU, and the recovery of old devices.



**For Kompatic WEEE/ Packaging/  
Battery in EU**

Please scan here the QR Code



### Thank you for choosing Kompatic!

For expert advice on your kompatic appliances, help or repairs, please contact us at [www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Other additional details about this product:

- Information
- Technical specifications
- Energy label

can be consulted by accessing [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com)

Manufacturer and importer: SC Intax Trading SRL -  
Str. Ion Creanga nr. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov,  
Romania. Tel (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203  
151 office@intaxtrading.com [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

## CONȚINUT

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ         | 14 |
| 2. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI  | 17 |
| 3. UN CUVÂNT DESPRE GĂTIREA INDUCȚIE | 18 |
| 4. UTILIZARE                         | 20 |
| 5. DEPANARE                          | 21 |
| 6. CURĂȚARE                          | 22 |
| 7. ELIMINARE                         | 22 |

Notă: Textul original al acestui manual de utilizare și instalare este considerat a fi în limba engleză. Toate instrucțiunile specificate în alte limbi sunt traduse prin mijloace electronice. În cazul unei erori de traducere sau a unei neînțelegeri, textul de referință va fi considerat a fi în limba engleză. Acest manual de utilizare a fost conceput cu grijă, dar pot apărea anumite omisiuni, inexactități sau ambiguități; prin urmare, pentru corecții, vă rugăm să le raportați la adresa de e-mail: [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

## 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚA

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

### Instalare - Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere la el.
- Conectarea la un sistem bun este esențială și obligatorie.
- Modificările la sistemul de cablare casnică trebuie făcute numai de un electrician calificat.
- Nu conectați cu mâinile ude.
- Nu conectați la o priză în care sunt conectate mai multe alte aparate.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.
- Nu utilizați unitatea în cazul în care cablul din priză este deteriorat sau dacă ștecherul nu se potrivește în siguranță în priză.
- Nu modificați piesele și nu reparați singur unitatea.

### Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie plasate pe acest aparat în orice moment.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat conform acestor instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Neinstalarea corectă a aparatului poate invalida orice garanție sau răspundere.

### Operare și întreținere - Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei se sparge sau este crăpată, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (întrerupător de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita înainte de curățare sau întreținere.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.
- Nu utilizați unitatea lângă flăcări sau locuri umede.

### Pericol pentru sănătate

- Acest aparat respectă standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la deces.

## Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat vor deveni suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
- Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt obiect decât vasele adecvate să intre în contact cu sticla de inducție până când suprafața este rece.
- Atenție: obiectele metalice magnetizabile purtate pe corp pot deveni fierbinți în apropierea plitei de gătit. Bijuteriile din aur sau argint nu vor fi afectate.
- Țineți copiii departe.
- Nu atingeți sticla plitei imediat după ce ați ridicat oala sau tigaia, deoarece partea de sus va fi încă foarte fierbinte.
- Mănerele cratițelor pot fi fierbinți la atingere. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la arsuri și opăriri.

## Pericol de ranire

- Lama ascuțită ca brici a unei raclete de plită este expusă atunci când capacul de siguranță este retras. Utilizați cu grijă extremă și păstrați întotdeauna în siguranță și la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea prudenței poate duce la răniri sau tăieturi.

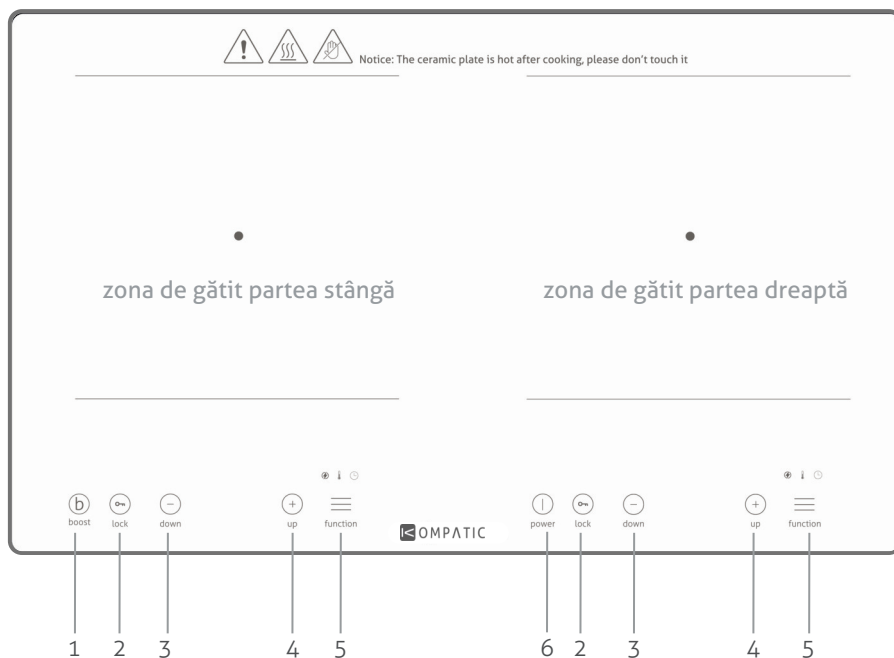
## Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu așezați pe suprafețe instabile.
- Nu utilizați unitatea pe covor sau față de masă (vinil) sau pe orice alt articol rezistent la căldură
- Nu mutați unitatea când oala sau tigaia sunt pe ea.
- Nu încălziți oala goală sau supraîncălziți oala.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este utilizat. Fierberea provoacă fum și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu așezați o foaie de hârtie între oală sau tigaie și unitate. Hârtia se poate arde.
- Utilizați unitatea cu spațiu suficient în jurul ei. Păstrați partea din față și partea dreaptă sau stângă a unității libere
- Nu blocați orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu așezați și nu lăsați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea aparatului, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe caracteristica de detectare a tigăilor pentru a opri zonele de gătit atunci când scoateți tigăile.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul, să stea în picioare sau să se cațere pe el.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapuri deasupra aparatului, acestia se pot rani grav în urma urcării pe plita.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care este utilizat aparatul.

- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a utiliza aparatul trebuie să aibă o persoană responsabilă și competentă care să le instruiască în utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să se asigure că acetia pot folosi aparatul fără pericol pentru ei sau pentru împrejurimi.
- Nu reparați sau înlocuiți nicio piesă a aparatului decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte lucrări de întreținere trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a vă curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita.
- Nu va așezați pe plita dvs.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau trageți tigăi pe suprafața sticlei cu inducție, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau aspri pentru a vă curăța plita, deoarece aceștia pot zgâria sticla cu inducție.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de un tehnician calificat.
- Acest aparat este destinat a fi utilizat în aplicații casnice și similare, cum ar fi: zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru, ferme, de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial, medii de tip pensiune și mic dejun.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea unitatii nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate duce la incendiu. NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex. cu un capac sau o pătură de foc.
- Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- După utilizare, opriți elementul plitei prin controlul său și nu vă bazați pe detectorul de tigaie.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
- AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, acest mijloc de stabilizare trebuie instalat. Consultați instrucțiunile de instalare.
- AVERTISMENT: Folosiți numai apărători ale plitei proiectate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.



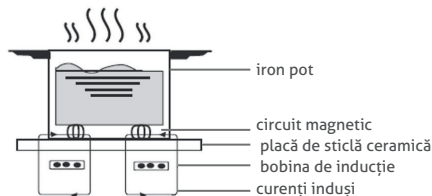
## 2. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI



1. Boost
2. Control de blocare pentru copii
3. Control temporizator /
4. Reduceți controlul puterii/temperaturii
5. Creșteți controlul puterii / temperaturii
6. Control ON/OFF

### 3. NOTIUNI DESPRE GATIREA PRIN INDUCTIE

Gătutul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin vibrații electromagnetice care generează căldură direct în tigaie, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla devine fierbinte doar pentru că în cele din urmă tigaia îl încălzește.

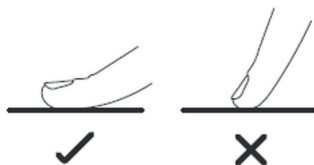


#### Înainte de a utiliza noua plită

- Citiți acest ghid, luând în considerare secțiunea „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă pe plita cu inducție.

#### Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți buricul degetului, nu vârful acestuia.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, un ustensil sau o cârpă) care le acoperă. Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



#### Alegerea vaselor de gătit potrivite



- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul tigaii.

- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate efectuând un test cu magnet. Deplasați un magnet spre baza cratiței.

Dacă este atras, tigaia este potrivită pentru inducție.

- Dacă nu aveți un magnet:

1. Pune puțină apă în tigaia pe care vrei să o verifici.

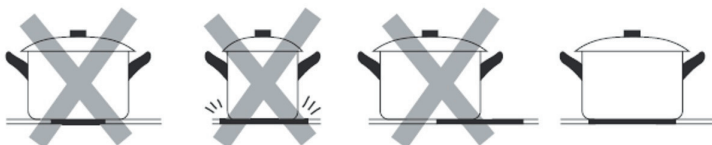
- Vasele de gătit din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și faianță.



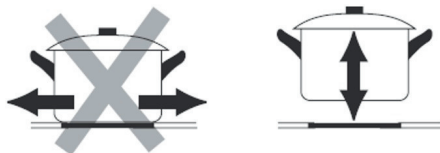
Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată.



Asigurați-vă că baza cratiței este netedă, se așează plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați tigăi al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind o oală, o energie puțin mai largă, plita va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă utilizați o oală mai mică, eficiența ar putea fi mai mică decât se așteaptă. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție – nu alunecați, altfel pot zgâria sticla.

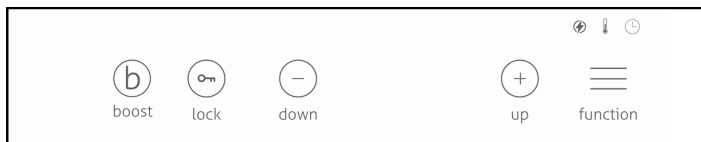


## Dimensiunile vasului de gatit

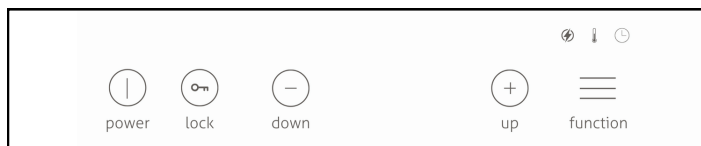
Tigaie utilizabile Otel sau fonta, fier emailat, oțel inoxidabil, tigai/oale cu fund plat cu diametrul de la 12 la 26 cm.

## 4. UTILIZARE

### Placa din stânga



### Placa din dreapta



1). Puneți ustensile de gătit adecvate în centrul plăcii superioare și conectați-l, apăsând butonul POWER.

2). Placă din stânga:

Apăsând butonul  plita se va încălzi la 1200W. Setati plita la puterea dorită apăsând direct "+" sau "-" pentru a regla puterea de la 500 la 1800 sau 1800 la 500.

3). Funcții:

Apăsati butonul  pentru a selecta POWER și TEMP, după ce ați setat pentru POWER pentru TEMP, apăsând din nou butonul  Function, lumina TIMER și una dintre luminile Heating sau TEMP se vor aprinde în mod corespunzător, plita va intra în starea Setting Time. Cronometrul poate fi reglat cu „+” sau „-” de la 0 la 180 de minute în partea stângă și dreaptă. Cinci secunde mai târziu, fereastra se va comuta automat la afișarea stării funcției corespunzătoare. Aparatul este echipat cu o protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă oala sau tigaia se încălzește prea mult, aparatul va opri alimentarea, se aude un semnal sonor și pe afișaj apare „E02”. Dacă se întâmplă acest lucru, așteptați câteva minute și răciți aparatul. După aceea, aparatul funcționează fără probleme. Dacă carnea sau legumele trebuie prăjite, vă rugăm să utilizați funcția de temperatură pentru a evita supraîncălzirea.

### Placa din stânga

|             |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Putere      | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W |       |       |       |
| Temperatură | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Temporizator: 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minute pe interval

### Placa din dreapta

|             |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Putere      | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1300W | 1500W | 1700W |       |       |       |
| Temperatură | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Temporizator: 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minute pe interval

Vă sugerăm să utilizați setările WATTS pentru a fierbe apa și setarea TEMP pentru prăjire.

4). Dacă doriți să anulați funcția TIMER, pur și simplu apăsați POWER. Apăsați POWER pentru a începe din nou.

5). După ce selectați funcția, apăsați butonul Blocare pentru a bloca funcția dorită, apoi indicatorul de blocare va fi strălucitor. Când aparatul a fost blocat, acesta va continua să funcționeze, dar toate tastele funcționale, cu excepția tastei „POWER” sunt dezactivate. Dacă doriți să selectați altă funcție sau doriți să închideți unitatea, țineți apăsată tasta „LOCK” timp de 2 secunde, fiecare buton va funcționa normal.

#### 6). Funcția BOOST:

Dacă doriți să gătiți rapid, puteți apăsa butonul BOOST, în starea BOOST, puterea plăcii din stânga este de 2000W, maxima plăcii din dreapta este de 1500W. Starea BOOST poate dura 10 minute, 10 minute mai târziu placa din stânga poate continua să funcționeze la 1800W.

7). Apăsați tasta POWER pentru a opri atât placa stângă, cât și placa dreaptă. Dacă doriți să opriți unul dintre ele separat, doar apăsați „-” în starea POWER sau TEMP până când acesta se oprește.

8). Plita cu inducție se va opri automat dacă nu există nicio operațiune în decurs de 2 ore dacă temporizatorul nu este setat peste 120 de minute.

9). Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.

## 5. DEPANARE

| Eroare Codurile | Motive potențiale                                                                   | Soluție                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0              | Fără ustensile de gătit pe plită sau folosirea unei ustensile de gătit nepotrivite. | Puneți sau înlocuiți o tigaie potrivită cu fundul plat pe farfurie.                                                                                                                                          |
| E1              | Supraîncălzirea cuptorului cu inducție                                              | Eliminați toate obstacolele care blochează orificiul de ventilație de sub partea inferioară a plitei cu inducție, apoi așezați plitei într-o zonă deschisă și încercați din nou după ce aparatul se răcește. |
| E2              | Supraîncălzirea pl                                                                  | Asigurați-vă că apă este în interiorul tigaii.                                                                                                                                                               |
| E3              | Tensiune subîncărcată/supraîncărcată                                                | Asigurați-vă că tensiunea și frecvența sunt conforme cu eticheta de clasificare afișată pe produs.                                                                                                           |

## 6. CURĂȚARE

- 1). Deconectați ștecherul și așteptați până când unitatea se răcește complet. Curățați după utilizare de fiecare dată.
  - 2). Dacă oalele/tigăile sunt folosite fără a fi curățate, poate fi cauzată decolorarea sau gătit pe pete.
  - 3). Nu folosiți benzină, diluant, perie de spălat sau praf de lustruit pentru a curăța pl cu inducție.
  - 4). Ștergeți folosind agent de spălat vase și o cârpă umedă.
  - 5). Folosiți un aspirator pentru a aspira murdăria din priza de aer și orificiul de evacuare.
  - 6). Nu treceți niciodată apă peste unitate (apa pătrunde în interior poate cauza defecțiuni).
- Aparatele nu sunt concepute pentru a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

## 7. ELIMINARE

### Predarea vechii unități

Datorită reciclării ecologice, materiile prime valoroase pot fi refolosite.

Aruncați unitatea într-un mod ecologic.

Informații despre metodele actuale de eliminare ecologică a unităților se pot obține de la distribuitorii comerciali specializați, dar și de la primărie sau administrația locală.



Această unitate este marcată conform directivei europene 2012/19/UE privind dispozitivele electrice și electronice vechi (deșeurile de echipamente electrice și electronice – DEEE). Directiva prescrie cadrul pentru preluarea, valabilă în întreaga UE, și pentru recuperarea dispozitivelor vechi.



**Pentru DEEE  
Kompatic/Ambalaje/Baterii din UE**

Vă rugăm să scanați aici codul QR



### Vă mulțumim că ați ales Kompatic!

Pentru sfaturi de specialitate cu privire la aparatele dumneavoastră kompatic, ajutor sau reparații, vă rugăm să ne contactați la

[www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Alte detalii suplimentare despre acest produs:

- Informații
  - Specificații tehnice
  - Eticheta energetică
- poate fi consultat accesând [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com)

Manufacturer and importer: SC Intax Trading SRL -  
Str. Ion Creanga nr. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov,  
Romania. Tel (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203  
151 office@intaxtrading.com [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

## INHALT

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE             | 24 |
| 2. PRODUKTÜBERSICHT                | 27 |
| 3. HINWEISE ZUM INDUKTIONSKOCHFACH | 28 |
| 4. VERWENDEN                       | 30 |
| 5. FEHLERSUCHE                     | 31 |
| 6. REINIGUNG                       | 32 |
| 7. ENTSORGUNG                      | 32 |

Hinweis: Der Originaltext dieses Benutzer- und Installationshandbuchs ist in englischer Sprache verfasst. Alle in anderen Sprachen angegebenen Anweisungen werden elektronisch übersetzt. Im Falle eines Übersetzungsfehlers oder Missverständnisses gilt der Referenztext als in englischer Sprache verfasst. Dieses Benutzerhandbuch wurde sorgfältig erstellt, es können jedoch gewisse Auslassungen, Ungenauigkeiten oder Unklarheiten auftreten. Bitte melden Sie Korrekturen daher per E-Mail an: [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

## Installation - Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes System ist unbedingt erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Nicht mit nassen Händen einstecken.
- Nicht in eine Steckdose stecken, in der mehrere andere Geräte eingesteckt sind
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.
- Nicht verwenden, wenn das Steckerkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht richtig in die Steckdose passt.
- Nehmen Sie an den Teilen keine Änderungen vor und reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

## Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- Bei unsachgemäßer Installation des Gerätes können jegliche Garantie- und Haftungsansprüche erlöschen.

## Betrieb und Wartung - Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen oder feuchten Orten.

## Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen zur elektromagnetischen Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie etwa Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.



## Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Vermeiden Sie den Kontakt Ihres Körpers, Ihrer Kleidung oder anderer Gegenstände als geeignetem Kochgeschirr mit dem Induktionsglas, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Achtung: Am Körper getragene magnetisierbare Metallgegenstände können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- oder Silberschmuck wird davon nicht angegriffen.
- Halten Sie Kinder fern.
- Berühren Sie die obere Platte nicht direkt nach dem Entnehmen des Topfes oder der Pfanne, da die obere Platte noch sehr heiß ist.
- Die Griffe von Kochtöpfen können bei Berührung heiß sein. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

## Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Mit äußerster Vorsicht verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Unvorsichtiges Verhalten kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

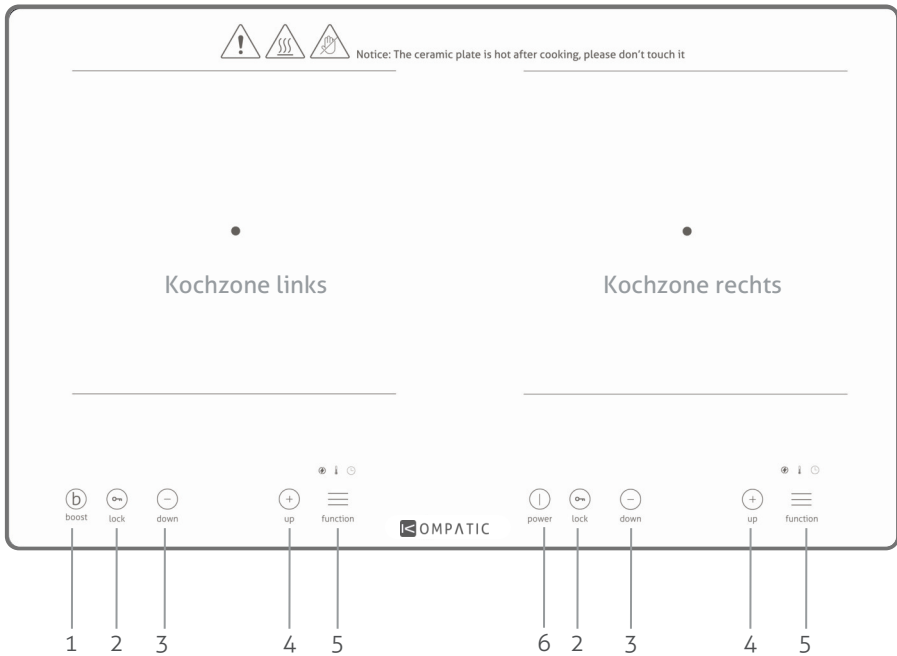
## Wichtige Sicherheitshinweise

- Nicht auf instabilen Flächen platzieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf Teppichen oder Tischdecken (Vinyl) oder anderen wenig hitzebeständigen Gegenständen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn der Topf oder die Pfanne darauf steht.
- Den Topf nicht leer erhitzen oder überhitzen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Wasser führt zu Rauchbildung und Fettspritzern, die sich entzünden können.
- Legen Sie kein Blatt Papier zwischen Topf oder Pfanne und Gerät. Das Papier könnte verbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät mit ausreichend Platz um das Gerät herum. Halten Sie die Vorderseite und entweder die rechte oder linke Seite des Geräts frei
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnung.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese durch sein elektromagnetisches Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mithilfe der Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe herausnehmen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder  
Beim Klettern auf das Kochfeld besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt im Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Verwendung des Geräts eingewiesen werden. Der Einweiser sollte davon überzeugt sein, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine scharfen Scheuermittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Bereichen vorgesehen, beispielsweise in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen, Bed & Breakfast-Umgebungen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Die Bedienung des Gerätes mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung ist nicht vorgesehen.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.

- **ACHTUNG:** Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss diese Stabilisierungsvorrichtung installiert werden. Beachten Sie die Installationsanleitung.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

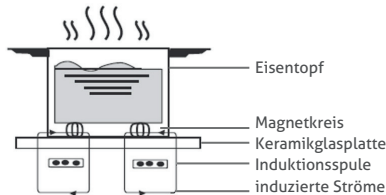
## 2. PRODUKTÜBERSICHT



1. Schub
2. Kindersicherung
3. Zeitsteuerung
4. Leistungs-/Temperaturregelung verringern
5. Erhöhen Sie die Leistung / Temperaturregelung
6. EIN/AUS-Steuerung

### 3. HINWEISE ZUM INDUKTIONSKOCHFACH

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.

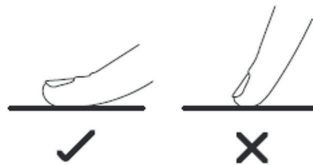


#### Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Kochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien von Ihrem Induktionskochfeld.

#### Verwenden der Touch-Bedienelemente

- Die Steuerung reagiert auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie durch keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Lappen) verdeckt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



#### Das richtige Kochgeschirr auswählen



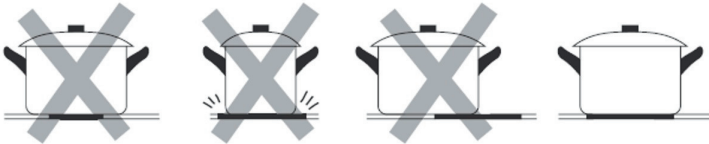
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest prüfen: Bewegen Sie dazu einen Magneten an den Topfboden. Ist diese angezogen, ist die Pfanne induktionsgeeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie prüfen möchten.
- Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus folgenden Materialien: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



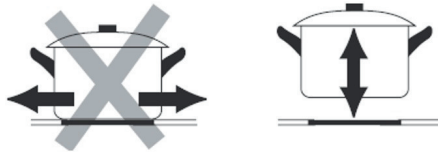
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie am effizientesten genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie Ihren Topf immer zentriert auf die Kochzone.



Heben Sie Töpfe stets vom Induktionskochfeld – schieben Sie sie nicht, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.

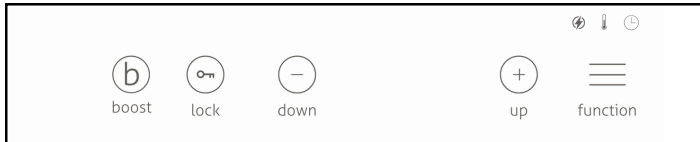


## Die Maße des Kochtopfes

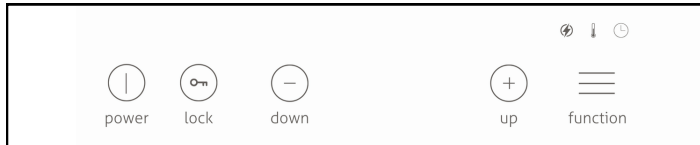
Verwendbare Pfannen: Stahl oder Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, Pfannen/Töpfe mit flachem Boden und einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.

## 4. VERWENDEN

### Linke Platte



### Rechte Platte



1). Platzieren Sie geeignete Kochutensilien in der Mitte der oberen Platte, stecken Sie sie ein und drücken Sie die POWER-Taste.

2). Linke Platte:

Durch Drücken der Taste  heizt der Herd mit 1200 W. Stellen Sie den Herd auf die gewünschte Leistung ein, indem Sie direkt DOWN oder UP drücken, um die Leistung von 500 auf 1800 oder von 1800 auf 500 einzustellen.

3). Funktion:

Drücken Sie die Taste  um POWER und TEMP auszuwählen. Nachdem Sie POWER und TEMP richtig eingestellt haben, drücken  Sie erneut auf Function. Das Licht von TIMER und eines der Lichter von Heating oder TEMP leuchten entsprechend auf. Der Herd wechselt in den Zustand der Zeiteinstellung. Der Timer kann links und rechts mit „+“ oder „-“ von 0 bis 180 Minuten eingestellt werden. Fünf Sekunden später wechselt das Fenster automatisch zur Statusanzeige der entsprechenden Funktion.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wird der Topf oder die Pfanne zu heiß, schaltet das Gerät ab, ein Signalton ertönt und auf dem Display erscheint „E02“. Sollte dies passieren, warten Sie einige Minuten und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach funktioniert das Gerät wieder einwandfrei. Wenn Sie Fleisch oder Gemüse braten möchten, verwenden Sie bitte die Temperaturfunktion, um eine Überhitzung zu vermeiden.

### Linke Platte

|            |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Power      | 500W | 800W | 1000W |       | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W |       |       |
| Temperatur | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Timer: 0, 5, 10, 15.....180 Min. 5 Minuten pro Intervall

### Rechte Platte

|             |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Power       | 500W | 800W | 1000W |       | 1200W | 1300W | 1500W | 1700W |       |       |
| Temperature | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Timer: 0, 5, 10, 15.....180 Min. 5 Minuten pro Intervall

Wir empfehlen, die WATT-Einstellung zum Kochen von Wasser und die TEMPERATUR-Einstellung zum Braten zu verwenden.

4). Wenn Sie die TIMER-Funktion abbrechen möchten, drücken Sie einfach ON/OFF. Drücken Sie ON/OFF, um erneut zu beginnen.

5). Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Sperrtaste, um die gewünschte Funktion zu sperren. Die Sperranzeige leuchtet dann auf. Wenn das Gerät gesperrt wurde, läuft es weiter, aber alle Funktionstasten außer der „Ein/Aus-Taste“ sind deaktiviert. Wenn Sie eine andere Funktion auswählen oder das Gerät schließen möchten, halten Sie die „Sperr“-Taste 2 Sekunden lang gedrückt. Alle Tasten funktionieren dann normal.

#### 6). BOOST-Funktion:

Wenn Sie schnell kochen möchten, können Sie die BOOST-Taste drücken. Im BOOST-Zustand beträgt die Leistung der linken Platte 2000 W, die der rechten Platte maximal 1500 W. Der BOOST-Zustand kann 10 Minuten andauern, 10 Minuten später kann die linke Platte mit 1800 W weiterarbeiten.

7). Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um sowohl die linke als auch die rechte Platte auszuschalten. Wenn Sie nur eine der beiden Platten separat ausschalten möchten, drücken Sie einfach „-“ im POWER- oder TEMP-Zustand, bis sie sich ausschaltet.

8). Der Induktionskochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 2 Stunden keine Bedienung erfolgt und der Timer nicht auf über 120 Minuten eingestellt ist.

9). Während des Gerätebetriebs kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen hoch sein.

## 5. FEHLERSUCHE

| Fehler Produktcodes | Mögliche Gründe                                                                        | Lösung                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0                  | Ohne Kochgeschirr auf dem Herd oder unter Verwendung eines ungeeigneten Kochgeschirrs. | Stellen Sie eine geeignete Pfanne mit flachem Boden auf die Platte bzw. ersetzen Sie sie damit.                                                                                                                     |
| E1                  | Induktionskochfeld überhitzt                                                           | Beseitigen Sie alle Hindernisse, die die Entlüftung unter dem Boden des Induktionskochfeld blockieren, stellen Sie den Herd dann an einen offenen Ort und versuchen Sie es erneut, nachdem das Gerät abgekühlt ist. |
| E2                  | Herdplatte überhitzt                                                                   | Stellen Sie sicher, dass sich Wasser in der Pfanne befindet.                                                                                                                                                        |
| E3                  | Spannung unter-/überlastet                                                             | Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz mit der auf dem Produkt angegebenen Typenbezeichnung übereinstimmen.                                                                                                 |

## 6. REINIGUNG

- 1). Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.
- 2). Werden Töpfe/Pfannen unrein benutzt, können Verfärbungen oder eingebrannte Flecken entstehen.
- 3). Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochfeldes kein Benzin, keinen Verdünner, keine Scheuerbürste oder Polierpulver.
- 4). Mit Geschirrspülmittel und einem feuchten Tuch abwischen.
- 5). Saugen Sie mit einem Staubsauger Schmutz aus der Lufteinlass- und -auslassöffnung auf.
- 6). Lassen Sie niemals Wasser über das Gerät laufen (eindringendes Wasser kann zu Fehlfunktionen führen).

Die Geräte sind nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

## 7. ENTSORGUNG

### Übergabe des Altgerätes

Durch ökologisches Recycling können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Informationen zu aktuellen Möglichkeiten der umweltgerechten Geräteentsorgung erhalten Sie im Fachhandel, aber auch bei der Stadt- oder Gemeindeverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten vor.



## Für Kompatic WEEE/ Verpackung/Batterie in der EU

Bitte scannen Sie hier den QR Code



### Danke, dass Sie sich für kompatic entschieden haben!

Für kompetente Beratung zu Ihren kompatic-Geräten, Hilfe oder Reparaturen kontaktieren Sie uns bitte unter [www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Weitere zusätzliche Details zu diesem Produkt:

- Information
- Technische Daten
- Energielabel

kann unter [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com) eingesehen werden.

Hersteller und Importeur: SC Intax Trading SRL - Str.  
Ion Creanga Nr. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov,  
Rumänien. Tel. (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203  
151 office@intaxtrading.com [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)



## CONTENIDO

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD              | 4  |
| 2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO        | 6  |
| 3. NOCIONES SOBRE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN | 7  |
| 4. USAR                                    | 9  |
| 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS                   | 10 |
| 6. LIMPIEZA                                | 10 |
| 7. ELIMINACIÓN                             | 11 |

**Nota:** El texto original de este manual de usuario e instalación se considera en idioma inglés. Todas las instrucciones especificadas en otros idiomas se traducen por medios electrónicos. En caso de error de traducción o malentendido, el texto de referencia se considerará en inglés. Este manual de usuario ha sido diseñado cuidadosamente, pero pueden ocurrir ciertas omisiones, inexactitudes o ambigüedades; por lo tanto, para corregirlas, infórmelo al correo electrónico: [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su cocina.

### Instalación - Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- No lo conecte con las manos mojadas.
- No lo conecte a un enchufe donde estén enchufados otros electrodomésticos.
- No seguir estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- No lo utilice si el cable del enchufe está dañado o el enchufe de alimentación no encaja de forma segura en la toma de corriente.
- No modifique las piezas ni repare la unidad usted mismo.

### Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La no instalación correcta del aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

### Operación y mantenimiento - Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de cocina rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocina se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente desde la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Apague la placa de cocción antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- No utilice la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.

### Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede provocar la muerte.

## Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea una batería de cocina adecuada entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Atención: los objetos metálicos magnetizables que se llevan sobre el cuerpo pueden calentarse en las proximidades de la placa de cocina. Las joyas de oro o plata no se ven afectadas.
- Mantenga a los niños alejados.
- No toque la placa superior inmediatamente después de retirar la olla o sartén, ya que la placa superior aún estará muy caliente.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- No seguir estos consejos podría provocar quemaduras y escaldaduras.

## Peligro de corte

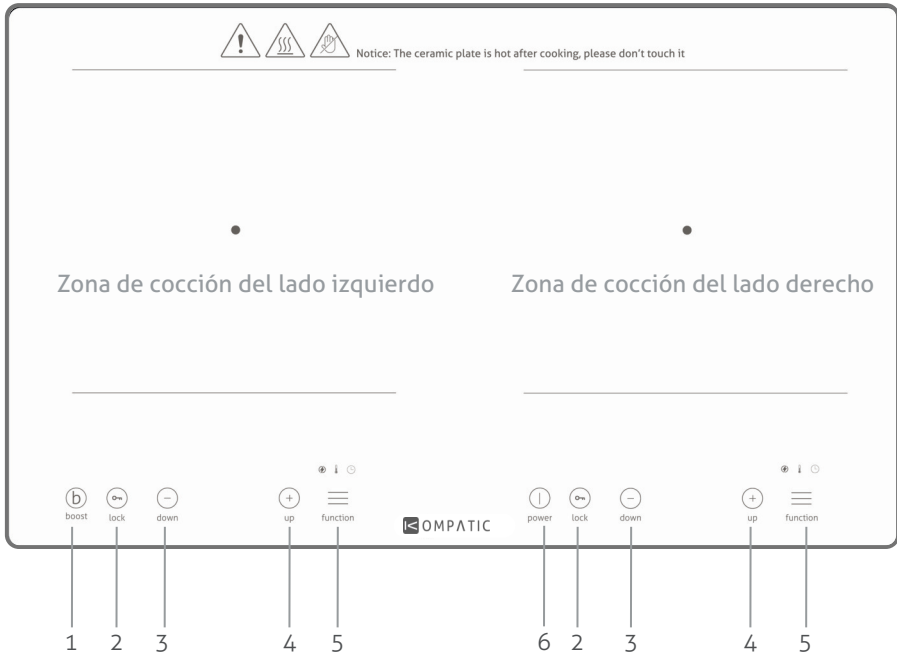
- La cuchilla afilada de un raspador de cocina queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- No tener cuidado podría ocasionar lesiones o cortes.

## Instrucciones de seguridad importantes

- No colocar sobre superficies inestables.
- No utilice la unidad sobre alfombras, manteles (vinilo) ni ningún otro artículo resistente al calor.
- No mueva la unidad cuando la olla o sartén esté sobre ella.
- No caliente la olla vacía ni la caliente demasiado.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso. El desbordamiento del líquido provoca humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- No coloque una hoja de papel entre la olla o sartén y el aparato. El papel podría quemarse.
- Utilice la unidad con suficiente espacio a su alrededor. Mantenga despejados el lado frontal y el lado derecho o izquierdo de la unidad.
- No bloquee la entrada de aire ni la salida de aire.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después de usar el aparato, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban sobre él.
- No guarde artículos que puedan ser de interés para los niños en los gabinetes ubicados sobre el aparato. Subirse a la encimera podría causar lesiones graves.

- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les enseñe a utilizarlo. El instructor debe asegurarse de que puedan utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para sus hijos. alrededores.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás trabajos de mantenimiento deben ser realizados por un técnico calificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
- No se suba a la estufa.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre sobre la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice ningún agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su placa de cocción, ya que puede rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser reemplazado por un técnico calificado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, entornos de tipo bed and breakfast.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del mismo no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato se vuelque, se debe instalar este dispositivo estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

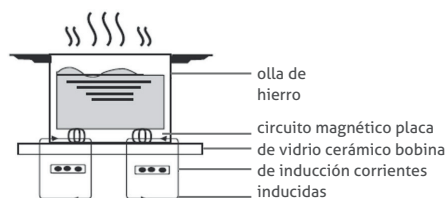
## 2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1. Aumentar
2. Control de bloqueo para niños
3. Control del temporizador
4. Disminuir el control de potencia/temperatura
5. Aumentar el control de potencia/temperatura
6. Control de encendido y apagado

### 3. NOCIONES SOBRE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocina por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta únicamente porque la olla lo calienta.

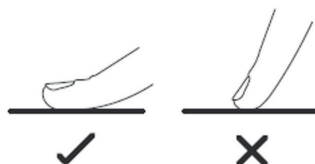


#### Antes de utilizar su nueva placa de cocina

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda quedar en su placa de inducción.

#### Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los controles.



#### Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base de la olla.
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la olla.

Si se siente atraído, la sartén es apta para inducción.

- Si no tienes un imán:

1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea revisar.

- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

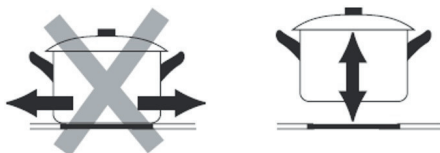


No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, se utilizará la energía con la máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor a la esperada. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.

Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción: no las deslice o podrían rayar el vidrio.

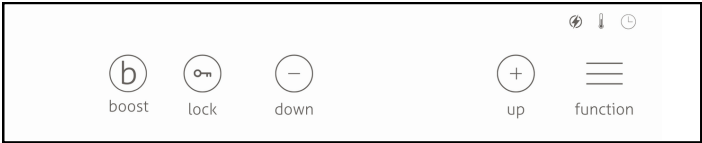


## Las dimensiones del recipiente de cocina

Sartenes utilizables Sartenes / ollas de acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, de fondo plano con diámetro de 12 a 26cm.

# 4. USO

Placa  
izquierda



Placa  
derecha



1) Coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la placa superior y enchúfelo, presionando el botón ON/OFF.

2).Placa izquierda:

Al presionar el botón , la olla se calentará a 1200 W. Configure la olla a la potencia deseada presionando directamente ABAJO o ARRIBA para ajustar la potencia de 500 a 1800 o de 1800 a 500.

3) Función:

Presione el botón  para seleccionar POTENCIA y TEMPERATURA. Después de configurar bien POTENCIA y TEMPERATURA, presione nuevamente  Función. La luz del TEMPORIZADOR y una de las luces de Calefacción o TEMPERATURA se encenderán respectivamente. La olla ingresará al estado de Configuración de tiempo. El temporizador se puede ajustar con "+" o "-" de 0 a 180 minutos en el lado izquierdo y derecho. Cinco segundos después, la ventana cambiará automáticamente a la visualización del estado de la función correspondiente. El aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento. Si la olla o sartén se calienta demasiado, el aparato se apagará, sonará un timbre y en la pantalla aparecerá "E02". Si esto sucede, espere unos minutos y enfríe el aparato. Después de eso, el aparato funcionará sin problemas. Si desea asar carne o verduras, utilice la función de temperatura para evitar el sobrecalentamiento.

Placa izquierda

|             |       |       |       |        |        |        |        |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| Fuerza      | 500 W | 800 W | 1000W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W |       |       |       |
| Temperatura | 60°C  | 80°C  | 100°C | 120°C  | 140°C  | 160°C  | 180°C  | 200°C | 220°C | 240°C |

Temporizador: 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minutos por intervalo

Placa derecha

|             |       |       |       |        |        |       |        |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|--------|--------|-------|--------|-------|-------|-------|
| Fuerza      | 500 W | 800 W | 1000W | 1200 W | 1300 W | 1500W | 1700 W |       |       |       |
| Temperatura | 60°C  | 80°C  | 100°C | 120°C  | 140°C  | 160°C | 180°C  | 200°C | 220°C | 240°C |

Temporizador: 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minutos por intervalo



Le sugerimos que utilice la configuración WATTS para hervir agua y la configuración TEMPERATURA para freír.

4) Si desea cancelar la función TEMPORIZADOR, simplemente presione ON/OFF. Presione ON/OFF para comenzar nuevamente.

5) Después de seleccionar la función, presione el botón de bloqueo para bloquear la función que desee; luego, el indicador de bloqueo se iluminará. Cuando el aparato se haya bloqueado, continuará funcionando, pero todas las teclas de función, excepto la tecla "ON/OFF", estarán deshabilitadas. Si desea seleccionar otra función o desea cerrar la unidad, mantenga presionada la tecla "LOCK" durante 2 segundos; todos los botones funcionarán normalmente.

#### 6) Función BOOST:

Si desea cocinar rápido, puede presionar el botón BOOST, en el estado BOOST, la potencia de la placa izquierda es de 2000 W, la máxima de la placa derecha es de 1500 W. El estado BOOST puede durar 10 minutos, 10 minutos más tarde la placa izquierda puede continuar funcionando a 1800 W.

7) Pulse la tecla ON/OFF para apagar tanto la placa izquierda como la derecha. Si solo desea apagar una de ellas por separado, simplemente pulse "-" en el estado POWER o TEMP hasta que se apague.

8). La cocina de inducción se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación durante 2 horas si el temporizador no está configurado por encima de 120 minutos.

9) La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

## 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Error Códigos | Posibles razones                                                                           | Solución                                                                                                                                                                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0            | Sin utensilios de cocina sobre la hornilla o utilizando un utensilio de cocina inadecuado. | Coloque o sustituya una sartén adecuada con fondo plano sobre la placa.                                                                                                                                             |
| E1            | Sobrecalentamiento de la cocina de inducción                                               | Retire todos los obstáculos que bloqueen el respiradero debajo de la parte inferior de la cocina de inducción, luego coloque la cocina en un área abierta e intente nuevamente después de que el aparato se enfríe. |
| E2            | Sobrecalentamiento de la estufa                                                            | Asegúrese de que haya agua dentro de la sartén.                                                                                                                                                                     |
| E3            | Voltaje subcargado/sobrecargado                                                            | Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia cumplan con la etiqueta de clasificación que se muestra en el producto.                                                                                                 |

## 6. LIMPIEZA

- 1) Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se enfríe por completo. Límpiela después de cada uso.
- 2) Si las ollas/sartenes se utilizan sin limpiarlas, pueden decolorarse o quedar manchas cocidas.
- 3) No utilice bencina, disolvente, cepillo para fregar ni polvo para pulir para limpiar la cocina de inducción.
- 4) Limpie con detergente lavavajillas y un paño húmedo.
- 5) Utilice una aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada y salida de aire.
- 6) Nunca deje correr agua sobre la unidad (si entra agua puede provocar un mal funcionamiento).

Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## 7. ELIMINACIÓN

### Entrega de la antigua unidad

Gracias al reciclaje ecológico se pueden reutilizar valiosas materias primas.

Deseche el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre los métodos actuales de eliminación ecológica de los aparatos en los distribuidores comerciales especializados, pero también en el ayuntamiento o la administración local.



Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, RAEE). La Directiva establece el marco para la recogida, válida en toda la UE, y la recuperación de aparatos viejos.



**Para RAEE/Embalaje/Baterías de Kompatic en la UE**

Por favor escanee aquí el código QR



### ¡Gracias por elegir Kompatic!

Para obtener asesoramiento experto sobre sus electrodomésticos kompatic, ayuda o reparaciones, comuníquese con nosotros en

[www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Otros detalles adicionales sobre este producto:

- Información
- Especificaciones técnicas
- Etiqueta energética

Puede consultarse accediendo a [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com)

Fabricante e importador: SC Intax Trading SRL - Str.  
Ion Creanga no. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov,  
Rumania. Tel (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203  
151 office@intaxtrading.com [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

## CONTENU

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ                | 44 |
| 2. PRÉSENTATION DU PRODUIT              | 47 |
| 3. NOTIONS SUR LA CUISSON PAR INDUCTION | 48 |
| 4. UTILISATION                          | 50 |
| 5. DÉPANNAGE                            | 51 |
| 6. NETTOYAGE                            | 52 |
| 7. ÉLIMINATION                          | 52 |

Remarque : Le texte original de ce manuel d'utilisation et d'installation est considéré comme étant en langue anglaise. Toutes les instructions spécifiées dans d'autres langues sont traduites par voie électronique. En cas d'erreur de traduction ou de malentendu, le texte de référence sera considéré comme étant en anglais. Ce manuel d'utilisation a été soigneusement conçu, mais certaines omissions, inexactitudes ou ambiguïtés peuvent survenir ; par conséquent, pour les corrections, veuillez les signaler à l'adresse e-mail suivante : [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

### Installation – Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un bon système est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Ne pas brancher avec les mains mouillées.
- Ne pas brancher sur une prise où plusieurs autres appareils sont branchés
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche d'alimentation ne s'insère pas correctement dans la prise.
- Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas l'appareil vous-même.

### Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité.

### Fonctionnement et entretien – Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une flamme ou d'endroits humides.

### Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

## Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir chauds à proximité de la table de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.
- Gardez les enfants à l'écart.
- Ne touchez pas la plaque supérieure juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera encore très chaude.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.

## Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect des précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

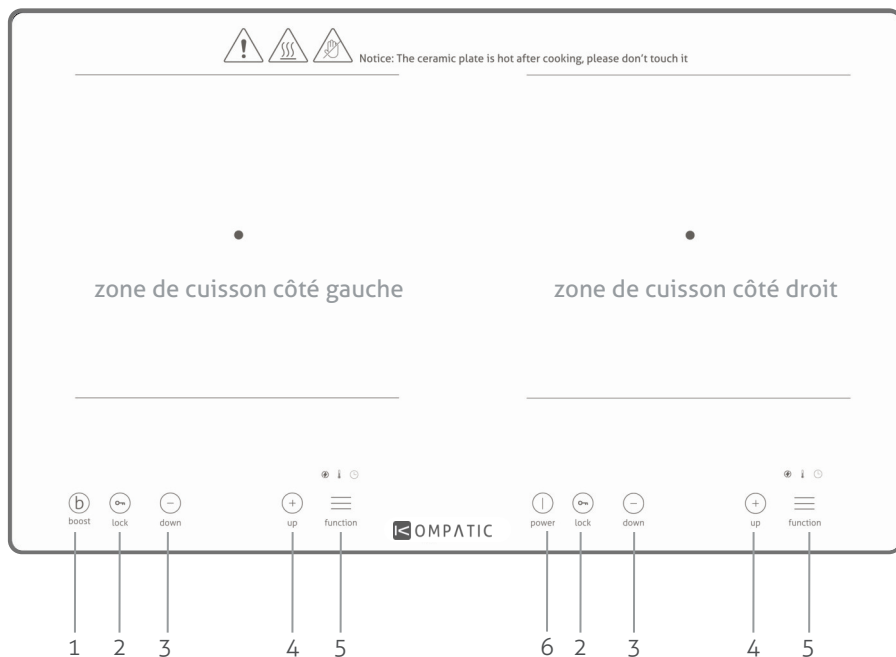
## Consignes de sécurité importantes

- Ne pas placer sur des surfaces instables.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la casserole ou la poêle se trouve dessus.
- Ne pas chauffer la casserole à vide ni la surchauffer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Le débordement peut provoquer de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Ne placez pas de feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier risque de brûler.
- Utilisez l'appareil avec un espace suffisant autour de lui. Gardez la face avant et le côté droit ou gauche de l'appareil dégagés.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air ni la sortie d'air d'échappement.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais aucun objet ou ustensile sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil.  
grimper sur la table de cuisson peut entraîner des blessures graves.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent être instruits par une personne responsable et compétente.  
L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou pour leur famille.  
alentours.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre à induction, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes, par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout basculement de l'appareil, ce dispositif de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

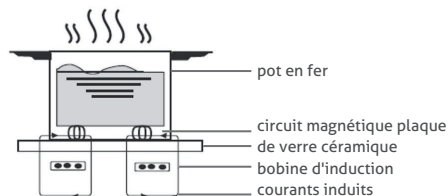
## 2 . PRÉSENTATION DU PRODUIT



1. Booster
2. Contrôle de verrouillage enfant
3. Contrôle de la minuterie
4. Réduire le contrôle de la puissance/température
5. Augmenter la puissance / le contrôle de la température
6. Contrôle marche/arrêt

### 3. NOTIONS SUR LA CUISSON PAR INDUCTION

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.

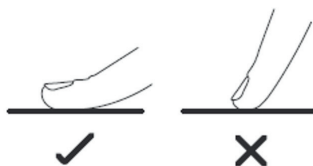


#### Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez ce guide en prenant particulièrement note de la section « Avertissements de sécurité »
- Retirez tout film protecteur éventuellement présent sur votre table de cuisson à induction.

#### Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas son extrémité.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



#### Choisir les bons ustensiles de cuisine



- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si elle est attirée, la poêle est adaptée à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier

- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

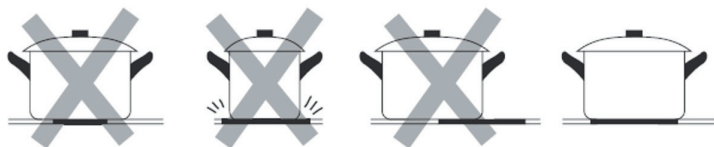




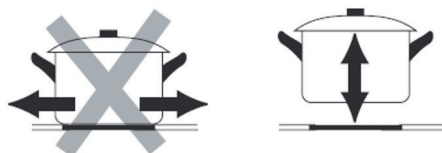
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre la vitre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.

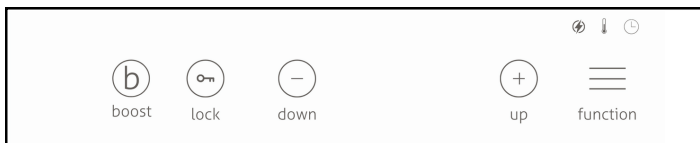


### Dimensions de la casserole

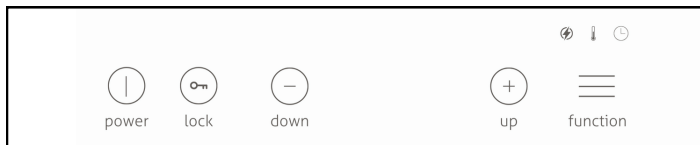
Casseroles / faitouts utilisables Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles / casseroles à fond plat de diamètre de 12 à 26cm.

## 4. UTILISATION

### Plaque gauche



### Plaque droite



1). Placez les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la plaque supérieure et branchez-les en appuyant sur le bouton ON/OFF.

2). Plaque gauche :

En appuyant sur le bouton la cuisinière chauffera à 1200 W. Réglez la cuisinière à la puissance souhaitée en appuyant directement sur BAS ou HAUT pour régler la puissance de 500 à 1800 ou de 1800 à 500.

3). Fonction :

Appuyez sur le bouton pour sélectionner POWER et TEMP. Après avoir réglé correctement POWER et TEMP, appuyez à nouveau sur Fonction, le voyant TIMER et l'un des voyants Heating ou TEMP s'allumeront en conséquence, la cuisinière entrera dans l'état de réglage du temps. La minuterie peut être réglée par « + » ou « - » de 0 à 180 minutes à gauche et à droite. Cinq secondes plus tard, la fenêtre passera automatiquement à l'affichage de l'état de la fonction correspondante.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la casserole ou la poêle devient trop chaude, l'appareil s'éteint, un signal sonore retentit et l'écran affiche « E02 ». Si cela se produit, attendez quelques minutes et laissez refroidir l'appareil. Après cela, l'appareil fonctionne sans problème. Si vous devez rôtir de la viande ou des légumes, veuillez utiliser la fonction de température pour éviter toute surchauffe.

### Plaque gauche

|             |       |       |        |        |        |        |        |       |       |       |
|-------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| Pouvoir     | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W |       |       |       |
| Température | 60°C  | 80°C  | 100°C  | 120°C  | 140°C  | 160°C  | 180°C  | 200°C | 220°C | 240°C |

Minuterie : 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minutes par intervalle

### Plaque droite

|             |       |       |        |        |        |        |        |       |       |       |
|-------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| Pouvoir     | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1300 W | 1500 W | 1700 W |       |       |       |
| Température | 60°C  | 80°C  | 100°C  | 120°C  | 140°C  | 160°C  | 180°C  | 200°C | 220°C | 240°C |

Minuterie : 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minutes par intervalle

Nous vous suggérons d'utiliser les réglages WATTS pour faire bouillir de l'eau et le réglage TEMPÉRATURE pour faire frire.

4). Si vous souhaitez annuler la fonction TIMER, appuyez simplement sur ON/OFF. Appuyez sur ON/OFF pour redémarrer.

5) Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton de verrouillage pour verrouiller la fonction souhaitée. Le voyant de verrouillage s'allume alors. Une fois l'appareil verrouillé, il continue de fonctionner, mais toutes les touches de fonction, à l'exception de la touche « ON/OFF », sont désactivées. Si vous souhaitez sélectionner une autre fonction ou fermer l'appareil, maintenez la touche « LOCK » enfoncée pendant 2 secondes. Tous les boutons fonctionneront alors normalement.

#### 6). Fonction BOOST :

Si vous souhaitez cuisiner rapidement, vous pouvez appuyer sur le bouton BOOST. Dans l'état BOOST, la puissance de la plaque gauche est de 2000 W, la puissance maximale de la plaque droite est de 1500 W. L'état BOOST peut durer 10 minutes, 10 minutes plus tard, la plaque gauche peut continuer à fonctionner à 1800 W.

7) Appuyez sur la touche ON/OFF pour éteindre les plaques gauche et droite. Si vous souhaitez éteindre une seule d'entre elles séparément, appuyez simplement sur « - » dans l'état POWER ou TEMP jusqu'à ce qu'elle s'éteigne.

8). La cuisinière à induction s'éteindra automatiquement s'il n'y a aucune opération dans les 2 heures si la minuterie n'est pas réglée au-dessus de 120 minutes.

9). La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

## 5. DÉPANNAGE

| Erreur Codes | Raisons potentielles                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0           | Sans ustensile de cuisson sur la cuisinière ou en utilisant un ustensile de cuisson inapproprié. | Placer ou remplacer une casserole adaptée à fond plat sur la plaque.                                                                                                                      |
| E1           | Surchauffe de la cuisinière à induction                                                          | Retirez tous les obstacles qui bloquent l'événement sous le fond de la cuisinière à induction, puis placez la cuisinière dans une zone ouverte et réessayez une fois l'appareil refroidi. |
| E2           | Surchauffe de la cuisinière                                                                      | Assurez-vous qu'il y a de l'eau à l'intérieur de la casserole.                                                                                                                            |
| E3           | Tension sous-chargée/surchargée                                                                  | Assurez-vous que la tension et la fréquence sont conformes à l'étiquette nominale indiquée sur le produit.                                                                                |

## 6. NETTOYAGE

- 1) Débranchez la prise et attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- 2). Si les casseroles/poêles sont utilisées sans être nettoyées, une décoloration ou des taches cuites peuvent apparaître.
- 3). N'utilisez pas de benzène, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre à polir pour nettoyer la cuisinière à induction.
- 4). Essuyez avec un produit vaisselle et un chiffon humide.
- 5). Utilisez un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée d'air et de la sortie d'air.
- 6). Ne faites jamais couler d'eau sur l'appareil (l'eau pénétrant à l'intérieur peut provoquer un dysfonctionnement).

Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

## 7. ÉLIMINATION

### Remise de l'ancienne unité

Grâce au recyclage écologique, des matières premières précieuses peuvent être réutilisées.

Éliminez l'appareil de manière écologique. Vous pouvez obtenir des informations sur les méthodes actuelles d'élimination écologique des appareils auprès des distributeurs commerciaux spécialisés, mais également auprès de la mairie ou de l'administration locale.



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive prescrit le cadre de reprise, valable dans toute l'UE, et de valorisation des appareils usagés.



**Pour les DEEE/ Emballages/  
Batteries Kompatic dans l'UE**

Veuillez scanner ici le code QR



### Merci d'avoir choisi Kompatic!

Pour des conseils d'experts sur vos appareils kompatic, de l'aide ou des réparations, veuillez nous contacter au

[www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Autres détails supplémentaires sur ce produit :

- Information
- Spécifications techniques
- Étiquette énergétique

peut être consulté en accédant à [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com)

Fabricant et importateur: SC Intax Trading SRL - Str.  
Ion Creanga non. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov,  
Roumanie. Tél (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203  
151 office@intaxtrading.com [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

## CONTENUTO

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD              | 54 |
| 2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO        | 57 |
| 3. NOCIONES SOBRE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN | 58 |
| 4. USO                                     | 60 |
| 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS                   | 61 |
| 6. LIMPIEZA                                | 62 |
| 7. ELIMINACIÓN                             | 63 |

Nota: il testo originale di questo manuale utente e di installazione è considerato in lingua inglese. Tutte le istruzioni specificate in altre lingue sono tradotte elettronicamente. In caso di errore di traduzione o incomprensione, il testo di riferimento sarà considerato in inglese. Questo manuale utente è stato progettato con cura, ma potrebbero verificarsi alcune omissioni, inesattezze o ambiguità; pertanto, per le correzioni, si prega di segnalarle all'indirizzo e-mail: [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

## 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

La tua sicurezza è importante per noi. Leggi queste informazioni prima di utilizzare il tuo piano cottura.

### Installazione - Rischio di scossa elettrica

- Prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione sull'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.
- La connessione a un buon sistema è essenziale e obbligatoria.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Non collegare con le mani bagnate.
- Non collegare a una presa dove sono collegati diversi altri apparecchi
- La mancata osservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche o morte.
- Non utilizzare se il cavo della spina è danneggiato o se la spina di alimentazione non si adatta in modo sicuro alla presa.
- Non modificare i componenti né riparare l'unità da soli.

### Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili su questo apparecchio.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni per l'installazione.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione corretta dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.

### Funzionamento e manutenzione - Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione di rete (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura prima di pulirlo o sottoporlo a manutenzione.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche o morte.
- Non utilizzare l'unità vicino a fiamme o luoghi umidi.

### Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questo consiglio può avere conseguenze fatali.

## Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio diventeranno sufficientemente calde da provocare ustioni.
- Non lasciare che il tuo corpo, i tuoi vestiti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entrino in contatto con il vetro a induzione finché la superficie non si è raffreddata.
- Attenzione: gli oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo possono diventare caldi in prossimità del piano cottura. I gioielli in oro o argento non saranno interessati.
- Tenere i bambini lontani.
- Non toccare la piastra superiore subito dopo aver tolto la pentola o la padella, perché sarà ancora molto calda.
- I manici delle pentole potrebbero essere caldi al tatto. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

## Pericolo di taglio

- La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura è esposta quando il coperchio di sicurezza è represso. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle precauzioni può causare lesioni o tagli.

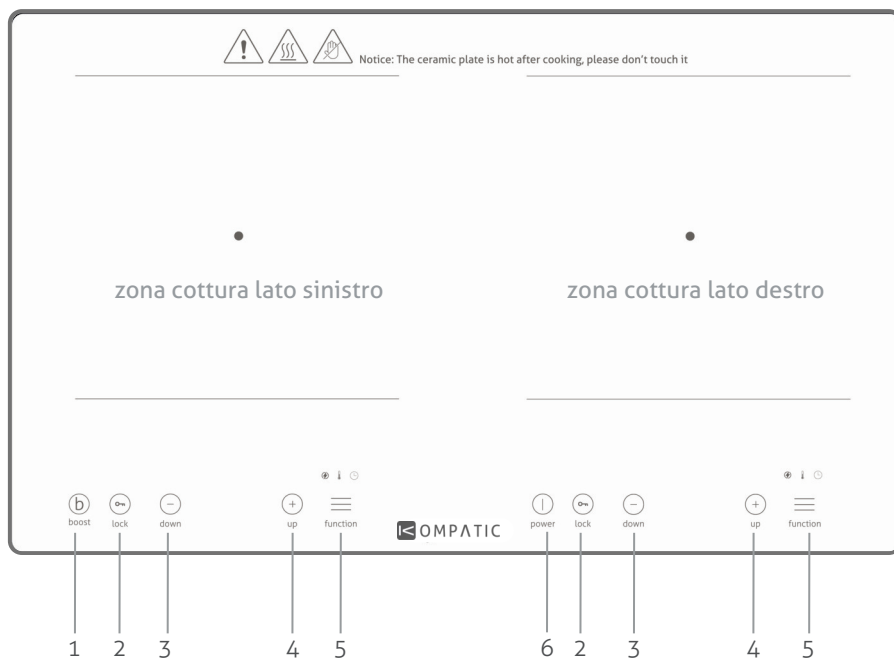
## Importanti istruzioni di sicurezza

- Non posizionare su superfici instabili.
- Non utilizzare l'unità su tappeti o tovaglie (vinile) o altri articoli poco resistenti al calore.
- Non spostare l'unità quando la pentola o la padella si trovano sopra.
- Non riscaldare la pentola vuota né surriscaldarla.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Il traboccamento provoca fumo e fuoriuscite di grasso che potrebbero incendiarsi.
- Non mettere un foglio di carta tra la pentola o la padella e l'unità. La carta potrebbe bruciarsi.
- Utilizzare l'unità con sufficiente spazio attorno. Mantenere il lato anteriore e il lato destro o sinistro dell'unità liberi.
- Non ostruire la presa d'aria o la presa d'aria di scarico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio, utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, salire in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra l'elettrodomestico. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.

- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nella zona in cui si utilizza l'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente che li istruisca sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto che possano utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé o per i propri dintorni.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati e non trascinarle sulla superficie in vetro a induzione perché potrebbero graffiarlo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali: aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali, bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare un incendio. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, ma spegni l'apparecchio e poi copri la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi perché potrebbero diventare molto caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato continuamente.
- **ATTENZIONE:** Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.
- **ATTENZIONE:** utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee. L'uso di protezioni non idonee può causare incidenti.



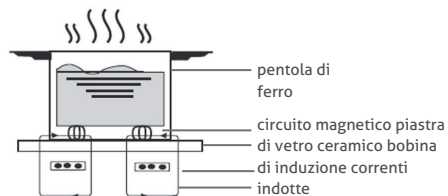
## 2. PANORAMICA DEL PRODOTTO



1. Aumento
2. Controllo blocco bambini
3. Controllo del timer
4. Diminuire il controllo di potenza/temperatura
5. Aumentare il controllo di potenza/temperatura
6. Controllo ON/OFF

### 3. NOZIONI SULLA COTTURA A INDUZIONE

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella alla fine lo riscalda.

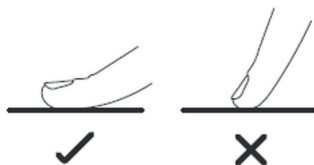


#### Prima di utilizzare il tuo nuovo piano cottura

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva eventualmente presente sul piano cottura a induzione.

#### Utilizzo dei controlli touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Usa la punta del dito, non la polpastrella.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) che li coprano. Anche un sottile strato d'acqua può rendere i comandi difficili da usare.



#### Scegliere le pentole giuste



- Utilizzare solo pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

- Puoi verificare se le tue pentole sono adatte eseguendo un test magnetico.

Sposta un magnete verso la base della pentola.

Se viene attratto, la padella è adatta all'induzione.

- Se non hai un magnete:

1. Metti un po' d'acqua nella pentola che vuoi controllare.

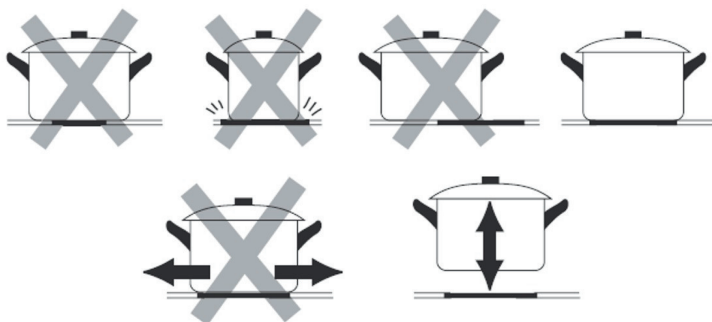
- Non sono adatte pentole realizzate con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o base curva.



Assicurati che la base della tua padella sia liscia, adagiata piatta contro il vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Usa padelle il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Usando una pentola leggermente più larga, verrà utilizzata un'energia alla sua massima efficienza. Se usi una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centra sempre la padella sulla zona di cottura.



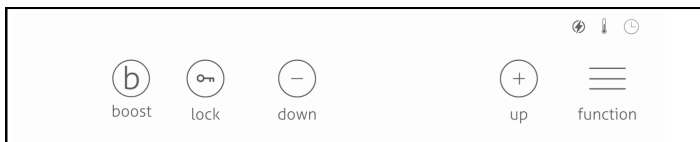
Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.

### Dimensioni della padella

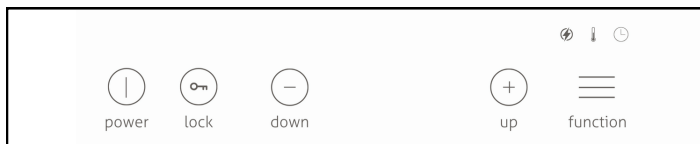
Pentole utilizzabili Acciaio o ghisa, ferro smaltato, acciaio inox, pentole/padelle a fondo piatto con diametro da 12 a 26 cm.

## 4. USO

### Piastra sinistra



### Piastra destra



1). Posizionare gli utensili da cucina adatti al centro della piastra superiore e collegare, premendo il pulsante ON/OFF.

2). Piatto sinistro:

Premendo il pulsante  la pentola si riscalda a 1200 W. Impostare la pentola alla potenza desiderata premendo direttamente GIÙ o SU per regolare la potenza da 500 a 1800 o da 1800 a 500.

3). Funzione:

Premere il pulsante  per selezionare POWER e TEMP, dopo aver impostato bene POWER per TEMP, premendo di nuovo  Function, la luce del TIMER e una delle luci di Heating o TEMP si accenderanno corrispondentemente, la pentola entrerà nello stato di Setting Time. Il timer può essere regolato con "+" o "-" da 0 a 180 minuti sul lato sinistro e destro. Cinque secondi dopo, la finestra passerà automaticamente alla visualizzazione dello stato della funzione corrispondente.

L'apparecchio è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Se la pentola o la padella diventano troppo calde, l'apparecchio si spegne, suona un cicalino e sul display compare "E02". Se ciò accade, attendere alcuni minuti e far raffreddare l'apparecchio. Dopodiché, l'apparecchio funziona senza problemi. Se si desidera arrostiti carne o verdure, utilizzare la funzione temperatura per evitare il surriscaldamento.

### Piastra sinistra

|             |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Energia     | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W |       |       |       |
| Temperatura | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Timer: 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minuti per intervallo

### Piastra destra

|             |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Energia     | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1300W | 1500W | 1700W |       |       |       |
| Temperatura | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 200°C | 220°C | 240°C |

Timer: 0, 5, 10, 15.....180 min. 5 minuti per intervallo

Ti consigliamo di usare le impostazioni WATT per far bollire l'acqua e l'impostazione TEMPERATURA per friggere.

4). Se si desidera annullare la funzione TIMER, premere semplicemente ON/OFF. Premere ON/OFF per riavviare.

5). Dopo aver selezionato la funzione, premere il pulsante Lock per bloccare la funzione desiderata, quindi l'indicatore Lock si illuminerà. Quando l'apparecchio è stato bloccato, continuerà a funzionare, ma tutti i tasti funzione, eccetto il tasto "ON/OFF", sono disabilitati. Se si desidera selezionare un'altra funzione o chiudere l'unità, tenere premuto il tasto "LOCK" per 2 secondi. Ogni pulsante funzionerà normalmente.

#### 6). Funzione BOOST:

Se vuoi cucinare velocemente, puoi premere il pulsante BOOST: in modalità BOOST, la potenza della piastra sinistra è di 2000 W, quella massima della piastra destra è di 1500 W. Lo stato BOOST può durare 10 minuti, dopo 10 minuti la piastra sinistra può continuare a funzionare a 1800 W.

7). Premere il tasto ON/OFF per spegnere sia la piastra sinistra che quella destra. Se si desidera spegnere solo una delle due separatamente, premere semplicemente "-" nello stato POWER o TEMP finché non si spegne.

8). La cucina a induzione si spegnerà automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione entro 2 ore, se il timer non è impostato su un valore superiore a 120 minuti.

9). La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Errore Codici | Possibili motivi                                                                      | Soluzione                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0            | Senza utensili da cucina sul fornello o utilizzando utensili da cucina inappropriati. | Posizionare o sostituire sul piatto una padella adatta con fondo piatto.                                                                                                                                         |
| E1            | Surriscaldamento del fornello a induzione                                             | Rimuovere tutti gli ostacoli che bloccano lo sfianto sotto il fondo del piano cottura a induzione, quindi posizionare il piano cottura in uno spazio aperto e riprovare dopo che l'apparecchio si è raffreddato. |
| E2            | Surriscaldamento del piano cottura                                                    | Assicuratevi che ci sia acqua all'interno della pentola.                                                                                                                                                         |
| E3            | Tensione sotto-caricata/sovraccaricata                                                | Assicurarsi che la tensione e la frequenza siano conformi ai dati nominali riportati sulla targhetta del prodotto.                                                                                               |

## 6. PULIZIA

- 1). Scollegare la spina e attendere che l'unità si sia raffreddata completamente. Pulire dopo ogni utilizzo.
  - 2). Se le pentole/padelle vengono utilizzate senza essere state pulite, potrebbero scolorirsi o formare macchie di cibo cotto.
  - 3). Non utilizzare benzina, diluente, spazzole o polvere lucidante per pulire il piano cottura a induzione.
  - 4). Pulire con un panno umido e un detersivo per piatti.
  - 5). Utilizzare un aspirapolvere per aspirare lo sporco dalla presa d'aria e dalla bocchetta di scarico.
  - 6). Non far mai scorrere l'acqua sull'unità (l'acqua che penetra all'interno può causare malfunzionamenti).
- Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- .

## 7. SMALTIMENTO

### Consegna della vecchia unità

Grazie al riciclaggio ecologico è possibile riutilizzare materie prime preziose.

Smaltire l'unità in modo ecosostenibile. Informazioni sui metodi attuali di smaltimento ecologico delle unità possono essere ottenute da distributori commerciali specializzati, ma anche dal municipio o dall'amministrazione locale.



Questa unità è contrassegnata secondo la direttiva europea 2012/19/UE riguardante i vecchi dispositivi elettrici ed elettronici (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE). La direttiva prescrive il quadro per un ritiro, valido in tutta l'UE, e il recupero di vecchi dispositivi.



**Per Kompatic**  
**RAEE/Imballaggi/Batterie nell'UE**

Si prega di scansionare qui il codice QR



### Grazie per aver scelto Kompatic!

Per una consulenza specialistica sui tuoi elettrodomestici kompatic, assistenza o riparazioni, contattaci a

[www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Altri dettagli aggiuntivi su questo prodotto:

- Informazioni
- Specifiche tecniche
- Etichetta energetica

consultabile accedendo al sito [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com)

Produttore e importatore: SC Intax Trading SRL - Str.  
Ione Creanga n. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov,  
Romania. Tel (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203  
151 [office@intaxtrading.com](mailto:office@intaxtrading.com) [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

## TARTALOM

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK                     | 65 |
| 2. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE                        | 68 |
| 3. FOGALMAK AZ INDUKCIÓS FŐZÉSRE VONATKOZÓAN | 69 |
| 4. HASZNÁLAT                                 | 71 |
| 5. HIBAELHÁRÍTÁS                             | 72 |
| 6. TISZTÍTÁS                                 | 73 |
| 7. ÁRTALMATLANÍTÁS                           | 73 |

Megjegyzés: Jelen felhasználói és telepítési kézikönyv eredeti szövege angol nyelvűnek tekintendő. Minden más nyelven megadott utasítást elektronikus úton fordítottak le. Fordítási hiba vagy félreértés esetén a referenciaszöveg angol nyelvűnek minősül. Ez a felhasználói kézikönyv gondosan lett megtervezve, de előfordulhatnak bizonyos hiányosságok, pontatlanságok vagy kétértelműségek; ezért a javításokat a [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com) e-mail címen jelezze.



## 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az Ön biztonsága fontos számunkra. Kérjük, olvassa el ezt az információt a főzőlap használata előtt.

### Telepítés - Áramütés veszélye

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, mielőtt bármilyen munkát vagy karbantartást végez rajta.
- A jó rendszerhez való csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
- A háztartási vezetékrendszeren csak szakképzett villanyszerelő végezhet változtatásokat.
- Ne csatlakoztassa nedves kézzel.
- Ne csatlakoztassa olyan konnektorba, ahol több más készülék is csatlakoztatva van
- Ezen tanács figyelmen kívül hagyása áramütést vagy halált okozhat.
- Ne használja, ha a csatlakozókábel sérült, vagy ha a tápcsatlakozó nem illeszkedik biztonságosan az aljzatba
- Ne módosítsa az alkatrészeket, és ne javítsa meg saját maga.

### Fontos biztonsági utasítások

- A készülék üzembe helyezése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha nem szabad éghető anyagot vagy terméket helyezni.
- A veszélyek elkerülése érdekében ezt a készüléket a jelen telepítési útmutató szerint kell telepíteni.
- Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely egy leválasztó kapcsolót tartalmaz, amely teljes leválasztást biztosít az áramellátásról.
- A készülék nem megfelelő felszerelése érvénytelenítheti a jótállási vagy felelősségi igényeket.

### Üzemeltetés és karbantartás - Áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörne vagy megrepedne, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózatról (fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szerelőhöz.
- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot.
- Ezen tanács figyelmen kívül hagyása áramütést vagy halált okozhat.
- Ne használja a készüléket láng vagy nedves hely közelében.

### Egészségügyi veszély

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- A szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) rendelkező személyeknek azonban a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy implantátumaikat nem érinti az elektromágneses tér.
- Ennek a tanácsnak a figyelmen kívül hagyása halálhoz vezethet.

## Forró felület veszélye

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei eléggé felforrósodnak ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy a megfelelő edényeken kívül más tárgy érintkezzen az indukciós üveggel, amíg a felülete le nem hűl.
- Vigyázat: a testen hordott mágnesezhető fémtárgyak felforrósodhatnak a főzőlap közelében. Az arany vagy ezüst ékszereket ez nem érinti.
- Tartsa távol a gyermekeket.
- Ne érintse meg a felső tányért közvetlenül az edény vagy a serpenyő kivétele után, mert a felső tányér még mindig nagyon forró lesz.
- A serpenyők fogantyúi forróak lehetnek. A fogantyúkat tartsa távol a gyermekektől. Ezen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázást okozhat.

## Vágás Hazard

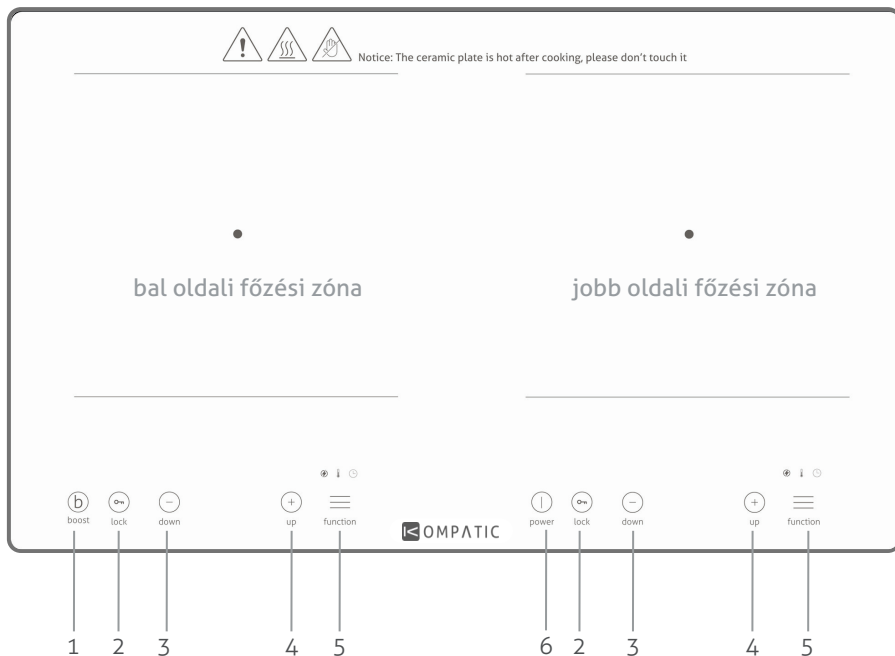
- A főzőlapkaparó borotvaéles pengéje szabaddá válik, amikor a biztonsági burkolatot visszahúzzák. Rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől elzárva tárolja.
- Az óvatosság elmulasztása sérüléseket vagy vágásokat okozhat.

## Fontos biztonsági utasítások

- Ne helyezze instabil felületre.
- Ne mozgassa a készüléket, amikor az edény vagy a serpenyő rajta van.
- Ne melegítse üresen az edényt, és ne melegítse túl az edényt.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A felforrósodás füstölést és zsíros kiömléseket okoz, amelyek meggyulladhatnak.
- Ne helyezzen papírlapot az edény vagy a serpenyő és a készülék közé. A papír megéghet.
- Használja a készüléket, hogy körülötte legyen elegendő hely. Tartsa szabadon az egység elejét és jobb vagy bal oldalát
- Ne takarja el a levegő bemeneti vagy kipufogónyílását.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy edényt a készüléken.
- Ne helyezzen és ne hagyjon mágnesezhető tárgyakat (például hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépek, MP3 lejátszók) a készülék közelébe, mert az elektromágneses mező hatással lehet rájuk.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség felmelegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint (azaz az érintőgombok használatával). Ne hagyatkozzon az edényészlelés funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához, amikor eltávolítja az edényeket.
- Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel, ne üljenek, álljanak vagy másszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. Gyermekek a főzőlapra felmászás súlyosan megsérülhet.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül azon a területen, ahol a készüléket használják.

- Gyermekek vagy olyan fogyatékkal élő személyek számára, akik korlátozzák a készülék használatában való képességüket, egy felelős és hozzáértő személynek kell megtanítani őket a készülék használatára. Az oktatónak meg kell győződnie arról, hogy anélkül tudja használni a készüléket, hogy veszélyt jelentene önmagára vagy sajátjára környék.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék egyetlen részét sem, hacsak a kézikönyv kifejezetten nem javasolja. Minden egyéb szervizelést szakképzett technikusnak kell elvégeznie.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapjára.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon szaggatott szélű serpenyőket, és ne húzza át az indukciós üvegfelületen, mert ez megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon durva súrolószert a főzőlap tisztításához, mert ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel megsérült, azt csak szakképzett szakember cserélheti ki
- Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokban való használatra tervezték, mint például: üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyháiban, parasztházakban, szállodákban, motelekben és más lakóhelyiségekben, panziós környezetben.
- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik a veszélyeket. érintett.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon, zsírral vagy olajjal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. fedéllel vagy tűzoltótakaróval.
- Fém tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőt ne helyezzen a főzőlap felületére, mert felforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlap elemet a vezérlőjével, és ne hagyatkozzon a serpenyőérzékelőre.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.
- FIGYELEM: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid távú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék felborulásának elkerülése érdekében ezt a stabilizáló eszközt fel kell szerelni. Olvassa el a telepítési útmutatót.
- FIGYELMEZTETÉS: Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati utasításban megfelelőnek jelölt főzőlapvédőket használjon. A nem megfelelő védőburkolatok használata balesetet okozhat.

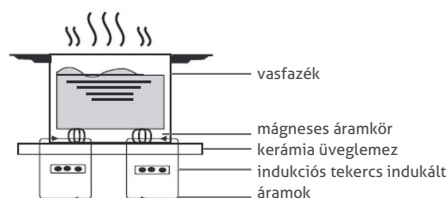
## 2. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE



1. Boost
2. Gyermekezár vezérlés
3. Időzítő vezérlés
4. Csökkentse a teljesítmény/hőmérséklet szabályozást
5. Növelje a teljesítmény / hőmérséklet szabályozást
6. BE/KI vezérlés

### 3. FOGALMAK AZ INDUKCIÓS FŐZÉSRE VONATKOZÓAN

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgések révén működik, amelyek közvetlenül a serpenyőben termelnek hőt, nem pedig közvetetten az üvegfelület melegítésén keresztül. Az üveg csak azért válik forróvá, mert a serpenyő végül felmelegíti.

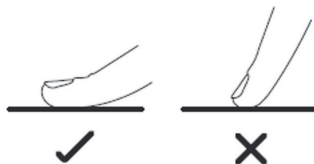


#### Az új főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, különös tekintettel a „Biztonsági figyelmeztetések” szakaszra.
- Távolítson el minden védőfóliát, amely még az indukciós főzőlapon lehet.

#### Az érintógombok használata

- A kezelőszervek reagálnak az érintésre, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie.
- Az ujjá golyóját használja, ne a hegyét.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és semmiféle tárgy (például edény vagy ruha) ne takarja el őket. Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek kezelését.



#### A megfelelő edény kiválasztása



- Csak olyan edényt használjon, amelynek alapja alkalmas indukciós főzéshez. Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.

- Mágnespróbával ellenőrizheti, hogy az edény megfelelő-e. Mozgasson egy mágneset a serpenyő alja felé.

Ha vonzza, a serpenyő alkalmas indukcióra.

- Ha nincs mágneses:

1. Tegyen egy kis vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.

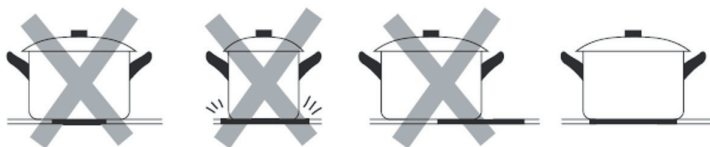
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserép.



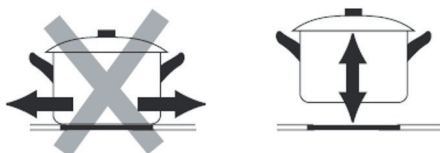
Ne használjon szaggatott szélű vagy ívelt aljú edényeket.



Ügyeljen arra, hogy az edény alja sima legyen, az üveghez simuljon, és akkora legyen, mint a főzőzóna. Olyan serpenyőket használjon, amelyek átmérője akkora, mint a kiválasztott zóna grafikája. Egy edény használatával valamivel szélesebb energia kerül felhasználásra a maximális hatékonysággal. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. A serpenyőt mindig a főzőzóna közepén helyezze el.



Mindig emelje le az edényeket az indukciós főzőlapról – ne csússzon, mert megkarcolhatják az üveget.

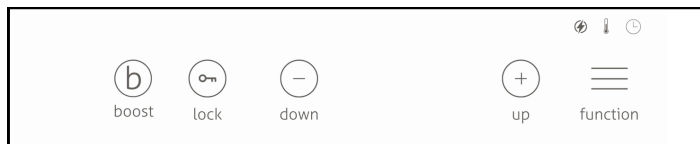


## A serpenyő méretei

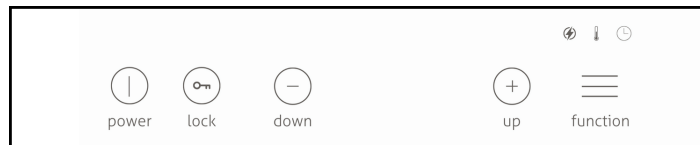
Használható serpenyők Acél vagy öntöttvas, zománcozott vas, rozsdamentes acél, lapos fenekű serpenyők / edények 12-26 cm átmérővel.

## 4. HASZNÁLAT

### Bal oldali lemez



### Jobb tányér



1). Helyezze a megfelelő edényeket a felső lap közepére, és csatlakoztassa az ON/OFF gombot.

2) Bal oldali lemez:

A gomb  megnyomásával a tűzhely 1200 W-ra melegszik. Állítsa be a tűzhelyet a kívánt teljesítményre a LE vagy FEL gomb közvetlen megnyomásával a teljesítmény beállításához 500 és 1800 között, illetve 1800 és 500 között.

3). Funkció:

Nyomja meg a gombot  a TELJESÍTMÉNY és HŐMÉRSÉKLET kiválasztásához, miután jól beállította a POWER (Hőmérséklet) értéket, és ismét megnyomja a Funkció gombot  az IDŐZÍTŐ jelzőfénye és a Fűtés vagy a Hőmérséklet egyik lámpája megfelelően világít, a tűzhely az Idő beállítása állapotba lép. Az időzítő a "+" vagy "-" gombbal állítható 0 és 180 perc között a bal és jobb oldalon, öt másodperccel később az ablak automatikusan átvált a megfelelő funkció állapotkijelzésére.

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve. Ha az edény vagy serpenyő túlságosan felforrósodik, a készülék kikapcsol, hangjelzés hallható, és a kijelzőn az „E02” felirat jelenik meg. Ha ez megtörténik, várjon néhány percet, és hűtse le a készüléket. Ezt követően a készülék problémamentesen működik. Ha húst vagy zöldséget kell sütni, használja a hőmérséklet funkciót, hogy elkerülje a túlmelegedést.

### Bal oldali lemez

|             |      |      |        |       |        |        |        |        |       |        |
|-------------|------|------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|
| Hatalom     | 500W | 800W | 1000W  | 1200W | 1400W  | 1600W  | 1800W  |        |       |        |
| Hőmérséklet | 60°C | 80°C | 100 °C | 120°C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220°C | 240 °C |

Időzítő : 0, 5, 10, 15.....180 perc. 5 perc intervallumonként

### Jobb tányér

|             |      |      |        |       |        |        |        |        |       |        |
|-------------|------|------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|--------|
| Hatalom     | 500W | 800W | 1000W  | 1200W | 1300W  | 1500W  | 1700W  |        |       |        |
| Hőmérséklet | 60°C | 80°C | 100 °C | 120°C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220°C | 240 °C |

Időzítő : 0, 5, 10, 15.....180 perc. 5 perc intervallumonként

Javasoljuk, hogy a WATTS beállítást használja a víz felforralásához és a HŐMÉRSÉKLET beállítást a sütéshez.

4). Ha törölni szeretné az IDŐZÍTÉS funkciót, egyszerűen nyomja meg az ON/OFF gombot. Nyomja meg az ON/OFF gombot az újraindításhoz.

5). Miután kiválasztotta a funkciót, nyomja meg a Lezárás gombot a kívánt funkció zárolásához, ekkor a Lezárás jelzőfény világítani kezd. A készülék lezárása után továbbra is működik, de a „BE/KI gomb” kivételével az összes funkciógomb le van tiltva. Ha más funkciót szeretne kiválasztani, vagy be szeretné zárni az egységet, tartsa lenyomva a „LOCK” gombot 2 másodpercig. Minden gomb a szokásos módon fog működni.

#### 6). BOOST funkció:

Ha gyorsan szeretne főzni, nyomja meg a BOOST gombot, BOOST állapotban a bal tányér teljesítménye 2000 W, a jobb tányér max 1500 W. A BOOST állapot 10 percig tarthat, 10 perccel később a bal oldali lemez 1800 W-on folytathatja a munkát.

7). Nyomja meg az ON/OFF gombot a bal és a jobb oldali lemez kikapcsolásához. Ha csak az egyiket szeretné külön kikapcsolni, nyomja meg a „-” gombot POWER vagy TEMP állapotban, amíg ki nem kapcsol.

8). Az indukciós tűzhely automatikusan kikapcsol, ha 2 órán belül nem történik semmilyen művelet, ha az időzítő nincs 120 perc fölé állítva.

9). A hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet a készülék működése közben.

## 5. HIBAELEHÁRÍTÁS

| Hiba Kódok | Lehetséges okok                                                                | Megoldás                                                                                                                                                                             |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0         | A tűzhely tetején főzőedény nélkül vagy nem megfelelő edény használata nélkül. | Helyezzen vagy cseréljen ki egy megfelelő serpenyőt lapos aljára a tányérra.                                                                                                         |
| E1         | Az indukciós tűzhely túlmelegszik                                              | Távolítson el minden akadályt, amely elzárja az indukciós tűzhely alja alatti szellőzőnyílást, majd helyezze a tűzhelyet nyitott helyre, és próbálja újra, miután a készülék lehűlt. |
| E2         | A tűzhely túlmelegedése                                                        | Győződjön meg róla, hogy víz van a serpenyőben.                                                                                                                                      |
| E3         | Feszültség alul-/túlterhelt                                                    | Győződjön meg arról, hogy a feszültség és a frekvencia megfelel a terméken feltüntetett adatszámoknak.                                                                               |



## 6. TISZTÍTÁS

- 1). Húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. Minden használat után tisztítsa meg.
  - 2). Ha az edényeket/serpenyőket tisztítás nélkül használja, az elszíneződést vagy foltosodást okozhat.
  - 3). Ne használjon benzint, hígítót, súrolókefét vagy polírozóport az indukciós tűzhely tisztításához.
  - 4). Mosogatószerrel és nedves ruhával törölje le.
  - 5). Használjon porszívót a szennyeződések felszívásához a levegő bemeneti és kipufogónyílásából.
  - 6). Soha ne öntsön vizet a készülék fölé (a víz bejutása meghibásodást okozhat).
- A készülékeket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.

## 7. ÁRTALMATLANÍTÁS

### A régi egység átadása

Az ökológiai újrahasznosításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

A készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Az egységek ökológiai ártalmatlanításának jelenlegi módszereiről a szakosodott kereskedelmi forgalmazóktól, de a városházától vagy a helyi önkormányzattól is tájékozódhat.



Ez az egység a régi elektromos és elektronikus eszközökre vonatkozó 2012/19/EU európai irányelv (elektromos és elektronikus berendezések hulladékai – WEEE) szerint van megjelölve. Az Irányelv az egész EU-ban érvényes visszavétel és a régi készülékek hasznosításának kereteit írja elő.



## Kompatic WEEE/ Csomagolás/ Akkumulátorhoz az EU-ban

Kérjük, olvassa be ide a QR kódot



### Köszönjük, hogy a Kompatic-t választotta!

kompatic készülékeivel kapcsolatos szakértői tanácsért, segítségért vagy javításért forduljon hozzánk a következő címen

[www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

További részletek a termékről:

- Információ
- Műszaki előírások
- Energiamárka

megtekinthető a [www.kompatic.com](http://www.kompatic.com) oldalon

Gyártó és importőr: SC Intax Trading SRL - Str. Ion Creanga sz. 14B, 075100, Otopeni, Ilfov, Románia.  
Tel (+40) 318 246 246 Fax (+40) 214 203 151  
office@intaxtrading.com [www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ        | 4  |
| 2. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА              | 6  |
| 3. ПОНЯТИЯ ЗА ИНДУКЦИОННОТО ГОТВЕНЕ | 7  |
| 4. ИЗПОЛЗВАНЕ                       | 9  |
| 5. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ    | 10 |
| 6. ПОЧИСТВАНЕ                       | 10 |
| 7. ИЗХВЪРЛЯНЕ                       | 11 |

Забележка: Счита се, че оригиналният текст на това ръководство за потребителя и инсталиране е на английски език. Всички инструкции, посочени на други езици, се превеждат по електронен път. В случай на грешка в превода или неразбиране, референтният текст ще се счита за английски. Това ръководство за потребителя е внимателно проектирано, но могат да възникнат определени пропуски, неточности или неясноти; следователно, за корекции, моля, докладвайте ги на имейл: [support@kompatic.com](mailto:support@kompatic.com).

## 1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация, преди да използвате вашия плот за готвене.

### Монтаж - Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквато и да е работа или поддръжка по него.
- Свързването към добра система е от съществено значение и задължително.
- Промени в домашната инсталация трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Не включвайте с мокри ръце.
- Не включвайте в контакт, в който са включени няколко други уреда
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.
- Не използвайте, ако щепселът е повреден или щепселът не пасва безопасно в контакта
- Не модифицирайте частите и не ремонтирайте устройството сами.

### Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да инсталирате или използвате този уред.
- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- За да избегнете опасност, този уред трябва да се монтира съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилното инсталиране на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.

### Експлоатация и поддръжка - Опасност от електрически удар

- Не гответе върху счупен или напукан плот. Ако повърхността на плота се счупи или напука, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (стенен ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете готварския плот преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.
- Не използвайте уреда близо до пламък или мокри места.

### Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това, хората със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланти, преди да използват този уред, за да се уверят, че техните импланти няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

### Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, за да причинят изгаряния.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Внимание: намагнитните метални предмети, носени по тялото, могат да се нагорещят в близост до плота. Златните или сребърните бижута няма да бъдат засегнати.
- Дръжте децата далеч.
- Не докосвайте горната плоча веднага след като извадите тенджерата или тигана, тъй като горната плоча все още ще бъде много гореща.

- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Дръжете дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

## Опасност от порязване

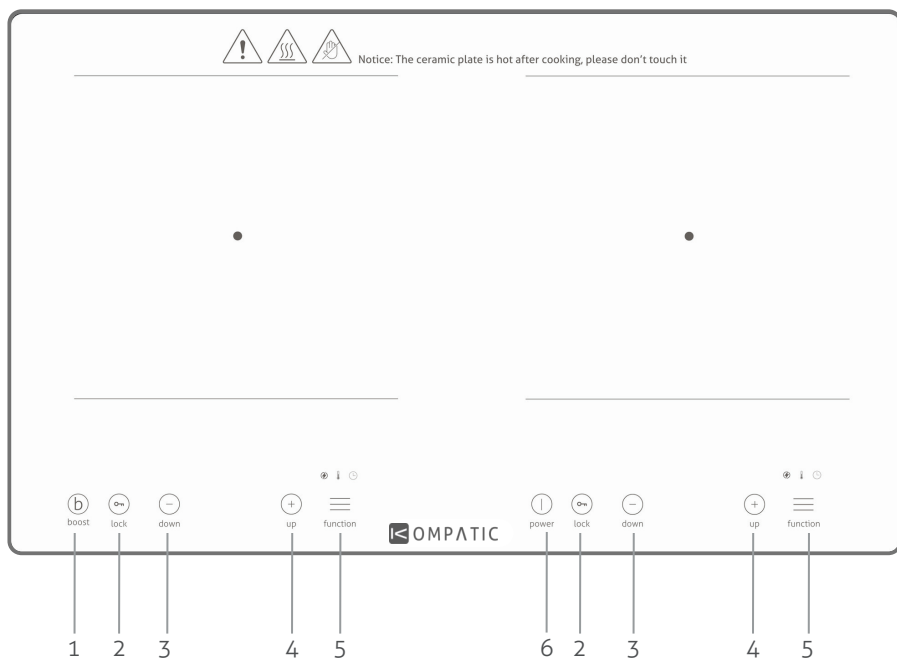
- Острото като бръснач острие на скрепера за готварски плот се разкрива, когато защитният капак се прибере. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

## Важни инструкции за безопасност

- Не поставяйте върху нестабилни повърхности.
- Не местете уреда, когато тенджерата или тигана са върху него.
- Не загревайте тенджерата празна и не я прегрявайте.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Кипенето причинява пушене и разливане на мазнина, което може да се запали.
- Не поставяйте лист хартия между тенджерата или тигана и уреда. Хартията може да изгори.
- Използвайте уреда с достатъчно пространство около него. Пазете предната страна и дясната или лявата страна на устройството свободни
- Не блокирайте входящия или изпускателния отвор за въздух.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте никакви предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизиращи се предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат повлияни от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плочата за готвене, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните контроли). Не разчитайте на функцията за разпознаване на тигани, за да изключите зоните за готвене, когато извадите тиганите.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да сядат, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за деца, в шкафови над уреда. Деца катерене върху готварския плот може да бъде сериозно наранено.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждане, което ограничава способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира как да го използват. Инструкторът трябва да се увери, че може да използва уреда без опасност за себе си или за себе си обкръжение.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Цялото друго обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия плот за готвене.
- Не стойте на вашия плот за готвене.
- Не използвайте тигани с назъбени ръбове и не плъзгайте тигани по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен само от квалифициран техник

- Този уред е предназначен за използване в домакинства и подобни приложения като: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди, селски къщи, от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип, среди от тип нощувка и закуска.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират опасностите участващи.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор на котлон с мазнина или масло може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те могат да се нагорещат.
- След употреба изключете елемента за готвене чрез неговото управление и не разчитайте на детектора за съд.
- Уредът не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Обърнете се към инструкциите за монтаж.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от производителя на уреда в инструкцията за употреба като подходящи. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

## 2. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА



1. Увеличете
2. Контрол на заключване за деца
3. Управление с таймер
4. Намалете контрола на мощността/температурата
5. Увеличете контрола на мощността / температурата
6. Управление ВКЛ./ИЗКЛ

### 3. ПОНЯТИЯ ЗА ИНДУКЦИОННОТО ГОТВЕНЕ

Индукционното готвене е безопасна, модерна, ефективна и икономична технология за готвене. Той работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в тигана, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Чашата става гореща само защото тиганът в крайна сметка я затопля.

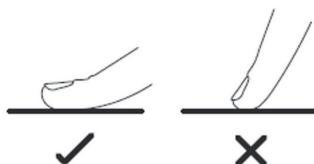


#### Преди да използвате Вашия нов плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което все още може да има върху вашия индукционен плот.

#### Използване на сензорните контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте топката на пръста си, а не върха му.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението.



#### Избор на правилния съд за готвене



- Използвайте само готварски съдове с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция на опаковката или на дъното на тигана.
- Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит. Преместете магнит към основата на тигана. Ако се привлича, тиганът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:

1. Поставете малко вода в тигана, който искате да проверите.

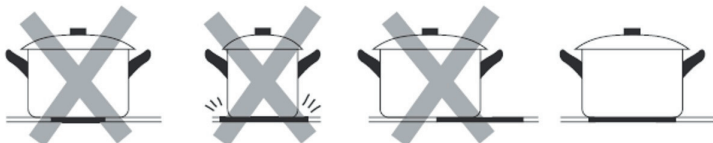
- Не са подходящи съдове за готвене, направени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.



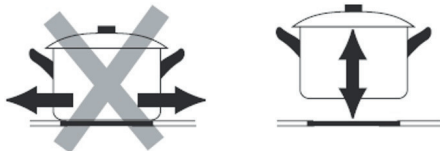
Не използвайте готварски съдове с нарязани ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на вашия тиган е гладка, прилепва към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използването на тенджерата ще използва малко по-широка енергия при максимална ефективност. Ако използвате по-малка тенджерата, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не се плъзгайте, защото може да надраскат стъклото.



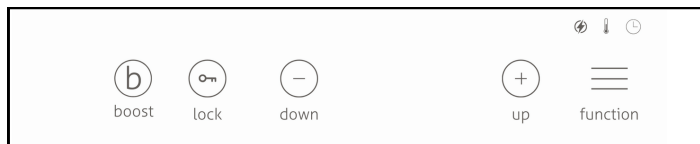
### Размери на тигана

Използваеми тигани от стомана или чугун, емайлирано желязо, неръждаема стомана, тигани / тенджери с плоско дъно с диаметър от 12 до 26 см.

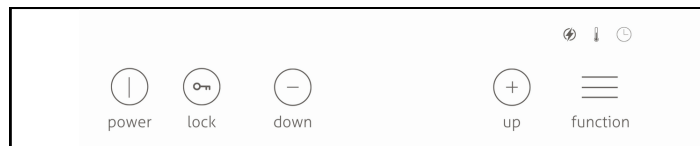


## 4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ПЛОТ

Лява  
плоча



Дясна  
чиния



1). Поставете подходящи съдове за готвене в центъра на горната плоча и включете в контакта, като натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ.

2). Лява плоча:

При натискане на бутона  печката ще загрее на 1200W. Настройте готварската печка на желаната мощност чрез директно натискане НАДОЛУ или НАГОРЕ, за да регулирате мощността от 500 до 1800 или 1800 до 500.

3). функция:

Натиснете бутона  за да изберете МОЩНОСТ и ТЕМПЕРАТУРА, след като зададете добре МОЩНОСТ за ТЕМПЕРАТУРА, като натиснете отново функцията  светлината на ТАЙМЕР и една от светлината на Отопление или ТЕМПЕРАТУРА ще светят съответно, готварската печка ще влезе в състояние на настройка на времето. Таймерът може да се регулира с "+" или "-" от 0 – 180 минути от лявата и дясната страна. Пет секунди по-късно прозорецът автоматично ще се премести към дисплея на състоянието на съответната функция.

Уредът е оборудван със защита срещу прегряване. Ако тенджерата или тиганът стане твърде горещ, уредът ще изключи захранването, прозвучава зумер и на дисплея се появява „E02“. Ако това се случи, изчакайте няколко минути и охладете уреда. След това уредът работи без проблеми. Ако трябва да се пече месо или зеленчуци, използвайте функцията за температура, за да избегнете прегряване.

Лява плоча

|             |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |
|-------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Мощность    | 500W  | 800W  | 1000W  | 1200W  | 1400W  | 1600W  | 1800W  |        |        |        |
| температура | 60 °C | 80 °C | 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |

Таймер: 0, 5, 10, 15.....180 мин. 5 минути на интервал

Дясна чиния

|             |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |
|-------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Мощност     | 500W  | 800W  | 1000W  | 1200W  | 1300W  | 1500W  | 1700W  |        |        |        |
| температура | 60 °C | 80 °C | 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C | 240 °C |

Таймер: 0, 5, 10, 15.....180 мин. 5 минути на интервал

Предлагаме ви да използвате настройките WATTS за кипене на вода и настройката TEMPERATURE за пържене.

4). Ако искате да отмените функцията ТАЙМЕР, просто натиснете ON/OFF. Натиснете ON/OFF, за да започнете отново.

5). След като изберете функцията, натиснете бутона за заключване, за да заключите желаната от вас функция, след което индикаторът за заключване ще свети. Когато уредът е заключен, той ще продължи да работи, но всички функционални бутони, с изключение на „клавиша ВКЛ./ИЗКЛ.“, са дезактивирани. Ако искате да изберете друга функция или искате да затворите уреда, задръжте бутона "LOCK" за 2 секунди, всеки бутон ще работи нормално.

6). Функция BOOST:

Ако искате да готвите бързо, можете да натиснете бутона BOOST, в състояние BOOST мощността на лявата плоча е 2000 W, максималната мощност на дясната плоча е 1500 W. Състоянието BOOST може да продължи 10 минути, 10 минути по-късно лявата плоча може да продължи да работи при 1800 W.

7). Натиснете бутона ON/OFF, за да изключите както лявата, така и дясната плоча. Ако искате да изключите само един от тях поотделно, просто натиснете "-" в състояние POWER или TEMP, докато се изключи.

8). Индукционната печка ще се изключи автоматично, ако няма никаква операция в рамките на 2 часа, ако таймерът не е настроен над 120 минути.

9). Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

## 5. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Грешка<br>Кодове | Потенциални<br>причини                                                     | Решение                                                                                                                                                                                   |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0               | Без съд за готвене върху котлона или използвате неподходящ съд за готвене. | Поставете или сменете подходящ тиган с плоско дъно върху чинията.                                                                                                                         |
| E1               | Индукционната печка прегрява                                               | Отстранете всички препятствия, които блокират вентилационния отвор под дъното на индукционната печка, след това поставете печката на открито и опитайте отново, след като уредът изстине. |
| E2               | Прегряване на котлона                                                      | Уверете се, че водата е в тигана.                                                                                                                                                         |
|                  | Напрежение под/<br>претоварено                                             | Уверете се, че напрежението и честотата отговарят на етикета с рейтинг, показан на продукта.                                                                                              |

## 6. ПОЧИСТВАНЕ

- 1). Изключете щепсела и изчакайте, докато устройството се охлади напълно. Почиствайте след всяка употреба.
  - 2). Ако тенджерите/тиганите се използват без да са почистени, може да се получи обезцветяване или петна от готвене.
  - 3). Не използвайте бензин, разреждател, четка за почистване или полиращ прах за почистване на индукционната печка.
  - 4). Избършете с препарат за миене на съдове и влажна кърпа.
  - 5). Използвайте прахосмукачка, за да изсмучете мръсотията от всмукателния и изпускателния отвор.
  - 6). Никога не пускайте вода върху уреда (Водата може да попадне вътре и да причини неизправност).
- Уредите не са предназначени да се управляват с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление..

## 7. ИЗХВЪРЛЯНЕ

Предаването на стария агрегат  
Благодарение на екологичното рециклиране, ценните суровини могат да бъдат използвани повторно.

Изхвърлете уреда по екологичен начин.  
Информация за актуалните методи за екологично изхвърляне на уредите можете да получите от специализирани търговски дистрибутори, но също и от кметството или местната администрация.



Това устройство е маркирано съгласно европейската директива 2012/19/ЕС относно стари електрически и електронни устройства (отпадно електрическо и електронно оборудване – WEEE). Директивата предписва рамката за обратно приемане, валидна в целия ЕС, и възстановяването на стари устройства.



**За Kompatic WEEE/ Опаковка/  
Батерия в ЕС**

Моля, сканирайте тук QR кода



Благодарим ви, че избрахте Kompatic!

За експертен съвет относно вашите уреди kompatic, помощ или ремонт, моля свържете се с нас на

[www.kompatic.com/warranty](http://www.kompatic.com/warranty)

Други допълнителни подробности за този продукт:

- Информация
  - Технически спецификации
  - Енергиен етикет
- може да се направи справка чрез достъп до

[www.kompatic.com](http://www.kompatic.com)

Производител и вносител: SC Intax Trading SRL -  
Ул. Йон Креанга бр. 14В, 075100, Отопени, Илфов,  
Румъния. Тел. (+40) 318 246 246 Факс (+40) 214  
203 151 office@intaxtrading.com  
[www.intaxtrading.com](http://www.intaxtrading.com)

