



Induktionskochfeld 2 Platten

Bedienungsanleitung
(Übersetzung des englischen Originals)

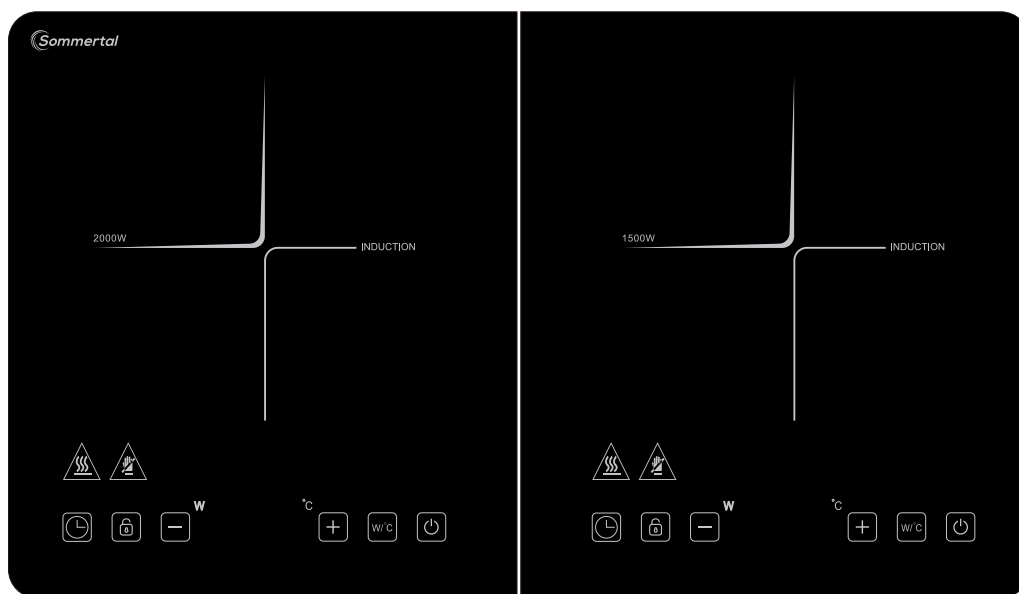


VAR.ID.: 4218

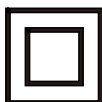


Lesen und verstehen Sie diese Anleitung!
Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Bewahren Sie diese Anleitung zur weiteren Benutzung sicher auf!



220-240VAC, 50 / 60Hz, 3500W



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

Allgemeine Anweisungen

1. Stecken Sie das Gerät nicht in eine Steckdose, an der mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht in die Steckdose passt.
3. Der Betrieb mit einer externen Zeitschaltung oder einem Fernbedienungssystem ist verboten.
4. Verändern Sie keine Teile und reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst, da das Netzkabel von qualifizierten Technikern ersetzt werden muss.
5. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder an feuchten Orten.
6. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
7. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
8. Erhitzen Sie keinen leeren Topf und überhitzen Sie den Topf nicht.
9. Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolien auf die obere Fläche oder unter den Boden des Kochers.
10. Lassen Sie ausreichend Platz um den Kochbereich (halten Sie einen Mindestabstand von mehr als 5 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein).
11. Verwenden Sie das Gerät niemals auf hitzeempfindlichen Materialien (Teppich, Vinyl).
12. Legen Sie kein Papier zwischen den Topf oder die Pfanne und das Gerät. Das Papier könnte verbrennen.
13. Blockieren Sie weder die Luftzufuhr noch den Abluftschacht.
14. Vorsicht! Die Oberfläche bleibt nach dem Gebrauch eine Zeit lang heiß. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, berühren Sie die Heizfläche nicht.
15. Das Gerät kann Gegenstände, die Magnetfelder haben oder anziehen, wie Radios, Fernseher, Bankkarten und Kassettenbänder, beeinflussen.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht auf metallischen Oberflächen.
17. Ziehen Sie das Netzkabel nach dem Kochen nicht sofort ab, lassen Sie das Gerät mindestens 15 Sekunden lang abkühlen.
18. WARNUNG: Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
19. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - in Küchenbereichen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhäusern,
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - in Unterbringungen vom Typ Bed & Breakfast.
20. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Vorteile der Induktionsplatte

1. Der Induktionsherd erzeugt keine Flamme, Hitze oder Rauch, wodurch die Küche sauber bleibt.
2. Dank des geringen Gewichts kann überall dort gekocht werden, wo eine Stromversorgung vorhanden ist.
3. Das elegante Design erlaubt es, den Herd als Dekoration für die Küche zu verwenden.
4. Induktionskochen ermöglicht es Ihnen, die Kochhitze sofort und mit großer Präzision anzupassen, ähnlich wie bei einem Gasherd, jedoch mit noch höherer Genauigkeit.
5. Es gibt keine offenen Flammen oder heißen Elemente. Der Induktionsherd beginnt erst zu arbeiten, wenn das geeignete Kochgeschirr auf die Oberfläche gestellt wird und stoppt sofort, wenn das Kochgeschirr entfernt wird. Keine verbrannten Finger oder Hände mehr und sicherer für kleine Kinder.

Vorsichtsmaßnahmen vor der Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist und in den Einschaltmodus wechselt.
2. Wenn der Induktionsherd in den Standby-Modus wechselt und ein Topf aus ungeeignetem Material darauf gestellt wird, wird der Fehlercode „E1“ angezeigt. Bitte verwenden Sie einen Topf aus geeignetem Material.

Spezifikation

Model	VAR.ID 4218
Netzspannung	220-240V~50/60Hz
Nennleistung	3500W

Temperatur-/Leistungseinstellungen

Die Stufen nach Leistungseinstellungsmodus:

linke Platte Leistung (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
rechte Platte Leistung (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Die Stufen nach Temperatureinstellungsmodus:

Linke Platte Temperatur (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Rechte Platte Temperatur (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Bedienfeld



1、 Power Modus:

Stecken Sie das Netzkabel ein, der Summer ertönt und alle LEDs und Anzeigen blinken für 1 Sekunde. Die Anzeige zeigt „L“ an, und der Herd wechselt in den Leistungsmodus.

2、 EIN/AUS-Taste:



1. Wenn die Stromversorgung bereit ist, drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, die Anzeige wird eingeschaltet und zeigt „ON“ an. Der Herd befindet sich im Standby-Modus.
2. Im Standby-Modus schaltet sich der Herd ab, wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Funktion ausgewählt wird.

3、 Power/Temperatur Knopf :



1. Drücken Sie die „Leistung/Temperatur“-Taste, um den Leistungs- oder Temperaturmodus zum Kochen auszuwählen.
2. Wenn Sie den Leistungsmodus auswählen, leuchtet die „W“-Anzeige auf und die Anzeige zeigt „1600“ an, was bedeutet, dass die Standardleistung 1600W beträgt. Wenn Sie den Temperaturmodus auswählen, leuchtet die „°C“-Anzeige auf und die Anzeige zeigt „180“ an, was bedeutet, dass die Standardtemperatur 180°C beträgt.

4、 (+) / (-) Taste:

Die beiden Tasten dienen zur Anpassung der Heizstufen und auch zur Einstellung der Zeit in der Timer-Funktion.

5、 Timer Taste:



1. Drücken Sie die "Timer"-Taste, um die Timer-Einstellung zu öffnen. (von 1 Minute bis 4 Stunden)
2. Drücken Sie die " + " oder " - " Taste, um die Kochzeit einzustellen. Durch kurzes Berühren der "Verringern" oder "Erhöhen" Taste können Sie die Zeit um 1 Minute verringern oder erhöhen. Halten Sie die "Verringern" oder "Erhöhen" Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
3. Drücken Sie lange auf die "Timer"-Taste, um die Zeit-Einstellung zu löschen.

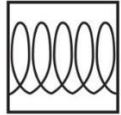
6、 Sperrtaste:



1. Unter jedem Arbeitszustand drücken Sie die "Sperr"-Taste für 3 Sekunden, um den Sperrmodus zu aktivieren. Im Sperrmodus wird auf keine andere Bedienung außer der "EIN/AUS"-Taste reagiert.
2. Wenn Sie die "Sperr"-Taste lange drücken, wird der Herd entsperrt und behält seinen vorherigen Zustand bei.

Das richtige Kochgeschirr für Induktionsherde auswählen.

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem Boden, der für Induktionskochen geeignet ist. Suchen Sie nach dem Induktions-Symbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.



Induction

Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens der Pfanne. Wenn der Magnet angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.



- Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben:

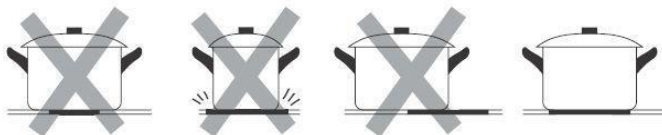
1. Füllen Sie die Pfanne, die Sie überprüfen möchten, mit etwas Wasser.
2. Schalten Sie den Herd ein und warten Sie 3 Minuten, um zu sehen, ob das Wasser heiß wird.

Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

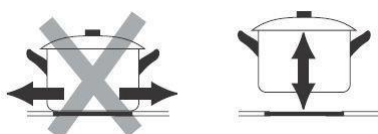
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gebogenen Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf der Glasoberfläche aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Platzieren Sie die Pfanne immer zentriert auf der Kochzone. Der Durchmesser sollte nicht weniger als 12 cm betragen, um sicherzustellen, dass das Energiefeld wirksam ist. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm.



Heben Sie Pfannen immer vom Induktionsherd ab - schieben Sie sie nicht, da dies die Glasoberfläche zerkratzen könnte.



Fehler Codes

Wenn der Herd durch unsachgemäße Bedienung Ihrerseits oder anderweitig betroffen ist, stoppt er seine Funktion und zeigt Fehlercodes auf dem Display an. Dies geschieht ausschließlich zum Schutz des Herdes und zur Orientierung für Sie.

Fehler Code	Lösung
E0: IGBT überhitzt E1: Ohne Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr verwendet E2: Unterspannung E3 Überspannung E4: Der Sensor an der oberen Platte funktioniert nicht E6: Kein Wasser im Kochtopf E7: Offener Stromkreis des IGBT-Sensors E8: Kurzschluss am IGBT-Sensor E9: Offener Stromkreis des oberen Plattensensors EE: Kurzschluss des oberen Plattensensors H: Obere Platte überhitzt	1. Wenn der Fehlercode E0 angezeigt wird, schalten Sie das Gerät bitte nach dem Abkühlen wieder ein. 2. Bitte prüfen Sie bei Anzeige des Fehlercodes E1, ob das Kochgeschirr nicht geeignet ist. 3. Wenn der Fehlercode E2/E3 angezeigt wird, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert und an ein ordnungsgemäßes Stromnetz angeschlossen ist. Steckdose mit 220-240V~50/60Hz. 4. Außer E6/H, andere wenden sich bitte zur Überprüfung und Reparatur an das Servicecenter.

Reinigung und Pflege

1. Ziehen Sie den Stecker heraus und warten Sie, bis das Induktionsfeld abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Wenn die Oberfläche verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
3. Halten Sie das Induktionskochfeld sauber, um zu vermeiden, dass Insekten hineingelangen und die Leistung beeinträchtigen.
4. Reinigen Sie belüftete Bereiche mit einer Zahnbürste oder einem Wattestäbchen, um sicherzustellen, dass die Luftaustrittsöffnungen frei sind.

Entsorgungshinweis

Sobald ein elektrisches Produkt nicht mehr funktionsfähig ist, sollte es so Entsorgt werden, dass es minimale Umweltauswirkungen verursacht, gemäß den Vorschriften Ihrer örtlichen Behörde. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte zur örtlichen Recyclingstation bringen.

	Recycling – Europäische Richtlinie 2012/19/EU Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt umweltfreundlich recyceln.
---	--

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnis. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtiger Verwendung entsprechend unserer Bedienungsanleitung, auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird eine neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Durch Eingriffe oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.

Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



Plaque de cuisson à induction 2 Plaques

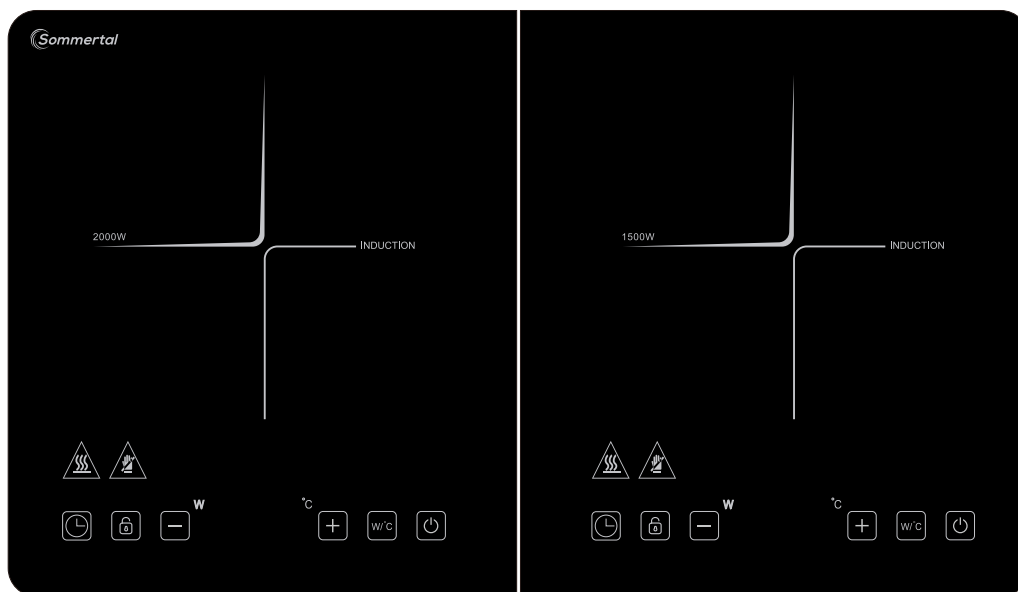
Mode d'emploi
(Traduction de l'original anglais)

VAR.ID.: 4218

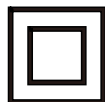
FR



Lisez et comprenez ce manuel!
Suivez les consignes de sécurité!
Veuillez conserver ces instructions en lieu sûr pour une utilisation ultérieure!



220-240VAC, 50 / 60Hz, 3500W



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

Instructions générales

1. Ne branchez pas l'appareil sur une prise multiple avec d'autres appareils.
2. N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé ou si la fiche ne s'adapte pas correctement à la prise.
3. Le fonctionnement avec une minuterie externe ou un système de télécommande est interdit.
4. Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas l'appareil vous-même, car le câble d'alimentation doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
5. N'utilisez pas cet appareil près de flammes nues ou dans des endroits humides.
6. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
7. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
8. Ne chauffez pas de casseroles vides et ne surchauffez pas les casseroles.
9. Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, canettes et feuilles d'aluminium sur la surface supérieure ou sous le fond de la plaque.
10. Laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson (maintenez une distance minimale de plus de 5 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets).
11. N'utilisez jamais l'appareil sur des matériaux sensibles à la chaleur (tapis, vinyle).
12. Ne placez pas de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier pourrait brûler.
13. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air.
14. Attention ! La surface reste chaude pendant un certain temps après utilisation. Pour éviter les blessures (brûlures), ne touchez pas la surface chauffante.
15. L'appareil peut influencer des objets sensibles aux champs magnétiques tels que radios, téléviseurs, cartes bancaires et bandes magnétiques.
16. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces métalliques.
17. Ne débranchez pas immédiatement le câble d'alimentation après la cuisson, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 secondes.
18. **AVERTISSEMENT** : Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
19. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des ménages et des applications similaires, telles que :
 - les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de ferme ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
20. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus.
21. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Avantages de la plaque à induction

1. La cuisinière à induction ne produit pas de flamme, de chaleur ou de fumée, gardant la cuisine propre.
2. Grâce à son faible poids, vous pouvez cuisiner partout où il y a une alimentation électrique.
3. 3. Le design élégant permet au poêle d'être utilisé comme décoration pour la cuisine.
4. 4. La cuisson par induction permet de régler la chaleur de cuisson instantanément et avec une grande précision, semblable à une cuisinière à gaz mais avec une précision encore plus grande.
5. 5. Il n'y a pas de flammes nues ni d'éléments chauds. La cuisinière à induction ne commence à fonctionner que lorsque la batterie de cuisine appropriée est placée sur la surface et s'arrête immédiatement lorsque la batterie de cuisine est retirée. Fini les doigts ou les mains brûlés et plus sûr pour les petits enfants.

Précautions avant utilisation

1. Assurez-vous que la cuisinière à induction est correctement connectée à l'alimentation électrique et passe en mode de mise sous tension.
2. Lorsque la cuisinière à induction passe en mode veille et qu'une casserole faite d'un matériau inapproprié est placée dessus, le code d'erreur « E1 » s'affichera. Veuillez utiliser un pot fabriqué dans un matériau approprié.

Spécification

Modèle	VAR.ID 4218
Tension secteur	220-240V~50/60Hz
Capacité nominale	3500W

Paramètres de température/puissance

Les niveaux par mode de réglage de la puissance:

Performances du panneau gauche (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Performances du panneau droite (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Les niveaux selon le mode de réglage de la température:

Température du panneau gauche (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Température du panneau droite (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Panneau de contrôle



1、 Mode d'alimentation:

Branchez le cordon d'alimentation, le buzzer retentira et toutes les LED et indicateurs clignoteront pendant 1 seconde. L'écran affichera « L » et la cuisinière passera en mode puissance.

2、 Bouton marche/arrêt:



1. Lorsque l'alimentation est prête, appuyez sur le bouton « ON/OFF », l'écran apparaîtra allumé et affiche « ON ». Le poêle est en mode veille.
2. En mode veille, le poêle s'éteindra s'il n'y a aucune fonction dans les 60 secondes est sélectionné.

3、 Bouton d'alimentation/température:



1. Appuyez sur le bouton « Alimentation/Température » pour passer en mode alimentation ou température sélectionnez la cuisson.
2. Lorsque vous sélectionnez le mode d'alimentation, l'indicateur « W » s'allume et l'indicateur affiche « 1600 », ce qui signifie que la puissance par défaut est de 1600 W. Si vous avez le Sélectionnez le mode de température, l'indicateur « °C » s'allume et l'écran affiche « 180 », ce qui signifie que la température par défaut est de 180 °C

4、 (+) / (-) Bouton:

Les deux boutons permettent de régler les niveaux de chauffage et également de régler l'heure dans la fonction minuterie.

5、 Bouton minuterie:



1. Appuyez sur le bouton "Timer" pour ouvrir le réglage de la minuterie. (de 1 minute à 4 heures)
2. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson.
À travers en appuyant brièvement sur le bouton "Diminuer" ou "Augmenter", vous pouvez augmenter le temps d'1 minute diminuer ou augmenter. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « Diminuer » ou « Augmenter » pour sélectionner le diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.
3. Appuyez longuement sur le bouton "Timer" pour effacer le réglage de l'heure.

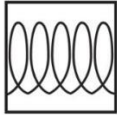
6、 Bouton de verrouillage:



1. Dans n'importe quelle condition de travail, appuyez sur le bouton « Lock » pendant 3 secondes pour verrouiller le activez le mode verrouillage. En mode verrouillage, aucune autre opération à l'exception du bouton « ON/OFF » ne recevra de réponse.
2. Si vous appuyez longuement sur le bouton « Verrouillage », le poêle se déverrouillera et conservera son état précédent.

Choisir la bonne batterie de cuisine pour les cuisinières à induction .

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la batterie de cuisine.



Induction

Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée à l'induction en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Lorsque l'aimant est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant sous la main:

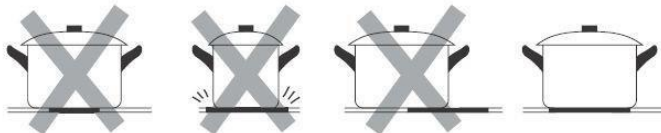
1. Remplissez la casserole que vous souhaitez vérifier avec un peu d'eau.
2. Allumez la cuisinière et attendez 3 minutes pour voir si l'eau devient chaude.

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

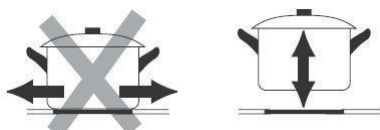
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou un fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat sur la surface du verre et a la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson. Le diamètre ne doit pas être inférieur à 12 cm pour garantir l'efficacité du champ énergétique. N'utilisez pas de casseroles de plus de 26 cm de diamètre.



Soulevez toujours les casseroles de la cuisinière à induction – ne les poussez pas car cela pourrait rayer la surface en verre..



Codes d'erreur

Si la cuisinière est affectée par un mauvais fonctionnement de votre part ou autre, elle cessera de fonctionner et affichera des codes d'erreur sur l'écran. Ceci est fait uniquement pour protéger le poêle et pour vous fournir des conseils.

Fehler Code	Solution
E0: IGBT surchauffé E1: Utilisé sans batterie de cuisine ou batterie de cuisine Incompatible E2: Sous-tension E3 Surcharge E4: Le capteur sur la plaque supérieure ne fonctionne pas E6: Pas d'eau dans la marmite E7: Circuit ouvert du capteur IGBT E8: Court-circuit sur le capteur IGBT E9: Circuit ouvert du capteur de la plaque supérieure EE: Court-circuit du capteur de la plaque supérieure H: Plaque supérieure surchauffée	1. Si le code d'erreur E0 apparaît, veuillez rallumer l'appareil après refroidissement. 2. Si le code d'erreur E1 s'affiche, veuillez vérifier si la batterie de cuisine ne l'est pas. approprié est. 3. Si le code d'erreur E2/E3 apparaît, veuillez vérifier si l'appareil fonctionne correctement et 4. est connecté à une alimentation électrique appropriée. Prise avec 220-240V~50/60Hz. 5. Sauf E6/H, autres veuillez contacter le centre de service pour inspection et réparation.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil et attendez que la plaque à induction refroidisse avant de la nettoyer.
2. Si la surface est sale, nettoyez-la avec un chiffon humide.
3. Gardez la plaque à induction propre pour éviter que les insectes ne pénètrent et n'affectent les performances..
4. Nettoyez les zones aérées avec une brosse à dents ou un coton-tige pour assurez-vous que les ouvertures de sortie d'air sont dégagées.

Avis de recyclage:

Lorsqu'un produit électrique n'est plus fonctionnel, il doit être éliminé de manière à causer le moins d'impact environnemental possible, conformément à la réglementation de votre autorité locale. Dans la plupart des cas, vous pouvez déposer de tels produits à la station de recyclage locale.

 	Recyclage – Directive européenne 2012/19/UE Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets domestiques. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.
--	--

Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité.

La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement.

En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant :

Centre de service après-vente

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél. : +49 (0)6592-1730200
Fax : +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

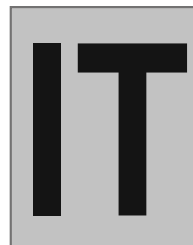
Description du problème:



Piano cottura a induzione 2 piastre

Istruzione d'uso
(Traduzione dell'originale inglese)

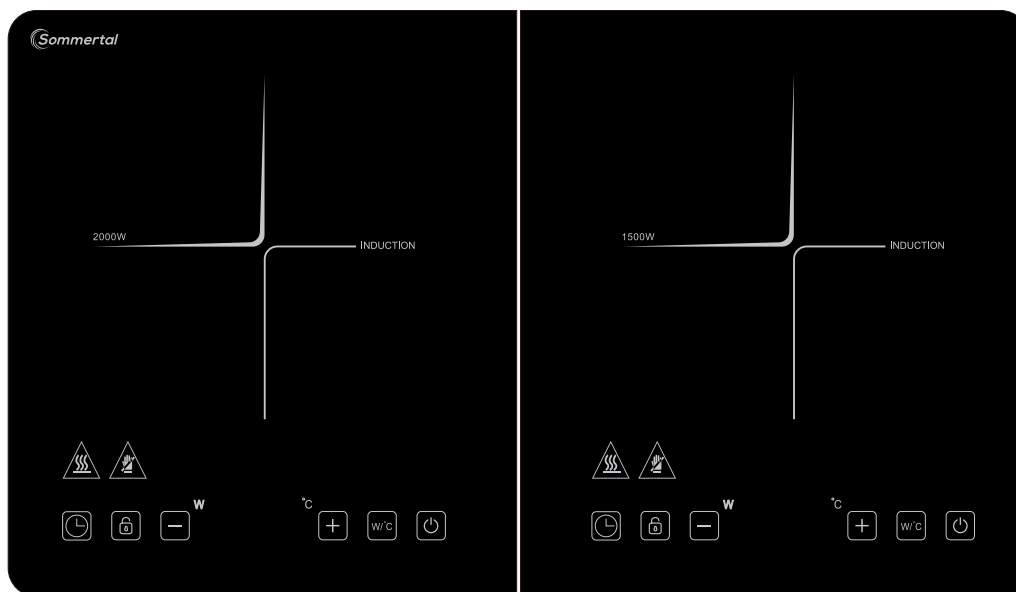
VAR.ID.: 4218



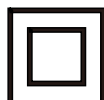
Leggere e comprendere queste istruzioni!

Osservare le avvertenze di sicurezza!

Si prega di conservare queste istruzioni al sicuro per un ulteriore utilizzo!



220-240VAC, 50 / 60Hz, 3500W



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

Istruzioni generali

1. Non collegare il dispositivo a una presa a cui sono collegati diversi altri dispositivi sono collegati.
2. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato o se la spina non si inserisce nella presa.
3. È vietato il funzionamento con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
4. Non modificare alcuna parte o riparare da soli questo dispositivo poiché il cavo di alimentazione deve essere sostituito da tecnici qualificati.
5. Non utilizzare questo dispositivo vicino a fiamme libere o in luoghi umidi.
6. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
7. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
8. Non riscaldare una pentola vuota né surriscaldarla.
9. Non posizionare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, lattine e fogli di alluminio sul piano superiore o sotto il fondo della cucina.
10. Lasciare spazio sufficiente attorno alla zona di cottura (mantenere una distanza minima superiore a 5 cm tra l'apparecchio e pareti o altri oggetti).
11. Non utilizzare mai il dispositivo su materiali sensibili al calore (moquette, vinile).
12. Non posizionare carta tra la pentola o la padella e l'apparecchio. La carta potrebbe bruciare.
13. Non bloccare l'alimentazione dell'aria o il condotto di scarico.
14. Stai attento! La superficie rimane calda per un po' dopo l'uso. Per evitare lesioni (ustioni), non toccare la superficie riscaldante.
15. Il dispositivo può influenzare oggetti che hanno o attraggono campi magnetici, come radio, televisori, carte bancarie e cassette.
16. Non utilizzare il dispositivo su superfici metalliche.
17. Dopo la cottura, non scollegare immediatamente il cavo di alimentazione, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 secondi.
18. **ATTENZIONE:** Se la superficie è danneggiata, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di scosse elettriche.
19. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e applicazioni simili, come ad esempio:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case di campagna;
 - dai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
20. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli coinvolti.
21. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Vantaggi della piastra a induzione

1. Il piano cottura a induzione non produce fiamme, calore o fumo, mantenendo la cucina pulita.
2. Grazie al suo peso ridotto, puoi cucinare ovunque ci sia una presa di corrente.
3. Il design elegante consente di utilizzare la stufa come decorazione per la cucina.
4. La cottura a induzione consente di regolare il calore di cottura in modo istantaneo e con grande precisione, simile a un fornello a gas ma con una precisione ancora maggiore.
5. Non sono presenti fiamme libere o elementi caldi. La cucina a induzione inizia a funzionare solo quando viene posizionata sulla superficie la pentola adatta e si arresta immediatamente quando la pentola viene rimossa. Niente più dita o mani bruciate e più sicurezza per i bambini piccoli.

Precauzioni prima dell'uso

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato correttamente all'alimentazione e sia in modalità di accensione.
2. Quando il piano cottura a induzione entra in modalità standby e viene posizionata sopra una pentola di materiale non adatto, verrà visualizzato il codice di errore "E1". Si prega di utilizzare una pentola di materiale adatto.

Specifica

Modello	VAR.ID 4218
Tensione di rete	220-240V~50/60Hz
Capienza stimata	3500W

Impostazioni di temperatura/potenza

I livelli in base alla modalità di impostazione della potenza:

Prestazioni del pannello sinistro (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Prestazioni del pannello destro (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

I livelli in base alla modalità di impostazione della temperatura:

Temperatura della piastra sinistra (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura della piastra destro (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Pannello di controllo



1. 1. Modalità di alimentazione:

Collegare il cavo di alimentazione, il cicalino suonerà e tutti i LED e gli indicatori lampeggeranno per 1 secondo. Il display mostrerà "L" e la cucina entrerà in modalità potenza.

2. EIN/AUS-Taste:



1. Quando l'alimentazione è pronta, premere il pulsante "ON/OFF", il display si accenderà e mostrerà "ON". La stufa è in modalità standby.
2. In modalità standby, la cucina si spegne se non viene selezionata alcuna funzione entro 60 secondi.

3. Pulsante di accensione/temperatura:



1. Premere il pulsante "Accensione/Temperatura" per selezionare la modalità di alimentazione o temperatura per la cottura.
2. Quando si seleziona la modalità di alimentazione, l'indicatore "W" si accende e il display mostra "1600", il che significa che la potenza predefinita è 1600 W. Quando si seleziona la modalità temperatura, l'indicatore "°C" si accende e il display mostra "180", il che significa che la temperatura predefinita è 180 °C.

4. (+) / (-) Pulsante:

I due pulsanti vengono utilizzati per regolare i livelli di riscaldamento e anche per impostare l'ora nella funzione timer.

5. Pulsante timer:



1. Premere il pulsante "Timer" per aprire l'impostazione del timer. (da 1 minuto a 4 ore)
2. Premere il pulsante " + " o " - " per regolare il tempo di cottura. Toccando brevemente il pulsante "Diminuisce" o "Aumenta" è possibile diminuire o aumentare il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante "Diminuisce" o "Aumenta" per diminuire o aumentare il tempo di 10 minuti.
3. Premere a lungo il pulsante "Timer" per cancellare l'impostazione dell'ora.

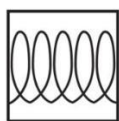
6. Pulsante di blocco:



1. In qualsiasi condizione di lavoro, premere il pulsante "Blocca" per 3 secondi per attivare la modalità di blocco. In modalità di blocco, non verrà data risposta a nessun'altra operazione tranne il pulsante "ON/OFF".
2. Se si preme a lungo il pulsante "Blocca", la stufa si sbloccherà e manterrà la sua posizione stato precedente.

Scegliere le pentole giuste per le cucine a induzione

Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo delle pentole.



Induction

Puoi verificare se le tue pentole sono adatte all'induzione eseguendo un test del magnete. Sposta un magnete verso il fondo della padella. Quando il magnete viene attratto, la padella è adatta all'induzione.



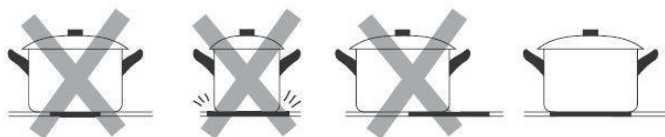
- Se non hai un magnete a portata di mano:

1. Riempi la padella che vuoi controllare con un po' d'acqua.
2. Accendi il fornello e attendi 3 minuti per vedere se l'acqua è calda diventa.

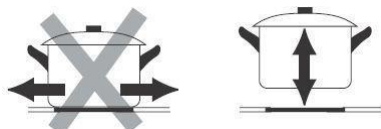
Non sono adatte pentole realizzate con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica. Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.



Assicurati che il fondo della padella sia liscio, adagiato sulla superficie del vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Posizionare sempre la pentola centrata sulla zona di cottura. Il diametro non deve essere inferiore a 12 cm per garantire che il campo energetico sia efficace. Non utilizzare pentole di diametro superiore a 26 cm.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione - non spingerle perché ciò potrebbe graffiare la superficie del vetro.



Codici di errore

Se la cucina viene influenzata da un utilizzo improprio da parte tua o in altro modo, smetterà di funzionare e mostrerà i codici di errore sul display. Questo viene fatto esclusivamente per proteggere la stufa e per fornirvi indicazioni.

Fehler Code	Soluzione
E0: IGBT surriscaldato E1: Senza pentole o pentole incompatibili usato E2: Sottotensione E3 Sovraccarico E4: Il sensore sulla piastra superiore non funziona E6: Niente acqua nella pentola E7: Circuito aperto del sensore IGBT E8: Cortocircuito sul sensore IGBT E9: Circuito aperto del sensore della piastra superiore EE: Cortocircuito del sensore della piastra superiore H: Piastra superiore surriscaldata	1. Se viene visualizzato il codice di errore E0, riaccendere il dispositivo dopo averlo raffreddato. 2. Quando viene visualizzato il codice di errore E1, verificare se la pentola non lo è. adatto è. 3. Se viene visualizzato il codice di errore E2/E3, verificare se il dispositivo funziona correttamente e sia collegato ad un alimentatore adeguato.Presa da 220-240V~50/60Hz. 4. Ad eccezione degli altri modelli E6/H, contattare il centro assistenza per l'ispezione e la riparazione.

Pulizia e cura

1. Scollegare e attendere che il piano cottura a induzione si raffreddi prima di utilizzarlo puliscilo.
2. Se la superficie è sporca, pulirla con un panno umido.
3. Mantenere pulito il piano di cottura a induzione per evitare gli insetti entrare e influenzare le prestazioni.
4. Pulire le aree ventilate con uno spazzolino da denti o un batuffolo di cotone assicurarsi che le aperture di uscita dell'aria siano libere.

ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO

Quando un prodotto elettrico non è più funzionante, dovrebbe essere smaltito secondo le normative locali al fine di minimizzare gli impatti ambientali. Nella maggior parte dei casi, è possibile portare tali prodotti presso la stazione di riciclaggio locale.

 	Riciclaggio - Direttiva europea 2012/19/UE Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Al fine di prevenire danni potenziali all'ambiente o alla salute umana attraverso uno smaltimento incontrollato, si prega di riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro dispositivo usato, utilizzate i sistemi di restituzione e raccolta o contattate il rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto. Potete riciclare questo prodotto in modo eco-sostenibile.
--	---

Descrizione del difetto:



Placa de inducción 2 placas

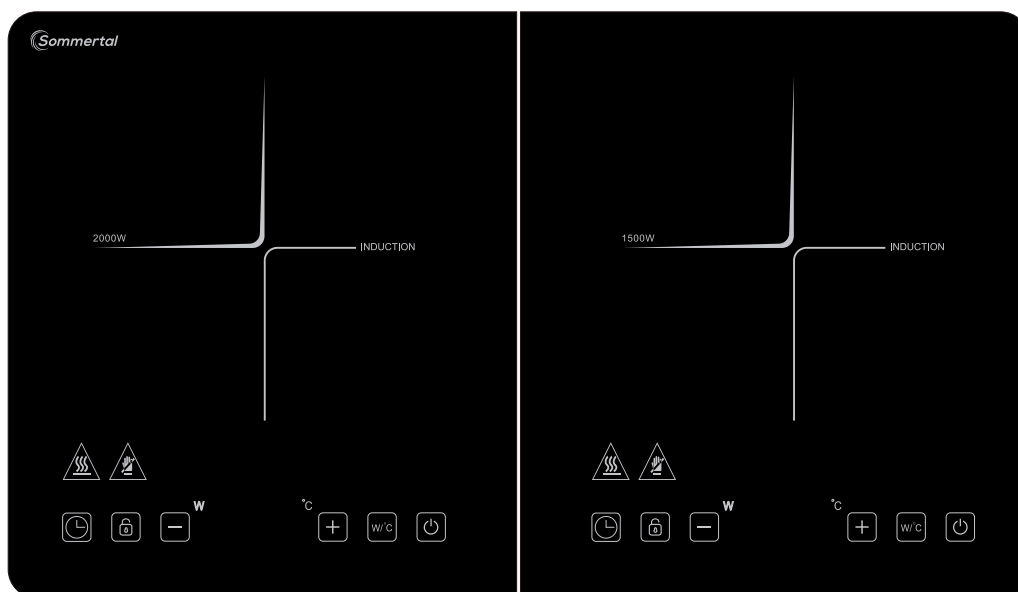


Operación manual
(Traducción del original en inglés.)

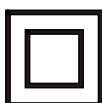
VAR.ID.: 4218



¡Lea y comprenda estas instrucciones!
¡Siga las instrucciones de seguridad!
¡Conserve estas instrucciones en un lugar seguro para su uso posterior!



220-240VAC, 50 / 60Hz, 3500W



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

Instrucciones generales

1. No conecte el dispositivo a una toma de corriente donde estén conectados varios otros dispositivos.
2. No utilice el dispositivo si el cable está dañado o si el enchufe no encaja en la toma de corriente.
3. Está prohibido el funcionamiento con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
4. No modifique ninguna pieza ni repare este dispositivo usted mismo, ya que el cable de alimentación debe ser reemplazado por técnicos calificados.
5. No utilice este dispositivo cerca de llamas abiertas o en lugares húmedos.
6. Mantenga fuera del alcance de los niños.
7. Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y nivelada.
8. No caliente una olla vacía y no sobrecaliente la olla.
9. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio en la superficie superior o debajo de la base del aparato.
10. Deje suficiente espacio alrededor del área de cocción (mantenga una distancia mínima de más de 5 cm entre el dispositivo y las paredes u otros objetos).
11. Nunca utilice el dispositivo sobre materiales sensibles al calor (alfombra, vinilo).
12. No coloque papel entre la olla o sartén y el dispositivo. El papel podría quemarse.
13. No obstruya la entrada ni la salida de aire.
14. ¡Cuidado! La superficie permanecerá caliente durante un tiempo después del uso. Para evitar lesiones (quemaduras), no toque la superficie de calentamiento.
15. El dispositivo puede afectar objetos que tienen o atraen campos magnéticos, como radios, televisores, tarjetas bancarias y cintas de casete.
16. No utilice el dispositivo sobre superficies metálicas.
17. No desenchufe el cable de alimentación inmediatamente después de cocinar; deje que el dispositivo se enfríe durante al menos 15 segundos.
18. ADVERTENCIA: Si la superficie está dañada, apague el dispositivo para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
19. Este aparato está destinado a ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo bed and breakfast.
20. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por 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 seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva.
21. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Ventajas de la placa de inducción

1. El hornillo de inducción no genera llama, calor ni humo, manteniendo la cocina limpia.
2. Gracias a su poco peso, se puede cocinar en cualquier lugar donde haya suministro eléctrico.
3. Su diseño elegante permite utilizar el hornillo como decoración para la cocina.
4. La cocción por inducción le permite ajustar el calor de cocción de manera instantánea y con gran precisión, similar a un hornillo de gas, pero con aún mayor exactitud.
5. No hay llamas abiertas ni elementos calientes. El hornillo de inducción solo comienza a funcionar cuando se coloca el utensilio de cocina adecuado sobre la superficie y se detiene inmediatamente cuando se retira el utensilio. No más dedos o manos quemados y más seguro para los niños pequeños.

Precauciones antes de su uso

1. Asegúrese de que el hornillo de inducción esté correctamente conectado a la fuente de alimentación y que cambie al modo de encendido.
2. Si el hornillo de inducción cambia al modo de espera y se coloca una olla de material no adecuado sobre él, se mostrará el código de error "E1". Por favor, utilice una olla de material adecuado.

Especificación

Modelo	VAR.ID 4218
Tensión de red	220-240V~50/60Hz
Capacidad nominal	3500W

Ajustes de temperatura/potencia

Los niveles por modo de configuración de energía:

Potencia panel izquierda (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potencia panel derecho (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Los niveles según el modo de ajuste de temperatura:

Temperatura panel izquierda (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura panel derecho (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Panel de control



1. 1. Modo de energía:

Conecte el cable de alimentación, sonará el timbre y todos los LED e indicadores parpadearán durante 1 segundo. La pantalla mostrará "L" y la cocina entrará en modo de energía.

2. Botón de encendido / apagado:



1. Cuando la energía esté lista, presione el botón "ON/OFF", aparecerá la pantalla encendido y muestra "ON". La estufa está en modo de espera.
2. En modo de espera, la estufa se apagará si no funciona en 60 segundos. está seleccionado.

3. Botón de encendido/temperatura:



1. Presione el botón "Potencia/Temperatura" para seleccionar el modo de potencia o temperatura para cocinar.
2. Si selecciona el modo de potencia, se encenderá el indicador "W" y la pantalla mostrará "1600", lo que significa que la potencia estándar es de 1600W. Si selecciona el modo de temperatura, se encenderá el indicador "C" y la pantalla mostrará "180", lo que significa que la temperatura estándar es de 180°C.

4. (+) / (-) Botón:

Los dos botones se utilizan para ajustar los niveles de calefacción y también para configurar el tiempo en la función de temporizador.

5. Botón del temporizador:



1. Presione el botón "Temporizador" para abrir la configuración del temporizador. (de 1 minuto a 4 horas)
2. Presione el botón "Aumentar" o "Disminuir" para ajustar el tiempo de cocción. Tocando brevemente el botón "Disminuir" o "Aumentar" puede reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto. Mantenga presionado el botón "Disminuir" o "Aumentar" para reducir o aumentar el tiempo en 10 minutos.
3. Mantenga presionado el botón "Temporizador" para borrar la configuración del tiempo..

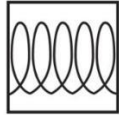
6. Botón de bloqueo:



1. En cualquier estado de funcionamiento, presione el botón "Bloquear" durante 3 segundos para activar el modo de bloqueo. En el modo de bloqueo, no se responderá a ninguna otra operación excepto al botón de "Encendido/Apagado".
2. Si mantiene presionado el botón "Bloquear" durante un tiempo prolongado, el hornillo se desbloqueará y mantendrá su estado anterior.

Elegir los utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción .

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del utensilio de cocina.



Induction

Puedes comprobar si tu utensilio de cocina es apto para inducción realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia el fondo de la sartén. Cuando se atrae el imán, la sartén es apta para inducción.



- Si no tienes un imán a mano:

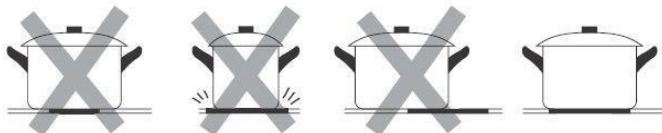
1. Llena la cacerola que deseas revisar con un poco de agua.
2. Enciende la estufa y espera 3 minutos para ver si el agua está caliente. se convierte.

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

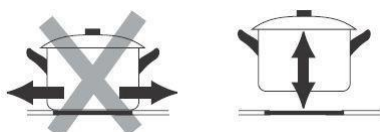
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o fondo curvo.



Asegúrese de que el fondo de la sartén sea liso, quede plano sobre la superficie de vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque siempre la sartén centrada en la zona de cocción. El diámetro no debe ser inferior a 12 cm para garantizar que el campo energético sea eficaz. No utilice sartenes de más de 26 cm de diámetro.



Levante siempre las cacerolas de la cocina de inducción; no las empuje, ya que podría rayar la superficie del vidrio.



Códigos de error

Si la cocina se ve afectada por un funcionamiento incorrecto de su parte o por otra causa, dejará de funcionar y mostrará códigos de error en la pantalla. Esto se hace únicamente para proteger la estufa y brindarle orientación.

Fehler Code	Solución
E0: IGBT sobrecalentado E1: Sin utensilios de cocina o con utensilios de cocina incompatibles usado E2: Subtensión E3: Sobretensión E4: El sensor de la placa superior no funciona E6: No hay agua en la olla E7: circuito abierto del sensor IGBT E8: Cortocircuito en el sensor IGBT E9: Circuito abierto del sensor de la placa superior EE: Cortocircuito del sensor de la placa superior H: Placa superior sobrecalentada	1. Si aparece el código de error E0, vuelva a encender el dispositivo después de enfriarlo. 2. Cuando aparezca el código de error E1, verifique si los utensilios de cocina no lo están. adecuado es. 3. Si aparece el código de error E2/E3, verifique si el dispositivo funciona correctamente y está conectado a una fuente de alimentación adecuada. Toma con 220-240V~50/60Hz. 4. Excepto E6/H, otros, comuníquese con el centro de servicio para inspección y reparación.

Limpieza y cuidado

1. Desenchufe y espere a que la placa de inducción se enfríe antes de usarla. límpiolo.
2. Si la superficie está sucia, límpiela con un paño húmedo.
3. Mantén limpia la placa de inducción para evitar insectos. entrar y afectar el rendimiento.
4. Limpie las áreas ventiladas con un cepillo de dientes o un hisopo de algodón para limpiar asegúrese de que las aberturas de salida de aire estén despejadas.

INSTRUCCIONES PARA LA ELEMINACIÓN

Cuando un producto eléctrico ya no funcione, debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones de su autoridad local para minimizar los impactos ambientales. En la mayoría de los casos, puede llevar estos productos a su estación de reciclaje local.

	Reciclaje - Directiva europea 2012/19/UE Esta etiqueta indica que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana mediante la eliminación descontrolada, recíclelo de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el comercio donde adquirió el producto. Puede reciclar este producto de manera respetuosa con el medio ambiente.
---	--

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Servicio de Atención al Cliente:

**Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)**

**Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209**

**www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu**

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:



Induction Cooker 2 Plate

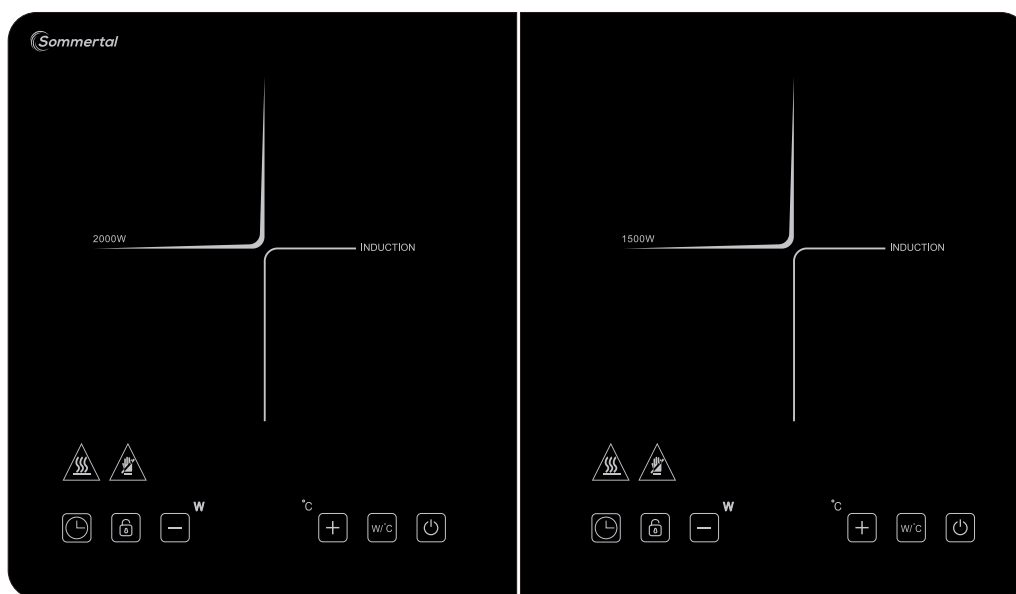
User Manual



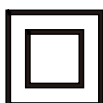
VAR.ID.: 4218



Read and understand this manual!
Take care of the safety instructions!
Keep this manual in a safe place for future reference.



220-240VAC, 50 / 60Hz, 3500W



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

General Instructions

1. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
2. Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket.
3. Do not modify the parts, or repair this unit, as the supply cord must be replaced by qualified technicians.
4. Do not use this unit near an open flame or any wet place.
5. Operation with an external timer or remote control system is prohibited.
6. Keep out of reach of children.
7. Place on a stable, and flat surface.
8. Do not heat empty pot or overheat the pot.
9. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foils on the top surface or under the bottom of the cooker.
10. Allow sufficient space around the cooking area (keep a minimum distance more than 5 cm from the unit to walls or other items).
11. Never use the unit on low-heat-resistant materials (carpet, vinyl).
12. Do not place paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
13. Do not block air intake or exhaust vent.
14. **Caution!** The surface will remain hot for a period after using from the heating area. To avoid injuries (burning) do not touch the heating area.
15. Unit can affect the items having or attracting magnetic fields, such as Radios, televisions, automatic, banking cards and cassette tapes.
16. Do not use the unit on the metallic surface.
17. Do not disconnect the power cord immediately after cooking, at least 15 seconds is necessary to cool down the unit.
18. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock hazard.
19. 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.
20. 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.
21. Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

Features Highlight

1. Induction cooker will not produce any flame, heat or smoke to keep the kitchen clean.
2. Cooking can be performed anywhere with power supply, thanks to the light weight.
3. The elegant design allows the cooker as a decoration for the kitchen.
4. Induction cooking allows you to adjust the cooking heat instantly and with great precision much like a gas stove, but with even more accuracy.
5. There are no open flames or hot elements. Induction cooker will start only once the appropriate cookware has been placed on the surface and stops immediately when the cookware is removed. No more burned fingers or hands and safer around young children.

Precautions Before Use

1. Make sure that the induction cooker is properly connected to the power supply and enters the power-on mode.
2. When entering the standby mode, if a pot with improper material is placed on the induction cooker, the error code “E1” will be displayed, please use the pot with the correct material.

Specifications

Model	VAR.ID 4218
Rated Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	3500W (2000W+1500W)

Temperature/Power Settings

The levels by power setting mode:

Left burner Power (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Right burner Power (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

The levels by temperature setting mode:

Left burner Temperature (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Right burner Temperature (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Control Panel



1、Power mode :

Plug in AC cord, the buzzer alerts, all LED and displayer flash for 1 second. Displayer shows **L** , the cooker turn to the power mode.

2、ON/OFF button :



1) While power is ready, press “ON/OFF” button, the displayer will turn on and show “ON”. The cooker will be in the standby mode.

2) In the standby mode, the cooker will stop if no function is selected within 30 seconds.

3、Power/Temp button :



Press “Power/Temp” button , you can select temperature or power mode to heat .

4、(+) / (-) button :

The two buttons are for adjusting heating levels and also for setting time in timer function.

5、Timer button :



1) Press “Timer” button to enter select the timer set up. (from 1 minute to 4 hours)

2) Press “ + ” button or “ - ” button to set cooking time . Short touch “Decrease” or “Increase” button to control of time decrease or increase by 1 minute and hold “Decrease” or “Increase” button to control of time decrease or increase by 10 minutes.

3) Long press the “Timer” button can cancel the time setting.

6、LOCK button :

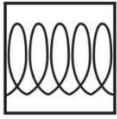


1) Under any working state, press the “Lock” button for 1 second, the cooker will enter the locking mode. In the locking mode, no operation will be responded except the “ON/OFF” button.

2) If you long press the “Lock” button, the cooker will be unlocked and keep same status as before.

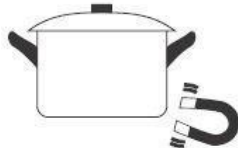
Choosing the Right Cookware for Induction

- 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.



Induction

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



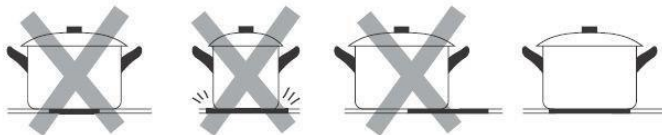
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. Turn on and wait for 3 minutes to check if water gets hot.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

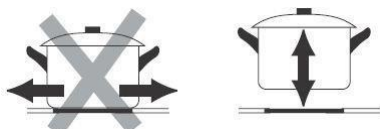


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone. The diameter may not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26 cm.



do not slide, or they may scratch the glass.

Always lift pans off the induction cooker –



Error Codes

When the cooker experiences unsuitable operations from you or by other means, the cooker stops functioning exhibiting error codes on the displayer screen; this is means only for the protection of the cooker and guidance to you.

Error Codes	Solution
E0: IGBT overheat E1: Without cookware or Incompatible cookware used E2: Under-voltage E3 Over-voltage E4: Top plate sensor doesn't work E6: Without water in the cookware E7: IGBT sensor open circuit E8: IGBT sensor short circuit E9: Top plate sensor open circuit EE: Top plate sensor short circuit H: Top plate overheat	1. When showing error code E0, please switch on the appliance again after it is cooled down. 2. When showing error code E1, please check whether the cookware is not suitable. 3. When showing error code E2/E3, please check and ensure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket with 220-240V~50/60Hz. 4. Except E6/H, others please contact service centre for checking and repairing.

Maintenance

1. Disconnect plug and wait the induction has cooled down before cleaning.
2. If the surface plate gets dirty, clean it with wet cloth.
3. Maintain the induction clean, avoid the insects go inside to keep the induction performance well.
4. For ventilated areas, clean with a toothbrush or cotton swab to make sure the air outlet is clear.

Correct Disposal of this product

 	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.
--	--

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. **In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:**

Customer support centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

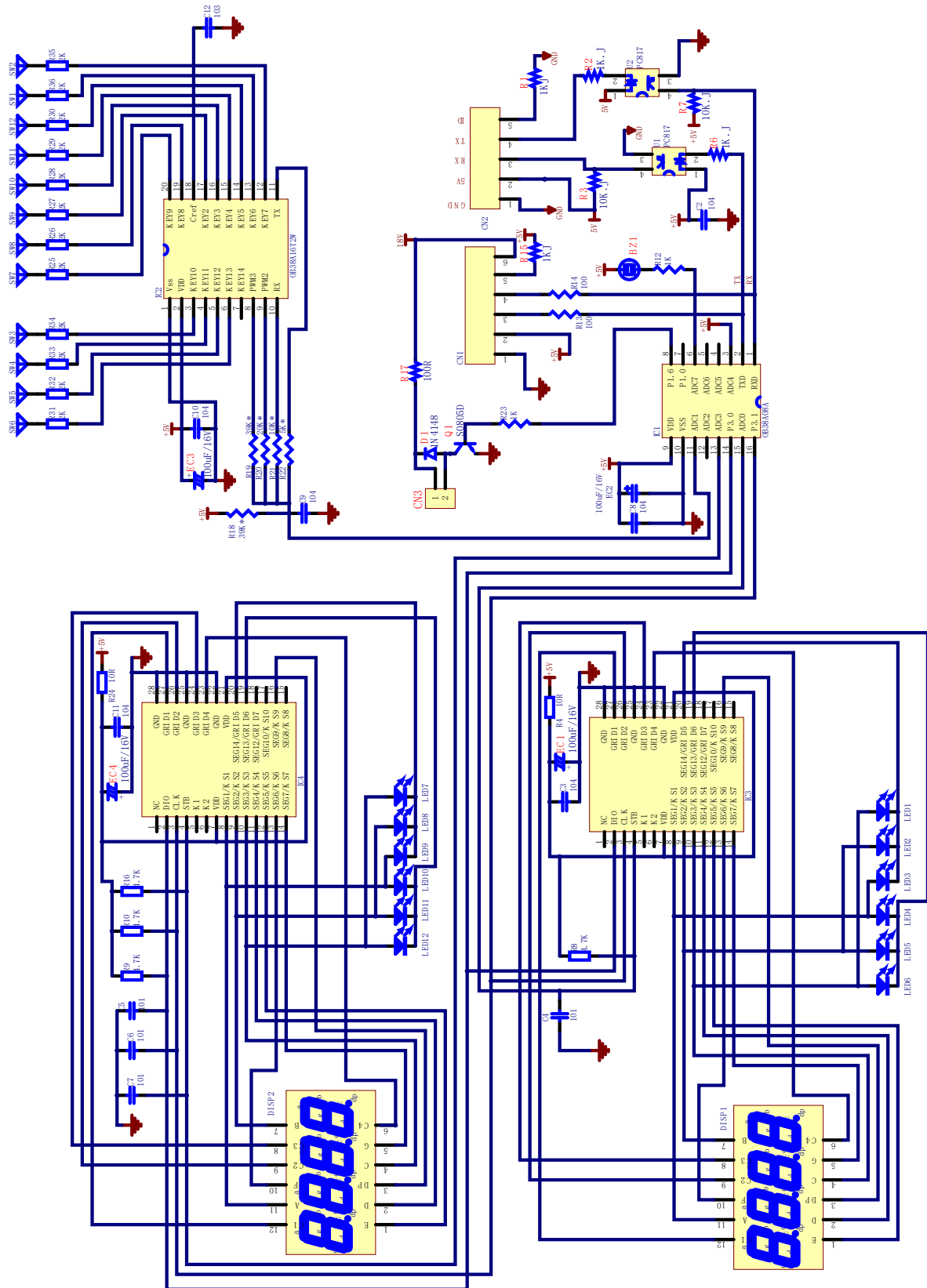
Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:

Elektrischer Schaltplan
Schéma électrique
Schema elettrico
Squema eléctrico
Circuit diagram





DECLARATION OF CONFORMITY

DE Deutsch

EG-Konformitätserklärung

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, daß unten nachfolgend bezeichnetes Produkt mit den folgenden Normen übereinstimmt (1) gemäß den Bestimmungen der Richtlinien (2) Prüfbericht (3) ausstellende Prüfstelle (4)

GB English

EC-DECLARATION OF CONFORMITY

We herewith declare in our sole responsibility that this product complies with the following standards (1) in accordance with the regulations of the undermentioned Directives (2) test report (3) issuing test office (4)

FR Français

CE-DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que ce produit est en conformité avec les normes ou documents normatifs suivants (1) en vertu des dispositions des directives (2) Compte-rendu de révision (3) effectué par (4)

**Induktionskochfeld/ Plaque à induction/ Piastra a induzione/ Placa de inducción/
Induction plate**

Brand: SOMMERTAL

Var-ID: 4218, 4219

Serial No.: 240900001.....240999999

- (1) EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15; EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13;
EN 62233:2008; AfPS GS 2019:01 PAK; EK1 527-12 Rev. 2
EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2: 2019+A1; EN 61000-3-3:2013+A1+A2;
- (2) (EU) 2014/35; (EU) 2014/30; 2011/65/EU; (EU) 2015/863 ; (EC) No. 1907/2006
- (3) CN23RB74 001; CN231AG3 001; 170357088a 001; 170357088b 001
- (4) TÜV Rheinland LGA Products GmbH

DE Für den Hersteller und verantwortlich für die technische Dokumentation

GB Importer and technical documents responsible

FR Manufacture Conservation des documents techniques

Dokumentationsbevollmächtigter:

Authorized person for the compilation of the technical documentation:

Nerdlen, 20.08.2024

Ralf Bunzel, Head of Purchasing

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Straße 3, 54552 Nerdlen, Germany