



Deuba® Induktionskochfeld



Artikel-/Modellnummer:
106214/DBKF1

Der direkte Weg zu unseren neusten Produkten, Angeboten und vieles mehr!



Deuba Serviceportal

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

www.Deubaservice.de

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig
Germany



ANLEITUNG



ACHTUNG! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.



Wichtig: Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben



Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.



Halten Sie kleine Teile und Verpackungsmaterial von Kindern fern!
Erstickengefahr!

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Bauen Sie in solch einem Fall Ihr Produkt nicht auf. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.



Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

Packen Sie alle Teile und Elemente des Sets aus und platzieren Sie die Komponenten auf der Oberseite des Kartons oder einer anderen sauberen Oberfläche. Dies schützt Ihr neues Produkt.

Achten Sie dabei auch darauf, den Boden nicht zu verkratzen, wenn Sie mit Werkzeugen arbeiten.

Stellen sie sicher, dass dieses Produkt vor Gebrauch vollständig montiert ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät und das dazugehörige Anschlusskabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sein.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Heizplatte platziert werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um das Gerät zu tragen, aufzuhängen oder um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Quetschen Sie das Kabel nicht, indem Sie es, z.B. stark knicken oder mit etwas Schwerem darüber rollen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages. Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.



ACHTUNG: Dieses Kochfeld erzeugt ein elektromagnetisches Feld. Menschen mit Herzschrittmachern sollten vor Gebrauch ihren Arzt konsultieren. Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten mindestens 60 cm Abstand zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist.

- Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

Elektrische Gefahrenquellen

Stromschlaggefahr: Nur ausgebildetes Fachpersonal darf Reparatur- und Instandhaltungsmaßnahmen am Kochfeld ausführen.

SIE DÜRFEN NIEMALS:

- das Gerät oder das Stromkabel in Flüssigkeit eintauchen, das Gerät mit nassen Händen berühren oder es in feuchter Umgebung verwenden.
- das Gerät mit gerissener Oberfläche verwenden.
- das Gerät mit beschädigtem Stromkabel verwenden oder wenn die Anschlussdrähte freigelegt sind.

- das Stromkabel über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- das Gerät bewegen, indem Sie an dem Kabel ziehen.
- Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen lassen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Produkt- und Sachschäden

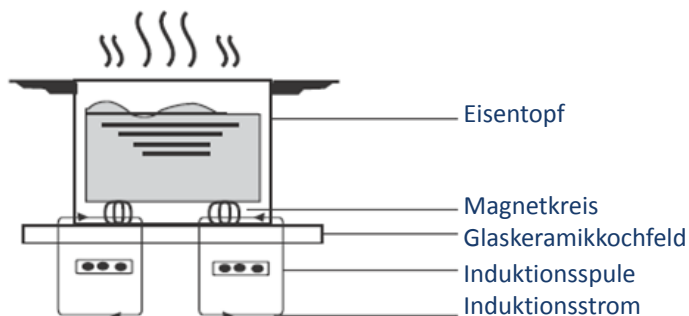
Zur Vermeidung von Produkt- oder Sachschäden gilt:

SIE DÜRFEN NIEMALS:

- leere Behälter auf dem Kochfeld erhitzen.
- metallene Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr auf der Oberfläche abstellen.
- Gegenstände, die mehr als 11 kg wiegen, auf der Oberfläche abstellen.
- die Kaltluftzufuhr oder die Lüftung blockieren.
- das Kochfeld auf brennbaren Oberflächen betreiben.
- das Induktionskochfeld in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- das Kochfeld für einen anderen Verwendungszweck nutzen außer dem vorgegebenen.
- Gegenstände, die durch magnetische Felder beeinflusst werden, Kreditkarten, Radio, Fernseher usw., in Nähe des Kochfeldes platzieren, solange dieses in Betrieb ist.
- eine 220-Volt-Steckdose (10 A) zusammen mit einem anderen Gerät nutzen.
- die Rückseite und Seiten des Gerätes blockieren. Halten Sie mindesten 10 cm Abstand zu allen Seiten frei, damit die Luft zirkulieren kann.

Wirkungsprinzip

Beim Kochen mit Induktion handelt es sich um eine sichere, fortschrittliche, effiziente und umweltfreundliche Kochmethode. Dabei erzeugen elektromagnetische Vibrationen Hitze direkt im Kochgeschirr und nicht indirekt über das Heizen einer Glasfläche. Die Oberfläche des Kochfeldes erwärmt sich nur deshalb, weil das Kochgeschirr heiß wird und Wärme abgibt.



Auswahl geeigneter Kochgeräte

Das Induktionskochfeld funktioniert nur mit geeignetem Kochgeschirr.

Die Faustregel besagt: Hält ein Magnet am Boden Ihres Kochgeschirrs, ist es für Induktionskochfelder geeignet. Trotzdem ist Vorsicht geboten.

Der Boden des Kochgeschirrs muss aus ferromagnetischem Material bestehen.

Das Kochgeschirr muss die Oberfläche des Kochfeldes berühren

Sicherheitsmechanismus: Das Kochfeld funktioniert nicht (Fehlercode „E0“ im Display), wenn:

- das Kochgeschirr über keinen ebenen Boden oder einen Mindestdurchmesser von 10 bis 15 cm verfügt.
- der Boden des Kochgeschirrs nur einen geringen Anteil ferromagnetischen Materials enthält, selbst wenn ein Magnet an ihm haften bleiben sollte.

Geeignetes Kochgeschirr

Material: Eisen oder Edelstahl

Form: Durchmesser des Bodens ca. 12 bis 20 cm runder oder eckiger Kochtopf

Ungeeignetes Kochgeschirr

Material: Nichteisenmetall, Keramik, Glas oder Topfboden aus Kupfer oder Aluminium

Form: unebener Boden, Durchmesser kleiner als 12 cm

Bedienung

[An/Aus]

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein „Piep“-Ton erklingt und sämtliche Anzeigen blinken etwa eine Sekunde lang. Danach befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr in die Mitte des Kochfeldes.
3. Drücken Sie [An/Aus]. Einige Kochfelder beginnen sofort mit dem Kochvorgang. Andere Modelle zeigen „ON“ an. Wählen Sie eine Funktion aus, um mit dem Kochen zu beginnen.
4. Beenden Sie den Kochvorgang, indem Sie [An/Aus] drücken.

[Zeit]

1. Drücken Sie [Zeit]. Im Display erscheint [00:00]. Wählen Sie mit den Tasten [+] und [-] die gewünschte Zeit aus, bis maximal 4 Stunden.
2. Mit leichtem Druck auf [+] oder [-] erfolgt die Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten.
3. Halten Sie die Tasten [+] oder [-] länger gedrückt und die Zeiteinstellung erfolgt in 10-Minuten-Schritten.
4. Nach erfolgter Einstellung zeigt das Display im Wechsel die gewünschte Kochleistung oder Temperatur, sowie die verbleibende Restzeit an.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepen und das Gerät beendet den Kochvorgang.
6. Falls Sie die eingestellte Zeit unterbrechen wollen, drücken Sie entweder [An/Aus] oder die Funktionstaste, um die gewünschte Leistung oder Temperatur wiederaufzunehmen.
7. Nach erfolgter Zeiteinstellung können Sie die Leistung oder Temperatur verändern, ohne die Zeiteinstellung zu beenden.

[Kochfunktionen]

1. Drücken Sie [**Warmhalten**]. Im Display erscheint [1300]. Die Standardleistung beträgt als 1800 W. Drücken Sie [+] oder [-], um die gewünschte Leistung auszuwählen.

Sie können zwischen acht Leistungsstufen wählen:
(200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000W)

Ohne Bedienung schaltet sich das Kochfeld nach zwei Stunden automatisch aus.

2. Drücken Sie [**Wasser**]. Auf dem Display erscheint [2000]. Die Standardleistung beträgt 2000 W. Diese automatische Funktion KANN NICHT angepasst werden. Ohne Bedienung schaltet sich das Kochfeld nach 20 Minuten automatisch aus.

3. Drücken Sie [**Suppe**]. Auf dem Display erscheint [1600]. Die Standardleistung beträgt 1600 W. Nach 15 Minuten wechselt die Anzeige auf 800 W und das Gerät setzt den Kochvorgang fort. Diese automatische Funktion KANN NICHT angepasst werden.

Ohne Bedienung schaltet sich das Kochfeld nach zwei Stunden automatisch aus.

4. Drücken Sie **[Milch]**. Auf dem Display erscheint [80°]. Die Standardtemperatur beträgt 80°C. Diese automatische Funktion KANN NICHT angepasst werden.

Ohne Bedienung schaltet sich das Kochfeld nach 20 Minuten automatisch aus.

5. Drücken Sie **[Reis]**. Auf dem Display erscheint [1300]. Die Standardleistung beträgt 1300 W. Nach 15 Minuten wechselt die Anzeige auf 800 W und das Gerät setzt den Kochvorgang fort. Diese automatische Funktion KANN NICHT angepasst werden.

Ohne Bedienung schaltet sich das Kochfeld nach einer Stunde automatisch aus.

6. Drücken Sie **[Kochen]**. Auf dem Display erscheint [200°]. Die Standardtemperatur beträgt 200 °C. Drücken Sie [+] oder [-], um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

Sie können zwischen acht Temperaturstufen wählen:

(80-100-130-150-180-200-220-240°C)

Ohne Bedienung schaltet sich das Kochfeld nach zwei Stunden automatisch aus.

Pflege und Wartung

1. Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Reinigen Sie das Gerät erst, nachdem es vollständig abgekühlt ist.

2. Glasplatte, Bedienfeld und Gehäuse:

- weicher Lappen für kleine Flecken
- Fett, sowie hartnäckige Flecken oder Schmutz entfernen Sie mit einem feuchtem Lappen und neutralem Reinigungsmittel.

3. Solange der Lüfter in Betrieb ist, verbleiben Staub- und Schmutzpartikel in der Lüfteröffnung. Bitte reinigen Sie diese regelmäßig mit einem Pinsel oder Wattestäbchen.

4. Denken Sie daran, das Gerät niemals direkt mit Wasser zu reinigen. Dies könnte zu Beschädigungen führen.

5. Achten Sie darauf, dass der Stecker fest mit der Steckdose verbunden ist.

6. Ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose, solange das Gerät noch in Betrieb ist. Sie erhöhen die Lebensdauer des Kochfeldes, indem Sie es stets mit „An/Aus“ ausschalten und erst danach den Stecker ziehen.

7. Sie erhöhen die Lebensdauer zusätzlich, indem Sie warten, bis der Lüfter aufhört zu arbeiten, und erst dann den Netzstecker ziehen. Der Lüfter läuft nach Ende des Kochvorgangs noch einige Zeit nach, um die Platte abzukühlen.

8. Ziehen Sie stets den Netzstecker und verstauen Sie ihn, wenn Sie das Gerät einige Zeit nicht verwenden.

Fehlerbehebung

Falls während des Gebrauchs Fehlermeldungen auftreten, sehen Sie zunächst in folgender Tabelle nach, bevor Sie sich an den Kundenservice wenden.

FEHLER	KONTROLLE	BEHEBUNG
Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt und „An/Aus“ gedrückt wurde, ertönt kein Piepen.	Überprüfen Sie bitte, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.	Kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.
Es ertönt ein Piepen.	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte des Kochfeldes. Der Boden des Kochgeschirrs ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Kochfeldes. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mehr als 12 cm.
Display zeigt ‚E0‘.	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochplatte.
Display zeigt ‚E1‘.	Spannung $\leq 80V$	Kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.
Display zeigt ‚E2‘.	Spannung $\leq 288V$	Kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.
Display zeigt ‚E3‘.	Kurzschluss im Glassensor oder Überhitzung	Kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.
Display zeigt ‚E4‘.	Offener Kreislauf im Glassensor	Kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.
Display zeigt ‚E5‘.	Überhitzung oder Kurzschluss (PCB, IGBT)	Starten Sie das Gerät erneut, nachdem es vollständig abgekühlt ist.

Display zeigt ‚E6‘.	gebrochener oder offener Stromkreis (PCB, IGBT)	Kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.
---------------------	---	--

Diese Maßnahmen stellen nur eine „erste Hilfe“ dar. Trennen Sie beim Erscheinen eines Fehlercodes das Gerät stets von der Stromversorgung und wenden Sie sich zwecks Überprüfung/ Reparatur Ihres Gerätes an einen Fachmann.

Um Gefährdungen und Schäden vorzubeugen, bauen Sie das Gerät nicht auseinander oder versuchen es selbst oder durch eine dritte, nicht dafür geschulte Person zu reparieren.

Häufige Fragen

•Ist das Kochen mit Induktion effizienter als mit Gas?

Die Energieeffizienz beim Kochen mit Induktion beträgt 83 Prozent. Damit ist es effektiver als Elektro- oder Gasgeräte.

•Wie sicher ist das Kochen mit Induktion?

Induktionsgeräte erzeugen Hitze nur im Kochgeschirr, ganz ohne offene Flamme oder heißes Kochelement. Die Oberfläche des Kochfeldes bleibt kalt - außer durch Wärmeübertragung vom Boden des heißen Kochgeschirrs.

•Wie unterscheidet sich das Kochen mit Elektroherd und Induktion?

Gewöhnliche Elektro-Kochgeräte verbrauchen Energie zur Aufheizung des Heizelements. Diese Wärme wird dann auf das Kochgeschirr weitergeleitet. Induktionskochfelder übertragen die Energie direkt in das Kochgeschirr. Heizelemente mit Widerstand sind sehr ineffizient und reagieren nur langsam. Kochen mit Induktion ist sehr schnell. Das Gerät reagiert auf Temperaturänderungen noch schneller und effizienter als bei Gasgeräten.

•Ist die Anwendung leicht?

Das Kochgeschirr erhitzt sich schnell. Das Kochen ist schnell und einfach, insbesondere das Aufwärmen, Dünsten, Braten und Kochen von Pasta. Die Reinigung eines Induktionskochfeldes ist sehr einfach. Ohne offene Flamme oder Heizelemente brennen Lebensmittel nicht an. Daher ist es ausreichend, die Oberfläche mit einem feuchten Lappen abzuwischen.

INSTRUCTIONS



ATTENTION! Read the safety and assembly instructions carefully, in order to avoid the risk of injury or damaging the product.



Important: Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual



Only for domestic use and not for commercial use!



Keep small parts, plastic bags and other packaging out of the reach of children.

Pay attention especially when unpacking your item. Danger of suffocation!
Check the delivery for completeness. Later complaints cannot be accepted.
Check all elements and parts for damages. Despite careful control, products may be damaged in transit. In this case, do not assemble your product. Defective parts can endanger your health.



Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

Unpack all the parts and elements of the set and place the components on the top of the carton or other clean surface. This protects your new product.
Please also pay attention not to scratch the floor while working with tools.
Make sure that this product is fully assembled before use, as shown in the illustration

Intended Use

This device is only designed for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods. The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages cause of an unappropriated use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be cancelled.

General Safety instructions

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
- Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8 years.
- Only qualified electricians may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not abuse the cord. Never use the cord for carrying, pulling or unplugging the power tool. Keep cord away from heat, oil, sharp edges and moving parts. Do not crimp the cable by using it, e.g. strongly kink or roll with something heavy about it. Damaged or entangled cords increase the risk of electric shock. Plugs should never be plugged in or unplugged with wet hands.

•When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket if the appliance is not being used and remove the attached accessories.



CAUTION: This cooker unit emits an electromagnetic field, therefore people with pacemakers should consult with their physician before using. Persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation

- Do not place any magnet sable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- Do not remove any coverings on the appliance.

Electrical Hazards

Electric shock hazard: Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the cooker.

DO NOT :

- submerge the unit or electrical cord in liquid, touch the unit with wet hands, or use in a wet outdoor environment.
- use if cooker surface is cracked.
- operate if the electrical cord is frayed or if wires are exposed.
- let the electrical cord hang over the edge of a table or counter-top.
- move the unit by pulling on the power cord.
- keep cookware on the cooker when the unit in use.

Product & Property Damage

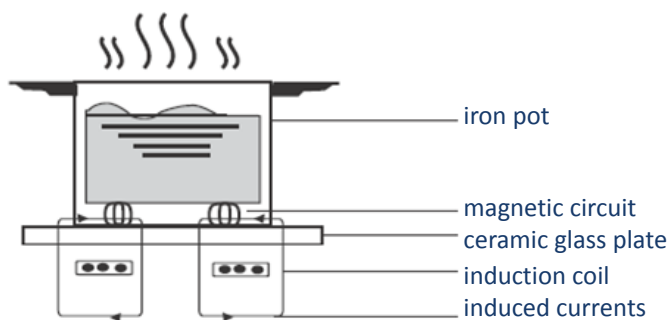
To prevent damage to the cooker or surrounding area:

DO NOT:

- heat empty containers on the cooker surface.
- place any metal object other than cookware on the cooker surface.
- place objects weighing more than 25 pounds on the cooker surface.
- block the cool air inlet and fan.
- operate cooker on flammable surfaces.
- clean a induction cooker in a dishwasher.
- use the cooker unit for anything other than its intended purpose.
- Place objects affected by a magnet, such as a credit card, radio, television, etc, near the unit while operating the cooker.
- share a 220V,10amp electrical outlet with another electrical item.
- block the rear and sides for the unit-keep at least 4" from walls for proper ventilation.

Working principle

Induction cooker 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.



Selecting the proper cookware

Your induction cooker will not operate without the proper cookware. Read the following information in this section carefully to get the maximum efficiency from your unit. The rule of thumb for selecting cookware is if a magnet sticks to the cookware bottom, the cookware will work on your cooker. The bottom surface of the cookware must be made of ferrous magnetic material.

The cookware must be touch the cooker.

Safety mechanism: The cooker may not operate (displays "E0" error code) if:

- The cookware does not have a flat bottom surface with a minimum bottom diameter of 4-6 inches.
- The cooker bottom is made of material with a low ferrous magnetic content, even if a magnet sticks to the cookware bottom.

Friendly cookware

Material: Iron or stainless steel.

Shape: Bottom diameter about 12-20cm saucepan or square pot.

Non-friendly cookware

Material: Non-iron metal, ceramic, glass or bottom is made of copper or aluminum pot.

Shape: Bottom uneven, diameter less than 12cm.

Operating Instructions

[An/Aus(On/Off)]

1. After inserting the plug into the socket, a "Beep" will emit and all the indicators and display screen will flashing 1 second, the cooker will in standby mode.
2. Put a suitable cookware on the center of the cooking zone.
3. Press [An/Aus], some kind of cookers will start working directly, some will show 'An, after choosing function will start working.
4. When the cooker in use, Stop the operation by pressing [An/Aus].

[Zeit/(TIMER)]

1. Press [Zeit], the display will show [00:00], user can press [+] or [-] key to set for the desired time, Max time is 4 hours.
2. Slightly press [+] or [-] key once can increase or decrease 1minute.
3. Long press [+] or [-] key once can increase or decrease 10 minutes.
4. After setting, the display will show desired power or temperature and remaining timer alternately.
5. When timer finish, the cooker will have a beep signal then stop working.
6. If want to cancel timer, users can either press the [An/Aus] or hold the function key to resume the desired power or temperature operation.
7. After timer setting, user can change the power or temperature; this action won't cancel the timer setting.

[Kochfunktionen/(Cooking Functions)]

1. Press the [**Warmhalten; (Hot Pot)**] key and the display will show [1300]. It is representing that the default power is 1300W. It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired power level.

There are 8 power levels in total.

(200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000W)

Without any operation the cooker will shut off automatically after 2 hours.

2. Press the [**Wasser; (Water)**] key and the display will show [2000], it is representing that the default power is 2000W. It is an automatic function and it CAN NOT be adjusted.

Without any operation the cooker will shut off automatically after 12 minutes.

3. Press the [**Suppe; (Soup)**] key and the display will show [1600], it is representing that the default power is 1600W. After 15 minutes the display will change to 800W and continue to heat. It is an automatic function and it CAN NOT be adjusted.

Without any operation the cooker will shut off automatically after 2 hours.

4. Press the **[Milch; (Milk)]** key and the display will show [80]. It is representing that the default temperature is Level 80°C. It is an automatic function and it CAN NOT be adjusted.

Without any operation the cooker will shut off automatically after 20 minutes.

5. Press the **[Reis; (Rice)]** key and the display will show [1300], it is representing that the default power is 1300W. After 15 minutes the will change to 800W continue to heat. It is an automatic function and it CAN NOT be adjusted.

Without any operation the cooker will shut off automatically after 1 hour.

6. Press the **[Kochen; (Fry)]** key and the display will show [240°C], it is representing that the default temperature is 240°C. It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired temperature level. There are 8 power levels in total

(80-100-130-150-180-200-220-240°C)

Without any operation the cooker will shut off automatically after 2 hours

Care and maintenance

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cool down.

2. Glass Plate, Panel and Shell

- Soft Cloth for slight stain.
- For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.

3. While the radiator-fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.

4. Remember do not washing the unit by water directly to avoid damaging.

5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.

6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the using life, press the "An/Aus" button first, then pull out the power cord.

7. In order to make operating time longer, the fan would still work for cooling the plate, is better to plug out after the fan stops working.

8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.

Troubleshooting guide

During operations, if any error occurred, please check the following table before calling for service.

PHENOMENON	CHECK POINTS	REMEDY
Insert the plug into the socket and press An/Ann, no 'beep' sound	If the plug real plugged in	Check carefully. Any help please contact a specialist for help.
Es ertönt ein Piepen.	If the cookware is inapplicable If the cookware on the center of top glass If the cookware bottom diameter over 12cm	Replace a correct cookware Put the cookware on the center Replace a cookware bottom diameter over 12cm
Display zeigt ,E0'.	No or in applicable cookware be used	Put or Replace a correct cookware
Display zeigt ,E1'.	Voltage $\leq 80V$	Call a specialist for help
Display zeigt ,E2'.	Voltage $\geq 288V$	Call a specialist for help
Display zeigt ,E3'.	Glass sensor short circuit or overheat	Call a specialist for help
Display zeigt ,E4'.	Glass sensor open circuit	Call a specialist for help
Display zeigt ,E5'.	PCB IGBT overheat or short circuit	Re-start after it turns cool

Display shows 'E6'	PCB IGBT broken or open circuit	Call specialist for help.
--------------------	---------------------------------	---------------------------

Remedies just for first checking, if any error codes, please unplug the unit immediately can contact service center for inspection and repairing.
To avoid danger and damage, do not disassemble or repair it by yourself or any unprofessional person.

Commonly asked questions

•Is induction cooking more efficient than gas?

With an 83% energy efficiency, induction cooking is more efficient than both electric or gas.

•How safe is induction cooking?

Because there is no open flame or hot cooking element, the induction cooker creates heat only in the cookware. The cooker surface remains cool, except where the cookware bottom contacts the cooker surface.

•How does electric and induction cooking differ?

Regular electric cooking elements use energy to heat the heating element and then through conduction, the heating is transferred to the cooking pan, where induction cooker place the electrical energy directly into the cookware. Resistance-type heating elements are very inefficient and are slow to respond. Induction cooking heating is very rapid and responsive to temperature control changes making them even faster and more efficient gas cooking.

•Ist die Anwendung leicht?

The rapid heating of the cookware makes all kinds of cooking fast and easy, especially when warming, sauteing, frying, and making pasta. Clean an induction cooker is easy. With no open flame or heating element, food does not burn-on so you can just wipe the cooker surface clean with a damp towel.

ORIENTATION



ATTENTION! Respectez les consignes de sécurité et de montage pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement du produit.



Important: Lisez ces instructions avec attention dans leur totalité. Gardez ces instructions afin de pouvoir les relire dans le futur. Si vous donnez ce produit à une autre personne, veuillez également faire passer cette notice.



**Uniquement pour usage domestique
et en aucun cas à des fins commerciales!**



Gardez les petites pièces hors de portée des enfants. Faites particulièrement attention au moment de déballer le produit. Gardez les sacs plastiques et autres emballages hors de portée des enfants. Risque de suffocation ! Assurez-vous que la livraison a été faite dans son intégralité. Des réclamations ultérieures ne pourront pas être prises en compte. Vérifier que tous les éléments et toutes les pièces n'ont subi aucun dommage. Malgré le soin apporté, il est possible que même le meilleur des produits ait été endommagé pendant le transport. Dans ce cas, ne montez pas le produit. Des pièces endommagées peuvent mettre votre santé en danger.



Ne modifiez jamais le produit ! Les modifications annulent la garantie et le produit pourrait être peu sûr, voir même dangereux. Déballez toutes les pièces et éléments fournis et placez-les sur le dessus du carton ou toute autre surface plate et propre. Cela protégera votre nouvel article. Veillez à ne pas rayer le sol durant la manutention avec les outils. Il est essentiel que l'assemblage de l'article soit complet conformément aux illustrations fournies avant que celui-ci ne puisse être utilisé.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doivent être appropriés pour induction.

Utilisez le produit uniquement à des fins d'emploi. Le fabricant n'assume aucune responsabilité dans le cas d'une mauvaise utilisation du produit. Toute modification réalisée sur le produit aura un impact négatif et la garantie de celui-ci sera annulée.

Consignes de sécurités générales

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.
- Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et le câble de branchement qui en fait partie doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- Objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande.

- Ne pas maltraiter le cordon. Ne jamais utiliser le cordon pour porter, tirer ou débrancher l'appareil. Maintenir le cordon à l'écart de la chaleur, du lubrifiant, des arêtes ou des parties en mouvement. Ne pas presser le câble en l'utilisant comme entortiller fort ou rouler avec quelque chose de lourd sur les. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne jamais brancher ou débrancher la fiche de secteur avec les mains mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.



Attention: Les personnes avec des stimulateurs cardiaques doivent donc consulter leur médecin avant utilisation. Les personnes porteuses d'un pace-maker doivent se tenir à au moins 60 cm de l'appareil quand il fonctionne.

- Ne pas placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

Risques électriques

Risque d'électrocution: Seuls des experts qualifiés peuvent effectuer des travaux de réparation et d'entretien sur la plaque.

NE PAS :

- immerger l'appareil ou cordon électrique dans un liquide, le toucher avec des mains mouillées ou l'utiliser en environnement extérieur humide.
- utiliser si la surface de la plaque est fissurée.
- faire fonctionner si le cordon électrique est effiloché ou avec fils exposés

- laissez le cordon électrique pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- déplacez l'unité en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Gardez les ustensiles sur la plaque lorsque l'appareil est utilisé.

Dommages au produit et aux biens

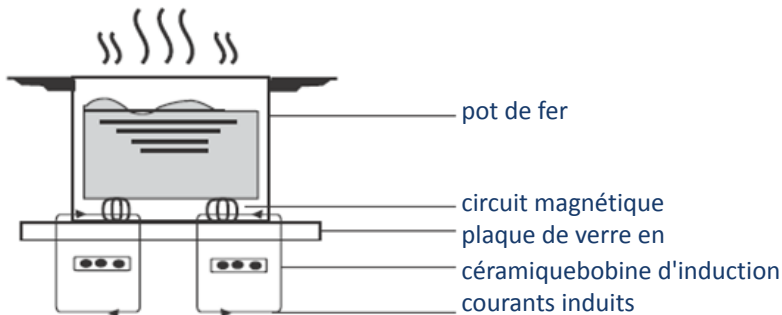
Pour éviter d'endommager la zone environnante de la plaque :

NE PAS:

- chauffer des récipients vides sur la surface de la plaque.
- placer tout objet métallique autre que la batterie de cuisine sur la surface de la plaque.
- Placez des objets pesant plus de 12 kilos sur la surface de la plaque.
- bloquer l'entrée d'air froid et le ventilateur.
- faire fonctionner la plaque sur des surfaces inflammables.
- nettoyer une plaque à induction dans un lave-vaisselle.
- utiliser l'unité de cuisson pour autre chose que son usage prévu.
- Placez les objets affectés par un aimant, tels qu'une carte de crédit, la radio, la télévision, etc., près de l'appareil pendant l'utilisation de la plaque.
- partager une prise de 220V, 10 ampères avec un autre article électrique.
- bloquez l'arrière et les côtés de l'unité - gardez à au moins 10cm des murs pour une bonne ventilation.

Principe d'utilisation

La plaque à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Cela fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt que de chauffer indirectement la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la casserole le réchauffe finalement.



Choisir le cookware correct

Votre plaque à induction ne fonctionnera pas sans la batterie de cuisine appropriée. Lisez attentivement les informations suivantes dans cette section pour obtenir le maximum d'efficacité de votre appareil. La règle de base pour choisir des ustensiles de cuisine est que si un aimant s'y colle au fond, ils fonctionneront sur votre plaque.

La surface inférieure de l'ustensile de cuisson doit être faite de matériau magnétique ferreux.

La batterie de cuisine doit être en contact avec la cuisinière.

Mécanisme de sécurité: La cuisinière peut ne pas fonctionner (affiche le code d'erreur "E0") si:

- La batterie de cuisine n'a pas de surface inférieure plate avec un diamètre minimum de 10 à 15 cm..
- Le fond de la cuisinière est constitué d'un matériau à faible teneur en fer, même si un aimant adhère au fond de la casserole.

Cookware adapté

Matériel : Fer ou acier inoxydable.

Forme : Diamètre inférieur environ 12-20cm casserole ou pot carré.

Et cookware non adapté

Matériel : métal non-fer, céramique, verre ou le fond est fait en cuivre ou d'aluminium.

Forme : Fond irrégulier, diamètre inférieur à 12cm.

Instructions d'utilisation

[ON/OFF]

1. Après avoir inséré la fiche dans la prise, un «bip» sera émis et tous les indicateurs et l'écran d'affichage clignoteront 1 seconde, la cuisinière sera en mode veille.
2. Mettez une batterie de cuisine appropriée au centre de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur [ON/OFF], certains types de plaques commencent à fonctionner directement, certaines affichent 'An', après avoir choisi la fonction, elles commencent à fonctionner.
4. Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, arrêtez l'opération en appuyant sur [ON/OFF].

[Time(MINUTEUR)]

1. Appuyer sur [Zeit], l'afficheur indique [00:00], l'utilisateur peut appuyer sur la touche [+] ou [-] pour régler l'heure désirée, le temps maximum est de 4 heures.
2. Appuyez légèrement sur [+] ou [-] une fois peut augmenter ou diminuer de 1 minute.
3. Laissez appuyer sur la touche [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer de 10 minutes.
4. Après le réglage, l'affichage indique alternativement la puissance ou la température désirée et le temps restant.
5. Lorsque la minuterie est terminée, la plaque émet un signal et arrête de fonctionner.
6. Pour annuler la minuterie, vous pouvez appuyer sur [ON/OFF] ou maintenir la touche de fonction pour reprendre l'opération de puissance ou de température désirée.
7. Après le réglage de la minuterie, l'utilisateur peut changer la puissance ou la température, cette action n'annulera pas le réglage de la minuterie.

[Fonctions de cuisson]

1. Appuyez sur la touche **[maintenir au chaud]** et l'écran affichera [1300]. Cela signifie que la puissance par défaut est 1300W. Cela être ajusté en appuyant sur la touche [+] ou [-] pour régler le niveau de puissance désiré.
-Il y a 8 niveaux de puissance au total
(200-400-800-1000-1300-1600-1800-2000W)
2. Appuyez sur la touche **[l'eau]** et l'écran affichera [2000]. Cela signifie que la puissance par défaut est 2000W. C'est une fonction automatique et elle ne peut pas être ajustée. Sans opération, la cuisinière s'éteindra automatiquement après 20 minutes.
3. Appuyez sur la touche **[soupe]** et l'écran affichera [1600]. Cela signifie que la puissance par défaut est 1600W. Après 15 minutes, l'affichage passera à 800W et continuera à chauffer. C'est une fonction automatique et elle ne peut pas être ajustée. Sans aucune opération, la cuisinière s'éteindra automatiquement après 2 heures.

4. Appuyez sur la touche **[lait]** et l'écran affichera [800 °]. Cela signifie que la température par défaut est 80°C c'est une fonction automatique et elle ne peut pas être ajustée.

Sans aucune opération, la cuisinière s'éteindra automatiquement après 2 heures.

5. Appuyez sur la touche **[riz]** et l'écran affichera [1300]. Cela signifie que la puissance par défaut est de 1300W. après 15 minutes, cela changera à 800W pour continuer à chauffer. C'est une fonction automatique et elle ne peut pas être ajustée. Sans opération, la cuisinière s'éteindra automatiquement après 1 heure.

6. Appuyez sur la touche **[bouillir]** et l'écran affichera [200 °]. Cela signifie que la température par défaut est de 200°C. Cela peut être ajusté en appuyant sur la touche [+] ou [-] pour régler le niveau de température désiré.

-Il y a 8 niveaux de puissance au total-

(80-100-130-150-180-200-220-240 °C)

Sans aucune opération, la cuisinière s'éteindra automatiquement après 2 heures.

Entretien et maintenance

1. Retirez la fiche d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. Ne la nettoyez pas avant que la surface ait refroidie.

2. Plaque de verre, panneau et coque :

- Tissu doux pour une légère tache.
- Pour graisse et saleté, éponger à l'aide d'un chiffon propre et humide avec un détergent neutre.

3. Pendant que le radiateur-ventilateur fonctionne, la poussière et la saleté resteront sur la grille d'évent, veuillez la nettoyer avec une brosse ou un coton-tige régulièrement.

4. Rappelez-vous de ne pas laver l'appareil directement avec de l'eau pour éviter de l'endommager.

5. Pour protéger la cuisinière à induction, assurez-vous d'avoir un bon contact entre la prise et le mur avant de l'utiliser.

6. Ne tirez pas le cordon d'alimentation directement pendant le fonctionnement. Pour prolonger la durée d'utilisation, appuyez d'abord sur le bouton "On/Off", puis retirez le cordon d'alimentation.

7. Afin de prolonger la durée de fonctionnement, le ventilateur continuera à refroidir la plaque, il est préférable de la brancher après que le ventilateur cesse de fonctionner.

8. Veuillez retirer le cordon d'alimentation et rangez-le s'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

Guide de dépannage

Pendant les opérations, si une erreur s'est produite, veuillez vérifier le tableau suivant avant d'appeler le service.

PHÉNOMÈNE	POINTS DE VÉRIFICATION	REMÈDE
Insérez la fiche dans la prise et appuyez sur ON/OFF, aucun bip sonore	Si la prise est réellement branchée	Vérifiez attentivement. Toute aide veuillez contacter un spécialiste.
L'unité émet un "Bip"	Si la batterie de cuisine est inapplicable. Si la batterie de cuisine est au centre du verre supérieur. Si le diamètre du fond de la batterie de cuisine est supérieur à 12 cm	Remplacer par une batterie correcte. Mettez les ustensiles de cuisson au centre. Remplacer un diamètre de fond de batterie de cuisine de plus de 12 cm.
L'affichage montre ,E0'.	Batterie de cuisine manquante ou non correcte est utilisée	Mettre ou remplacer une batterie correcte.
L'affichage montre ,E1'.	Tension ≤ 80 V	Appelez un spécialiste pour de l'aide.
L'affichage montre ,E2'.	Tension ≥ 288 V	Appelez un spécialiste pour de l'aide.
L'affichage montre ,E3'.	Capteur de verre court-circuit ou surchauffe	Appelez un spécialiste pour de l'aide.
L'affichage montre ,E4'.	Circuit ouvert du capteur de verre	Appelez un spécialiste pour de l'aide.
L'affichage montre ,E5'.	Surchauffe de PCB IGBT ou court-circuit	Redémarrez après qu'il se soit refroidi

L'affichage montre E6'.	PCB IGBT cassé ou circuit ouvert	Appelez un spécialiste pour de l'aide.
-------------------------	----------------------------------	--

Juste pour la première vérification, pour tout codes d'erreur, veuillez débrancher l'unité immédiatement et contacter le centre de service pour inspection et réparation.

Pour éviter les dangers et les dommages, ne pas démonter ou réparer vous-même ou par un non professionnel

Questions fréquemment posées

•La cuisson par induction est-elle plus efficace que le gaz ?

Avec une efficacité énergétique de 83%, la cuisson à induction est plus efficace que l'électricité ou le gaz. Tandis que

•Quelle est la sécurité de la cuisson à induction ?

Parce qu'il n'y a pas de flamme nue ou d'élément de cuisson chaud, la cuisinière à induction ne crée de la chaleur que dans la batterie de cuisine. La surface de la cuisinière reste froide, sauf lorsque le fond de la casserole entre en contact avec la surface de la cuisinière.

•En quoi la cuisson électrique et la cuisson à induction diffèrent-elles ?

Les éléments de cuisson électriques réguliers utilisent de l'énergie pour chauffer l'élément chauffant, puis, par conduction, le chauffage est transféré dans le bac de cuisson, où la cuisinière à induction place l'énergie électrique directement dans le cookware. Les éléments résistants aux chauffants sont très inefficaces et sont lents à réagir. Le chauffage par induction est très rapide et sensible aux changements de température, ce qui la rend encore plus rapide et plus efficace que la cuisson au gaz.

•Est-il facile à utiliser ?

Das Kochgeschirr erhitzt sich schnell. Das Kochen ist schnell und einfach, insbesondere das Aufwärmen, Dünsten, Braten und Kochen von Pasta. Die Reinigung eines Induktionskochfeldes ist sehr einfach. Ohne offene Flamme oder Heizelemente brennen Lebensmittel nicht an. Daher ist es ausreichend, die Oberfläche mit einem feuchten Lappen abzuwischen.



Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Les symboles sur les produits, l'emballage et/ou les documents joints signifient que les produits électriques ou électroniques usagés ainsi que les piles ne doivent pas être mélangés avec les déchets domes ques habituels. Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez les déposer aux points de collecte prévus à cet effet, conformément à la réglementation nationale et aux Directives Européennes. En vous débarrassant correctement des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, vous contribuerez à la sauvegarde de précieuses ressources et à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine qui pourraient advenir lors d'un traitement inapproprié des déchets. Pour plus d'informations à propos de la collecte et du recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques et des piles usagées, veuillez contacter votre municipalité, votre service de traitement des déchets ou le point de vente où vous avez acheté les produits.

Dentro de la UE, este símbolo indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica. pueden ser eliminados. Los electrodomésticos viejos contienen materiales reciclables valiosos, que pueden ser el reciclado y la protección del medio ambiente y de la salud humana. no dañar la salud mediante la eliminación incontrolada de la basura. Por favor, deshazte de Por lo tanto, los aparatos viejos deben recogerse mediante sistemas de recogida adecuados o enviarse a la siguiente dirección para su eliminación El lugar donde lo compraste. Esto alimentará el dispositivo para el reciclaje de material.

Deuba – Der Onlinehändler Ihres Vertrauens wenn es um Garten-, Deko- und Haushaltswaren geht. Mit über 4000 Produkten lassen wir Ihr Herz höher schlagen.

www.DeubaXXL.de



Entdecken Sie täglich Neuheiten und Sonderangebote aus unserem Sortiment, ein Besuch lohnt sich immer!

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84 · 66663 Merzig · Germany

Copyright by



Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.