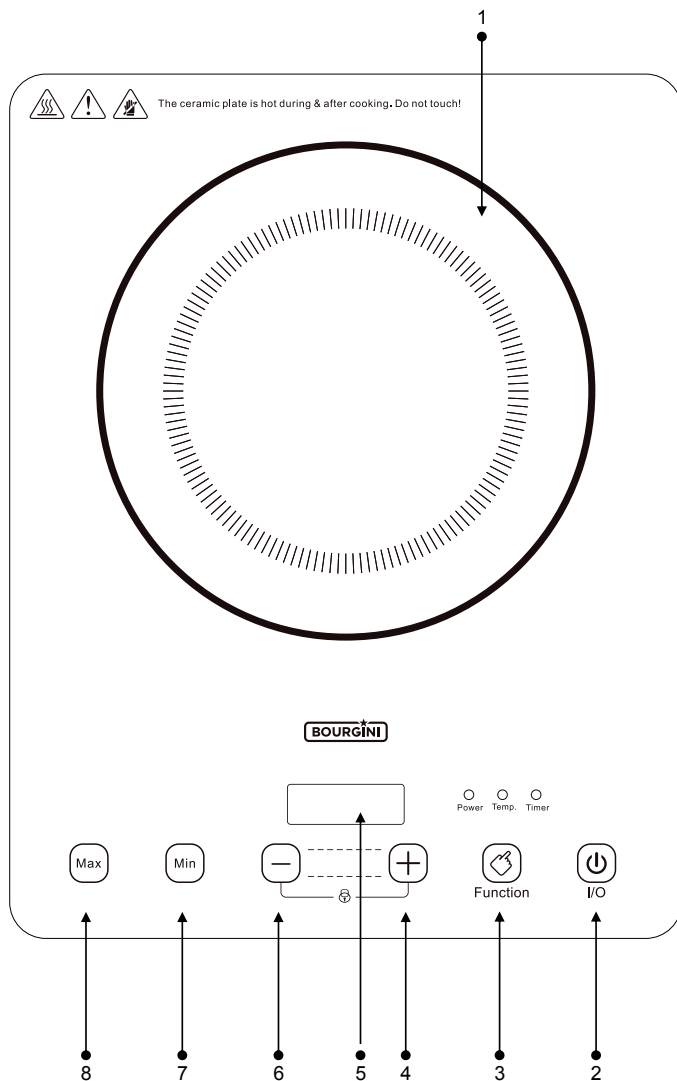




Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



30.1111.00.00 Induction Cooking Plate





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	8
Instructions	EN	9
Bourgini service and warranty	EN	13
Mode d'emploi	FR	14
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	18
Gebrauchsanleitung	DE	20
Bourgini kundenservice und garantie	DE	24
Instrucciones de uso	ES	26
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	30

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen de inductiekookplaat niet gebruiken. Het inductieveld dat de pan verwarmt is onschadelijk voor volwassenen. Kinderen zijn er wel gevoelig voor, dus wij adviseren voor kinderen een minimale afstand van 1 meter als de kookplaat in gebruik is. Om dezelfde reden raden wij het gebruik van de inductieplaat af voor zwangere vrouwen.
- ★ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over

hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- ★ Mensen met een pacemaker, een geïmplanteerde defibrillator of een gehoorapparaat kunnen het gebruik van een inductiekookplaat beter met hun arts bespreken, aangezien niet kan worden gegarandeerd dat het medische apparaat er voldoende ongevoelig voor is.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart

afstandsbedieningssysteem.

- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Houdt de stekker van dit product goed schoon. Zorg dat de stekker niet verontreinigd raakt door voedsel of ingrediënten zoals olie, vet, deeg enz. Vervuiling van de stekker zou zelfs een elektrische schok kunnen geven. Hanteer de stekker dus met schone handen en indien de stekker toch vies wordt, reinig deze dan grondig met een stuk keukenpapier. Gebruik geen vocht en haal eerst de stekker uit het stopcontact!
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

KOKEN OP INDUCTIE

Bij een inductiekookplaat wordt de (metalen) pan verwarmd door wervelstromen die worden opgewekt door inductie. Deze methode bespaart tot wel 50% energie in vergelijking met conventionele kookmethoden, wat inductie tot een zeer energiezuinig alternatief maakt. Door de exacte regeling van de warmtetoevoer en het feit dat het kookoppervlak niet hoeft te worden voorverwarmd, zijn de kooktijden bij deze techniek bovendien aanzienlijk korter.

Tijdens het kookproces wordt alleen het kookgerei en niet het kookveld zelf verwarmd. Het kookveld wordt tijdens het koken uitsluitend verwarmd door de warmte die het kookgerei afgeeft. Hierbij worden echter geen temperaturen bereikt die zouden kunnen leiden tot het inbranden van etensresten. Dit vergemakkelijkt het reinigen van het glaskeramische oppervlak.

8-VOUDIGE BEVEILIGING

Deze inductiekookplaat is op 8 manieren beveiligd:

1. Kinderslot
2. Geen pan aanwezig
3. Verkeerde pan gebruikt
4. Te hoge netspanning
5. Te hoge stroomsterkte
6. Te hoge temperatuur
7. Geen water in de pan
8. Langer dan 2 uur geen activiteit

GESCHIKT KOOKGEREI

Kookgerei met een diameter van 12-26 cm van ijzer of gietijzer (bijvoorbeeld geëmailleerde pannen) en magnetisch roestvrijstaal, bij voorkeur met een dunne bodem om energieverlies te voorkomen en reactietijden op instellingswijzigingen te optimaliseren. Geschikt kookgerei wordt in de winkel aangeduid met het inductie symbool.



OPMERKING!

Controleer met een magneet of uw kookgerei geschikt is voor inductie. Blijft de magneet aan de bodem kleven, dan is de pan geschikt.

ONGESCHIKT KOOKGEREI

Kookgerei van aluminium, koper, glas en keramiek en pannen met een diameter kleiner dan 12 cm zijn niet geschikt. Pannen met een oneffen bodem dienen vanwege energieverlies niet gebruikt te worden.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

1. Kookveld
2. In-/uitschakelen
3. Omschakelen van de weergave Watt/ Temperatuur/Tijd
4. Vermogensniveau verhogen/Bereidingstijd instellen
5. Display
6. Vermogensniveau verlagen/Bereidingstijd instellen
7. Minimaal vermogen instellen MIN
8. Maximaal vermogen instellen MAX

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Veeg het glaskeramische oppervlak af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- Droog het glaskeramische oppervlak daarna met een zachte doek.
- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

BEDIENING

- Plaats een geschikte pan midden op de inductiekookplaat

VOORZICHTIG! Gevaar voor letsel!

Het kookveld wordt tijdens het koken verwarmd door de warmte die het kookgerei afgeeft.

- Raak de inductiekookplaat niet aan voordat deze is afgekoeld.

WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen.

- Houd vooral het proces in de gaten bij de bereiding van gerechten met vet en olie.
- Druk op de AAN/UIT toets (2) om het apparaat in te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal en het LED scherm gaat branden.

OPMERKING!

Het kookproces begint pas als er een geschikte kookpan midden op de inductieplaat staat. Staat er geen geschikte pan op de inductieplaat, dan wordt op het display de foutcode E0 weergegeven en wordt het apparaat na ca. 30 seconden uitgeschakeld.

OPMERKING!

Als niet binnen twee uur op een toets wordt gedrukt, wordt de ingeschakelde inductieplaat automatisch uitgeschakeld.

BEREIDINGSTEMPERATUUR/VERMOGEN INSTELLEN

WAARSCHUWING! Brandgevaar!

De programma's zijn niet in staat overkoken of aanbranden te voorkomen!

- Het te verhitten gerecht moet altijd in de gaten worden gehouden en er moet mogelijk worden ingegrepen om aanbranden of overkoken te voorkomen.
- Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld door op de AAN (2) toets te drukken, drukt u enkele keren op de FUNCTIE toets (3) totdat de led boven het gewenste symbool brandt om de kookstand via het vermogen in te stellen.

Het vermogen van de inductiekookplaat kan in stappen van 200 W tot aan het maximale vermogen van 2000 W worden ingesteld. De inductiekookplaat start met een kookstand van 1200 W.

- Druk op de - toets (6) om het vermogen te verlagen of op de + toets (4) om het vermogen te verhogen.
- Druk op de MIN (7) of MAX (8) toets om het minimale resp. maximale vermogen in te stellen.
- Druk enkele keren op de FUNCTIE toets (3) totdat de led onder het temperatuur symbool brandt om de kookstand via de temperatuur in te stellen. De temperatuur is instelbaar van 60 °C tot 240 °C.
- Druk op de - toets (6) om de temperatuur te verlagen of op de + toets (4) om de temperatuur te verhogen.
- Bij het indrukken van de MIN (7) of MAX (8) toets wordt de inductiekookplaat in de vermogensmodus geplaatst en wordt overgeschakeld naar minimaal resp. maximaal vermogen.

BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

U kunt een tijdsduur instellen waarna de inductiekookplaat automatisch wordt uitgeschakeld. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Stel de bereidingstemperatuur of het vermogen in
- Druk enkele keren op de functietoets (3) totdat de led boven het tijds symbool knippert.
- Druk, terwijl de led knippert, op de + of - toets (4 of 6) om de bereidingstijd te kiezen.
 - Kort drukken op de toets: instellen met een interval van vijf minuten
 - Langer drukken op de toets: instellen met een interval van 10 minuten.

De bereidingstijd is instelbaar tot maximaal drie uur. Op het display wordt afwisselend de ingestelde temperatuur resp. het vermogen en de resterende tijd aangegeven. Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

APPARAAT UITSCHAKELLEN

Na het bereidingsproces drukt u op de AAN/UIT toets (2) om het apparaat uit te schakelen. Het apparaat is uitgeschakeld.

OPMERKING!

De ventilator van het apparaat blijft na afloop van het kookproces nog een tijdje draaien om het apparaat af te koelen. Trek de stekker pas uit het stopcontact als de ventilator volledig uitgeschakeld is.

KINDERSLOT

Om te voorkomen dat per ongeluk toetsen worden geactiveerd en de gekozen kookinstellingen worden gewijzigd, is de inductiekookplaat voorzien van een kinderslot (toetsvergendeling)

- Druk de + en - toetsen (4 en 6) gelijktijdig in om het kinderslot in te schakelen.

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt afwisselend L en de gekozen kookinstelling weergegeven.

- Schakel het kinderslot uit door opnieuw de + en - toetsen (4 en 6) tegelijkertijd in te drukken.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING! Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen waar spanning op staat.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

OPMERKING!

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen op het glaskeramische oppervlak en de behuizing van het apparaat, aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken of een mild

schoonmaakmiddel zoals afwasmiddel.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale glasschraper voor glaskeramische oppervlakken.
- Veeg het afgekoelde glaskeramische oppervlak af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
- Droog het glaskeramische oppervlak daarna met een zachte doek.
- Als de ventilatieopeningen vervuild of verstopt zijn geraakt, verwijder dan voorzichtig het vuil met een stofzuiger.

BUITEN GEBRUIK STELLEN

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

STORINGEN VERHELPEN

Dit product heeft onze fabriek in correcte toestand verlaten. Wanneer u desondanks een probleem vaststelt, kunt u aan de hand van de onderstaande tabel proberen om de storing te verhelpen. Wanneer u hier niet in slaagt, adviseren wij om contact op te nemen met de winkel.

Foutcode	Oorzaak	Storingen verhelpen
E0	Herkenning van pan: er bevindt zich geen pan op het kookoppervlak	Plaats binnen 30 seconden een pan op het kookoppervlak
E1	Er is kortsluiting opgetreden in de elektronica	Neem contact op met de winkel
E2	De temperatuursensor is geactiveerd of defect	Neem contact op met de winkel
E3	Elektronische bewaking van de beveiliging tegen overspanning heeft gereageerd	Controleer of de netspanning van het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning

OPMERKING!

Reset het apparaat bij alle hierboven genoemde fouten (behalve E0) door de stekker uit het stopcontact te trekken.

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER: ENERGIE EN HULPBRONNEN SPAREN

Tips voor het besparen van energie:

- De kookplaat en de onderkant van de pan moeten schoon en vrij van resten zijn om een optimale warmteoverdracht te waarborgen.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone.
- Gebruik geen pannen waarvan de bodem een diameter van minder dan 12 cm heeft.
- Warm bij het verhitten van water alleen de daadwerkelijk benodigde hoeveelheid op.
- Dek bij het koken en bereiden de pan indien mogelijk altijd af met een deksel.
- Schakel de kookplaat vroegtijdig uit en gebruik de restwarmte voor warmhouden, smelten etc.

VERORDENING PRODUCTINFORMATIE (EU) NR. 66/2014

	Symbool waarde	Waarde
Handelsmerk		Bourgini
Modelaanduiding		30.1111
Type kooktoestel		Losse kookplaat
Aantal kookzones en/of kookplaten		1
Verwarmingstechniek		Inductie
Bij niet-ronde kookzones of -platen: lengte/breedte van bruikbaar oppervlak/kookzone	mm	n.v.t.
De diameter van de kookzone en/ of -plaat	mm	198
Energieverbruik van de kookzone of -plaat per kg	Wh/kg	187,2
Energieverbruik van kooktoestel	Wh/kg	187,2

Technische wijzigingen voorbehouden!



AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them for future reference.
- ★ Keep the appliance and the power cord out of reach of children. Do not let children use the induction cooking plate. The induction field that heats the pan is harmless to adults. However, children are sensitive to it, so we recommend a minimum distance of 1 metre for children when the cooking plate is being used. For the same reason, we advise pregnant women against using the induction cooking plate.
- ★ Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or locomotor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or if they are given instructions on how to use the appliance safely and if they understand the dangers associated with the use of the appliance.
- ★ People with a pacemaker, an implanted defibrillator or a hearing aid should discuss the use of an induction cooking plate with their doctor, since it cannot be guaranteed that the medical appliance is sufficiently insensitive to this.
 - This appliance is only intended for normal household use.
 - Never leave the appliance unattended when in use.
 - Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
 - Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
 - Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
 - Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
 - Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
 - Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
 - Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
 - For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.

- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Keep the plug of this product very clean. Ensure that the plug is not soiled by food or ingredients such as oil, fat, dough etc. Dirt in the plug could even cause an electric shock. Therefore, handle the plug with clean hands, and should the plug still get dirty, clean it thoroughly with a paper towel. Do not use liquid and always unplug the cord from the socket before cleaning!
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.
- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

COOKING ON AN INDUCTION PLATE

Induction plates heat the (metal) pan through eddy currents generated by inductance. This method enables energy savings of up to 50% compared to conventional cooking methods, making induction a very energy-efficient alternative. Furthermore, the precise regulation of the heat supply and the fact that the cooking surface does not need to be pre-heated significantly shorten the cooking times with this technique.

Only the cookware and not the hob itself is heated during the cooking process. The hob is heated only by the heat that radiates from the cookware during cooking. However, no temperatures will be reached that could cause food spills to burn onto the surface. This makes it easier to clean the glass ceramic surface.

EIGHTFOLD PROTECTION

This induction cooking plate is protected in eight ways:

1. Child lock
2. No pan present
3. Wrong pan used
4. Voltage too high
5. Current too high
6. Temperature too high
7. No water in the pan
8. No activity for more than 2 hours

SUITABLE COOKWARE

Iron or cast-iron cookware (such as enameled pans) with a diameter of 12-26 cm and magnetic stainless steel, preferably with a thin base to prevent energy loss and optimise reaction times to temperature changes. Suitable cookware is marked with the induction symbol in the store.



NOTE!

Use a magnet to check whether your cookware is suitable for induction. If the magnet sticks to the bottom, the pan is suitable.

UNSUITABLE COOKWARE

Cookware made of aluminium, copper, glass or ceramics and pans with a diameter smaller than 12 cm are not suitable. Pans with an uneven base should not be used either, due to the loss of energy

OVERVIEW OF THE APPLIANCE

1. Cooking zone
2. On/off button
3. Switching the display Watt/Temperature/Time
4. Increase power/Set cooking time
5. Display
6. Decrease power/Set cooking time
7. Set minimum power MIN
8. Set maximum power MAX

BEFORE INITIAL USE

- Clean the glass ceramic surface with a soft, slightly damp cloth.
- Then dry the glass ceramic surface with a soft cloth.
- Plug this appliance only into a correctly installed socket. The local voltage must match the technical specifications of the appliance.

INSTRUCTIONS

- Place a suitable pan in the middle of the induction cooking plate.

TAKE CARE! Danger of injury!

The hob heats up due to the heat that radiates from the cookware during cooking.

- Do not touch the induction cooking plate before it has cooled down.

WARNING! Fire hazard!

High temperatures may cause a fire hazard.

- Pay close attention to the cooking process when preparing dishes with fat and oil.
- Press the ON/OFF button (2) to turn on the appliance. You will hear a sound and the LED screen will switch on.

NOTE!

The cooking process does not start until a suitable pan is placed in the middle of the induction cooking plate. If there is no suitable pan on the induction cooking plate, the error code E0 will be displayed on the display and the appliance will switch off after approximately 30 seconds.

NOTE!

If the induction cooking plate is switched on but no button is pressed for two hours, the cooking plate will switch off automatically.

SETTING TEMPERATURE/POWER

WARNING! Fire hazard!

The programmes will not prevent food from boiling over or burning dry!

- The food being heated should always be monitored and intervention may be required to prevent it from burning dry or boiling over.
- After switching on the appliance by pressing the ON (2) button, press the FUNCTION button (3) several times until the LED lights up under the appropriate symbol for the power setting.

The power of the induction cooking plate can be set to a maximum of 2000 W in steps of 200 W. The induction cooking plate starts at a setting of 1200 W.

- Press the - button (6) to decrease the power or the + button (4) to increase the power.
- Press the MIN (7) or MAX (8) button to set the minimum or maximum power.
- Press the FUNCTION button (3) several times until the LED lights up below the appropriate symbol for the temperature setting. The temperature is adjustable from 60°C to 240°C.
- Press the - button (6) to decrease the temperature or the + button (4) to increase the temperature.
- When the MIN (7) or MAX (8) button is pressed, the induction cooking plate is set to power mode and will switch to minimum or maximum power.

SETTING COOKING TIME

You can set a time after which the induction cooking plate will switch off automatically. Proceed as follows:

- Set the cooking temperature or the power.
- Press the function button (3) several times until the LED above the time symbol flashes.
- While the LED is flashing, press the + or - button (4 or 6) to select the cooking time.
 - Short press the button to set with intervals of 5 minutes.
 - Long press the button to set with intervals of 10 minutes.

The cooking time can be set to a maximum of 3 hours. The display alternates between displaying the set temperature, the power and the remaining time. When the cooking time has expired, the appliance will automatically switch off.

SWITCHING OFF THE APPLIANCE

After the cooking process, press the ON/OFF button (2) to switch the appliance off. This switched off the appliance.

NOTE!

The fan of the appliance will continue to run for a while after the cooking process in order to cool the appliance. Do not remove the plug from the socket until the fan has completely switched off.

CHILD LOCK

To prevent buttons from accidentally being activated and the chosen settings from being changed, the induction cooking plate is equipped with a child lock (key lock).

- Press the + and - buttons (4 and 6) simultaneously to activate the child lock. You will hear a sound and the display will alternate between L and the chosen cooking setting.
- Press the + and - buttons (4 and 6) simultaneously again to deactivate the child lock.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING! Electrical hazard!

There is danger of an electric shock through contact with electrical components.

- Never immerse the appliance in water or any other liquid!
- Remove the plug from the socket before cleaning the appliance.

NOTE!

Do not use any corrosive or abrasive cleaners on the glass ceramic surface or the housing of the appliance as these may cause damage. Use a special cleaning agent for glass ceramic surfaces or a mild detergent such as washing-up liquid.



- Remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
- Allow the appliance to cool off completely.
- Remove stubborn dirt with a special glass scraper for glass ceramic surfaces.
- Clean the cooled glass ceramic surface with a soft, slightly damp cloth.
- Then dry the glass ceramic surface with a soft cloth.
- If the ventilation holes are dirty or clogged, carefully remove the dirt with a vacuum cleaner.

DEACTIVATING THE APPLIANCE

Unplug the appliance if you will not be using it for an extended period and store it in a dry place.

TROUBLESHOOTING GUIDE

This product left our factory in perfect condition. Nevertheless, if you encounter a problem, you can try to resolve the problem using the chart below. If you do not succeed, we recommend that you contact the store.

Error code	Cause	Troubleshooting guide
E0	Pan recognition: there is no pan on the cooking surface	Place a pan on the cooking surface within 30 seconds
E1	A short circuit has occurred	Contact the store
E2	The temperature sensor is activated or defective	Contact the store
E3	The electronic over-voltage protection feature has been activated	Check whether the voltage of the socket into which the appliance is plugged corresponds to the voltage on the rating plate

NOTE!

If any of the above-mentioned errors (except E0) occur, reset the appliance by unplugging it.

User information: saving energy and resources

TIPS FOR SAVING ENERGY:

- The cooking plate and the base of the pan should be clean and free of residue to guarantee optimal heat transfer.
- Place the pan in the middle of the cooking zone.
- Do not use pans with a base less than 12 cm in diameter.
- When heating water, only heat the quantity needed.
- During cooking and preparation, always cover the pan with a lid if possible.
- Switch off the cooking plate prematurely and use the residual heat for keeping food warm, melting, etc.

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014

	Symbol Unit	Value
Trademark		Bourgini
Model name		30.1111
Type of cooking device		Individual cooking plate
Number of cooking zones and/or cooking plates		1
Heating technique		Induction
For non-round cooking zones or plates: length/width of usable surface/cooking zone	mm	n/a
The diameter of the cooking zone and/or plate	mm	198
Energy consumption of the cooking zone or plate per kg	Wh/kg	187,2
Energy consumption of the cooking device	Wh/kg	187,2

Subject to technical modifications!

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la plaque de cuisson à induction. Le champ de la plaque qui chauffe la casserole ne pose aucun risque de sécurité pour les personnes adultes mais peut néanmoins se révéler dangereux pour les enfants ; nous vous conseillons de tenir ces derniers à au moins 1 m de distance lorsque la plaque de cuisson est allumée et déconseillons l'usage de la plaque de cuisson à induction aux femmes enceintes.
- ★ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.
- ★ Nous conseillons aux personnes équipées d'un pacemaker, d'un défibrillateur automatique implantable ou d'un appareil de correction auditive de consulter l'avis de leur médecin traitant avant d'utiliser une plaque de cuisson à induction dans la mesure où cette dernière peut influencer le fonctionnement desdits appareils médicaux.
 - Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
 - Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
 - N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
 - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
 - Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez

immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.

- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Veillez à ce que la fiche de cet appareil reste bien propre. Faites en sorte de ne pas salir la fiche avec de la nourriture ou des ingrédients comme de l'huile, de la graisse, de la pâte, etc. Salir la fiche pourrait même causer un choc électrique. Manipulez donc la fiche avec des mains propres et si elle s'encrasse tout de même, nettoyez-la alors soigneusement avec un morceau d'essuie-tout. N'utilisez rien d'humide et débranchez la fiche avant de commencer !
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

CUISSON À INDUCTION

Dans le cas des plaques de cuisson à induction, la casserole (en métal) est chauffée par les courants de Foucault générés par le principe d'induction. L'induction est une méthode de cuisson alternative peu gourmande en énergie dans la mesure où elle permet d'économiser 50 % d'énergie par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles. La précision du réglage de la température et le fait que la zone de cuisson n'a pas besoin d'être préchauffée permettent par ailleurs de considérablement accélérer les temps de cuisson.

Seul le récipient contenant les aliments est chauffé durant le processus de cuisson : le foyer ne chauffe pas, il absorbe uniquement la chaleur dégagée par le récipient. La température du foyer d'induction demeurant ainsi relativement basse, les restes alimentaires éventuels ne brûlent pas et le nettoyage de la plaque vitrocéramique se fait rapidement et facilement.

OCTUPLE SYSTÈME DE PROTECTION

Cette plaque de cuisson à induction est protégée de 8 manières différentes :

1. Verrouillage enfant
2. Casserole non détectée
3. Casserole inadaptée
4. Tension de secteur trop élevée
5. Intensité de courant trop élevée
6. Température trop élevée
7. Pas d'eau dans la casserole
8. + de 2 heures d'inactivité

RÉCIPIENTS COMPATIBLES

Récipients de 12-26 cm de diamètre en fer ou en fonte (plats émaillés par exemple) et en acier inoxydable aimanté, de préférence à fond peu épais afin d'éviter la déperdition d'énergie et d'optimiser les temps de réaction lors des modifications de réglage. Les plats compatibles disponibles sur le marché sont reconnaissables au symbole d'induction.



REMARQUE !

Contrôlez à l'aide d'un aimant si vos récipients peuvent être utilisés sur une table de cuisson à induction : votre casserole est compatible si l'aimant adhère au fond.

RÉCIPIENTS INCOMPATIBLES

Les récipients en aluminium, cuivre, verre et céramique ainsi que les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas compatibles avec les

plaques à induction. Pour éviter la déperdition d'énergie, il est par ailleurs déconseillé d'utiliser des casseroles dont le fond n'est pas entièrement plat.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

1. Foyer d'induction
2. In-/uitschakelen = Marche/Arrêt
3. Désactivation de l'affichage Watt/Température/Heure
4. Augmenter la puissance/Régler le temps de cuisson
5. Affichage
6. Réduire la puissance/Régler le temps de cuisson
7. Régler la puissance minimale MIN
8. Régler la puissance maximale MAX

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humidifié.
- Séchez-la ensuite avec un chiffon doux et sec.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant correctement installée. La tension de secteur doit être compatible avec les caractéristiques techniques de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

- Posez un récipient adapté au centre de la plaque de cuisson à induction

ATTENTION !

Risque de blessure corporelle !

Le foyer de cuisson ne chauffe pas, il absorbe la chaleur dégagée par le récipient durant la cuisson.

- Attendez que la plaque de cuisson à induction refroidisse avant de la toucher.

MISE EN GARDE ! Risque d'incendie !

Les températures élevées peuvent être à l'origine d'incendies.

- Nous vous conseillons de faire preuve de vigilance lorsque vous faites cuire des aliments dans de l'huile et tout autre type de matières grasses.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (2) pour allumer l'appareil. Un signal sonore se fait entendre et l'affichage à diodes s'allume.

REMARQUE !

Le processus de cuisson est déclenché dès l'instant où une casserole (compatible) est posée sur la table à induction. Si la casserole posée sur la plaque de cuisson n'est pas compatible, l'erreur E0 s'affiche et l'appareil s'éteint au bout d'environ 30 secondes.

REMARQUE !

La plaque de cuisson à induction s'éteint

automatiquement au bout de 2 heures si vous n'avez touché aucune de ses touches.

RÉGLER LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DE CUISSON

MISE EN GARDE ! Risque d'incendie !

Les programmes de cuisson ne peuvent pas éviter que les casseroles débordent ou attachent !

- Vous devez toujours surveiller les plats que vous préparez et veiller à ce que les aliments ne brûlent ni attachent dans votre casserole et sur la zone de cuisson.
- Après avoir allumé l'appareil à l'aide de la touche MARCHE (2), réglez la puissance de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche FONCTION (3) jusqu'à ce que la diode lumineuse située au-dessus du symbole s'allume.

La puissance de la plaque à induction se règle de manière progressive de 200 W à un maximum de 2000 W. La puissance de démarrage est fixée à 1 200 W.

- Appuyez sur la touche - (6) pour diminuer la puissance ou sur la touche + (4) pour l'augmenter.
- Appuyez sur la touche MIN (7) ou MAX (8) pour respectivement régler la puissance minimale et maximale.
- Réglez la température de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche FONCTION (3) jusqu'à ce que la diode lumineuse située au-dessus du symbole de la température s'allume. La température peut être réglée de 60 °C à 240 °C.
- Appuyez sur la touche - (6) pour diminuer la température ou sur la touche + (4) pour l'augmenter.
- En appuyant sur la touche MIN (7) ou MAX (8), la table de cuisson bascule en mode puissance et passe à la puissance minimale ou maximale.

RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez programmer un temps de cuisson au-delà duquel la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Pour ce faire, veuillez procéder comme suit :

- Fixez la température ou la puissance de cuisson
- Appuyez plusieurs fois sur la touche (3) jusqu'à ce que la diode lumineuse située à l'étage du symbole de l'heure s'allume.
- Appuyez, pendant que la diode clignote, sur la touche + ou - (4 ou 6) pour sélectionner le temps de cuisson.
 - Appuyez brièvement sur la touche pour régler le temps de cuisson par intervalles de 5 minutes.
 - Appuyez en continu sur la touche pour régler le temps de cuisson par intervalles de dix (10) minutes.

Le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à un maximum de 3 heures.

La température fixée, la puissance et le temps de cuisson restant apparaissent successivement à l'affichage.

Une fois le temps de cuisson programmé atteint, l'appareil s'éteint automatiquement.

ÉTEINDRE L'APPAREIL

Une fois la cuisson de vos aliments finie, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (2) pour éteindre l'appareil. L'appareil est éteint.

REMARQUE !

Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de l'appareil continue de tourner pendant plusieurs minutes afin de refroidir l'appareil. Débranchez l'appareil lorsque le ventilateur s'est arrêté.

VERROUILLAGE ENFANT

Afin d'éviter que les touches soient activées accidentellement et que les réglages préalablement effectués soient modifiés, la plaque de cuisson à induction est équipée d'un système de verrouillage enfant (verrouillage des touches).

- Appuyez simultanément sur les touches + et - (4 et 6) pour activer le verrouillage enfant.

Un signal sonore se fait entendre et L et le programme de cuisson s'affichent successivement.

- Appuyez de nouveau simultanément sur les touches + et - (4 et 6) pour désactiver le verrouillage enfant.

NETTOYAGE ET ENTETIEN

MISE EN GARDE !

Risque d'électrocution.

Il existe un risque d'électrocution dû à des pièces sous tension.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

REMARQUE !

N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs pouvant endommager la surface en vitrocéramique et le contour de la plaque à induction lorsque vous procédez au nettoyage de l'appareil. Utilisez un produit d'entretien spécial surface vitrocéramique ou un détergent doux tel que du liquide vaisselle.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Retirez les saletés incrustées à l'aide d'un racloir spécial surface vitrocéramique.
- Passez un chiffon doux et légèrement humide sur la surface à nettoyer.
- Séchez-la ensuite avec un chiffon doux et sec.

- Si les ouvertures d'aération sont souillées ou bouchées, nettoyez-les avec précaution à l'aide de votre aspirateur.

STOCKER L'APPAREIL

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la plaque de cuisson à induction durant une période prolongée, débranchez l'appareil et stockez-le dans un endroit sec.

RÉSoudre LES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Si vous rencontrez néanmoins un quelconque problème, nous vous recommandons de consulter le tableau suivant afin de pouvoir facilement y remédier. Si les conseils fournis ne vous ont pas permis de trouver une solution satisfaisante, nous vous prions de vous adresser à votre revendeur.

Code d'erreur	Cause	Remède
E0	Détection de la casserole : l'appareil ne détecte aucune casserole sur la zone de cuisson	Vous disposez de 30 secondes pour poser une casserole sur la zone de cuisson
E1	Court-circuit interne	Contactez votre revendeur
E2	La sonde de température est activée ou ne fonctionne pas	Contactez votre revendeur
E3	La surveillance électronique du système de protection contre les surtensions a été activée	Contrôlez que le voltage de la prise de courant correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil

REMARQUE !

Pour tous les problèmes mentionnés ci-dessus (excepté E0), débranchez l'appareil afin de remettre tous les réglages à zéro.

Informations pour l'utilisateur : économies d'énergie et de ressources

CONSEILS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE :

- La zone de cuisson et le fond de la casserole doivent être propres (sans souillures ni restes alimentaires) afin d'assurer un bon transfert de chaleur.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de casserole d'un diamètre inférieur à 12 cm.
- Ne faites chauffer que la quantité d'eau nécessaire.
- Couvrez la casserole durant la cuisson et la préparation de vos plats.
- Éteignez la plaque à induction dès que le plat est cuit et utilisez la chaleur de la zone de cuisson pour le maintenir au chaud ou faire décongeler des aliments.

RÈGLEMENT DES CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (UE) NO 66/2014

	Symbole Unité	Valeur
Marque		Bourgini
Modèle		30.1111
Type d'équipement		Plaque de cuisson indépendante
Nombre de zones de cuisson et/ou de plaques de cuisson		1
Technique de chauffage		Induction
En cas d'absence de zones ou de plaques de cuisson rondes : longueur/largeur de la surface/zone de cuisson utilisable	mm	mention inutile
Diamètre de la zone et/ou de la plaque de cuisson	mm	198
Consommation énergétique de la zone ou plaque de cuisson par kg	Wh/kg	187,2
Consommation énergétique de l'appareil	Wh/kg	187,2

Sous réserve de modifications techniques !

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

- ★ Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch. Die Gebrauchsanweisung danach aufbewahren.
- ★ Gerät und Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder dürfen die Induktionskochplatte nicht benutzen. Das Induktionsfeld, das den Topf erhitzt, ist für Erwachsene unschädlich. Kinder sind jedoch schmerzempfindlicher. Daher empfehlen wir für sie einen Mindestabstand von 1 Meter für Kinder, wenn die Kochplatte in Betrieb ist. Aus demselben Grund raten wir schwangeren Frauen vom Gebrauch des Induktionskochfelds ab.
- ★ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person,

die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- ★ Menschen mit einem Herzschrittmacher, einem implantierten Defibrillator oder einem Hörgerät sollten vor der Benutzung einer Induktionskochplatte ihren Arzt konsultieren, da nicht garantiert werden kann, dass medizinische Geräte hierdurch nicht beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.

- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Halten Sie den Stecker dieses Produkts gut sauber. Der Stecker sollte nicht mit Lebensmitteln oder Zutaten wie Öl, Fett, Teig usw. verunreinigt werden. Eine Verschmutzung des Steckers könnte sogar zu einem Elektroschock führen. Verwenden Sie den Stecker daher mit sauberen Händen, und wenn er doch einmal verschmutzt ist, reinigen Sie ihn gründlich mit etwas Küchenpapier. Niemals Feuchtigkeit verwenden und den Stecker immer zuerst aus der Steckdose ziehen!
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

KOCHEN MIT INDUKTION

Bei einer Induktionskochplatte wird der (Metall-) Topf durch Wirbelströme erhitzt, die durch Induktion erzeugt werden. Durch diese Methode spart man bis zu 50 % Energie im Vergleich zu konventionellen Kochtechniken, was die Induktion zu einer ausgesprochen energiesparenden Alternative macht. Durch die exakte Regelung der Wärmezufuhr und den Umstand, dass die Kochfläche nicht vorgeheizt werden muss, sind die Kochzeiten bei dieser Technik zudem erheblich kürzer.

Während des Kochvorgangs wird nur das Kochgeschirr erhitzt, nicht die Kochfläche selbst. Die Kochfläche erwärmt sich während des Kochens nur durch die Hitze, die das Kochgeschirr abgibt. Dabei werden jedoch keine Temperaturen erreicht, die zum Einbrennen von Essensresten führen könnten. Das erleichtert die Reinigung der Glaskeramik-Oberfläche.

8-FACHER SCHUTZ

Diese Induktionskochplatte verfügt über einen 8-fachen Schutz:

1. Kindersperre
2. Kein Topf/keine Pfanne vorhanden
3. Verwendung eines falsches Topfs/einer falschen Pfanne
4. Zu hohe Netzspannung
5. Zu hohe Stromstärke
6. Zu hohe Temperatur
7. Kein Wasser in der Pfanne/im Topf
8. Länger als 2 Stunden keine Aktivität

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 12 - 26 cm aus Eisen oder Gusseisen (zum Beispiel Emailtöpfe/-pfannen) sowie aus magnetischem Edelstahl, vorzugsweise mit einem dünnen Boden, um Energieverluste zu vermeiden und die Reaktionszeit auf eine geänderte Einstellung zu verkürzen. Geeignetes Kochgeschirr ist im Geschäft an dem Induktions-Symbol erkennbar.



HINWEIS!

Prüfen Sie mit einem Magneten, ob Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist. Wenn der Magnet am Boden hängen bleibt, ist der Topf für Induktion geeignet.

UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Glas und Keramik sowie Töpfe mit einem Durchmesser von

unter 12 cm sind ungeeignet. Töpfe mit einem unebenen Boden dürfen wegen des Energieverlusts nicht verwendet werden.

GERÄTEÜBERSICHT

1. Kochfeld
2. Ein-/Ausschalten
3. Umschalten der Anzeige Watt/Temperatur/Zeit
4. Leistungsstufe erhöhen/Zubereitungszeit einstellen
5. Display
6. Leistungsstufe reduzieren/Zubereitungszeit einstellen
7. Minimale Leistung einstellen MIN
8. Maximale Leistung einstellen MAX

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Wischen Sie die Glaskeramik-Oberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- Trocknen Sie die Glaskeramik-Oberfläche danach mit einem weichen Tuch ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine korrekt installierte Steckdose an. Die lokale Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.

BEDIENUNG

- Stellen Sie einen geeigneten Topf mitten auf die Induktionskochplatte

VORSICHT! Verletzungsgefahr!

Die Kochfläche erwärmt sich während des Kochens durch die Hitze, die das Kochgeschirr abgibt.

- Berühren Sie die Induktionskochplatte nicht, bevor sie abgekühlt ist.

ACHTUNG! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- Behalten Sie den Kochvorgang vor allem dann im Auge, wenn Sie Gerichte mit Fett oder Öl zubereiten.
- Drücken Sie auf die EIN-/AUS-Taste (2), um das Gerät einzuschalten. Sie hören einen Signalton, und die LED-Anzeige leuchtet auf.

HINWEIS!

Der Kochvorgang beginnt erst dann, wenn ein geeigneter Kochtopf mitten auf dem Induktionsplatte steht. Steht kein geeigneter Topf auf der Induktionsplatte, wird auf dem Display der Fehlercode E0 angezeigt und das Gerät wird nach ca. 30 Sekunden wieder ausgeschaltet.

HINWEIS!

Wird während eines Zeitraums von zwei Stunden keine Taste gedrückt, schaltet sich die eingeschaltete Induktionsplatte automatisch aus.

ZUBEREITUNGSTEMPERATUR/LEISTUNG EINSTELLEN

ACHTUNG! Brandgefahr!

Die Programme sind nicht in der Lage, ein Überkochen oder Anbrennen zu verhindern!

- Daher muss das zu erhitzende Gericht stets überwacht und eventuell eingegriffen werden, um ein Anbrennen oder Überkochen zu vermeiden.
- Nach dem Einschalten des Gerätes durch Drücken der EIN-Taste (2) drücken Sie einige Male auf die Taste FUNKTION (3), bis die LED-Lampe über dem Symbol für das Einstellen der Kochstufe über die Leistung aufleuchtet.

Die Leistung der Induktionskochplatte kann in 200 W-Schritten bis zur maximalen Leistung von 2000 W eingestellt werden. Die Induktionskochplatte startet mit der Kochstufe 1200 W.

- Drücken Sie auf die - Taste (6), um die Leistung niedriger zu stellen, oder auf die + Taste (4), um die Leistung zu erhöhen.
- Drücken Sie auf die MIN- (7) oder die MAX (8)-Taste, um die minimale bzw. maximale Leistung einzustellen.
- Drücken Sie einige Male auf die Taste FUNKTION (3), bis die LED-Lampe unter dem Temperatur-Symbol aufleuchtet, um die Kochstufe über die Temperatur einzustellen. Die Temperatur ist von 60 °C bis 240 °C einstellbar.
- Drücken Sie auf die - Taste (6), um die Temperatur niedriger zu stellen, oder auf die + Taste (4), um die Temperatur zu erhöhen.
- Beim Drücken der MIN- (7) oder MAX (8)-Taste wechselt die Induktionskochplatte in den Leistungsmodus und wird auf die minimale bzw. maximale Leistung geschaltet.

ZUBEREITUNGSZEIT EINSTELLEN

Sie können einen Zeitraum einstellen, nach dessen Ablauf die Induktionskochplatte automatisch ausgeschaltet wird. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Stellen Sie die Zubereitungstemperatur oder die Leistung ein
- Drücken Sie einige Male auf die Taste (3), bis die LED-Lampe oben dem Zeit-Symbol blinkt.
- Während des Blinkens der LED-Lampe drücken Sie dann auf die + oder - Taste (4 oder 6), um die Zubereitungszeit zu wählen.
 - Kurzes Drücken der Taste: Einstellen mit einem Intervall von fünf Minuten
 - Längeres Drücken der Taste: Einstellen mit einem Intervall von 10 Minuten.

Die Zubereitungszeit ist bis maximal drei Stunden einstellbar. Auf dem Display wird abwechselnd die eingestellte Temperatur bzw. die Leistung

und die restliche Zeit angezeigt. Nach Ablauf der Zubereitungszeit wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

GERÄT AUSSCHALTEN

Drücken Sie nach dem Zubereitungsvorgang die EIN-/AUS-Taste (2), um das Gerät auszuschalten. Das Gerät ist ausgeschaltet.

HINWEIS!

Der Ventilator des Gerätes läuft nach Beendigung des Kochvorgangs noch eine Weile weiter, um das Gerät abzukühlen. Ziehen Sie den Netzstecker erst, wenn der Ventilator vollständig ausgeschaltet ist.

KINDERSPERRE

Um zu vermeiden, dass versehentlich Tasten betätigt und die gewählten Kocheinstellungen geändert werden, ist die Induktionskochplatte mit einer Kindersperre ausgestattet (Tastensperriegelung)

- Drücken Sie gleichzeitig auf die + und die - Taste (4 und 6), um die Kindersperre einzuschalten.

Nun hören Sie einen Signalton, und auf dem Display wird abwechselnd L und die gewählte Kocheinstellung angezeigt.

- Schalten Sie die Kindersperre aus, indem Sie erneut die + und die - Taste (4 und 6) gleichzeitig drücken.

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG! Gefahr eines Stromschlags!

Es besteht die Gefahr eines Stromschlags durch Bauteile, die unter Spannung stehen.

- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen!
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

HINWEIS!

Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel auf der Glaskeramik-Oberfläche und auf dem Gehäuse des Gerätes, da diese die Flächen beschädigen können. Benutzen Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik-Oberflächen oder ein mildes Putzmittel, wie zum Beispiel ein Spülmittel.

- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Oberflächen.
- Wischen Sie die abgekühlte Glaskeramik-Oberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.

- Trocknen Sie die Glaskeramik-Oberfläche danach mit einem weichen Tuch ab.
- Sind die Ventilationsöffnungen verschmutzt oder verstopft, entfernen Sie den Schmutz vorsichtig mit einem Staubsauger.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren das Gerät an einem trockenen Ort auf.

STÖRUNGEN BEHEBEN

Dieses Produkt hat unsere Fabrik in korrektem Zustand verlassen. Sollte dennoch ein Problem auftreten, können Sie anhand der nachfolgenden Tabelle versuchen, die Störung zu beheben. Wenn Ihnen das nicht gelingt, empfehlen wir Ihnen, sich an den Händler zu wenden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Fehlercode	Ursache	Störungen beheben
E0	Erkennung des Kochgeschirrs: Es befindet sich kein Topf/keine Pfanne auf der Kochfläche	Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Topf/eine Pfanne auf die Kochfläche
E1	In der Elektronik ist ein Kurzschluss aufgetreten	Nehmen Sie Kontakt zum Händler auf
E2	Der Temperatursensor ist aktiviert oder defekt	Nehmen Sie Kontakt zum Händler auf
E3	Die elektronische Überwachung des Überspannungsschutzes hat reagiert	Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht

HINWEIS!

Schalten Sie das Gerät bei allen oben genannten Störungen (außer bei E0) aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Information für den Benutzer: Energie und Rohstoffe sparen

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN:

- Die Kochplatte und die Unterseite des Topfes müssen sauber und frei von Essensresten sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe, deren Böden einen Durchmesser von unter 12 cm haben.
- Erwärmen Sie beim Erhitzen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge.
- Legen Sie beim Kochen immer einen Deckel auf den Topf, falls möglich.
- Schalten Sie die Kochplatte frühzeitig aus und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen etc.

EU-VERORDNUNG ZU PRODUKTINFORMATIONEN NR. 66/2014		
	Symbol Einheit	Wert
Handelsmarke		Bourgini
Modellbezeichnung		30.1111
Typ des Kochgeräts		Einzelne Kochplatte
Zahl der Kochflächen und/oder -platten		1
Erwärmungstechnik		Induktion
Bei nicht runden Kochflächen oder -platten: Länge/Breite der nutzbaren Oberfläche/der Kochfläche	mm	nicht zutref- fend
Durchmesser der Kochfläche und/oder -platte	mm	198
Energieverbrauch der Kochfläche oder -platte pro kg	Wh/kg	187,2
Energieverbrauch des Koch- geräts	Wh/kg	187,2

Technische Änderungen vorbehalten!

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat gesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Guarde las instrucciones de uso.
 - ★ Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que los niños usen la placa de inducción. El foco de inducción que calienta la olla es inofensivo para los adultos. Los niños sí son vulnerables, por lo que recomendamos que estos se mantengan a una distancia mínima de un metro cuando se use la placa. Por el mismo motivo, desaconsejamos que las mujeres embarazadas usen la placa de inducción.
 - ★ Los niños no deben jugar con el aparato. Vigile a los niños en todo momento para evitar que jueguen con el aparato.
 - ★ El aparato lo pueden usar personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motriz o personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.
 - ★ Conviene que las personas con marcapasos, desfibrilador implantado o audífono consulten con su médico el uso de una placa de inducción, ya que no se puede garantizar que la placa no afecte al dispositivo médico.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
 - No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
 - Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
 - No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
 - No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
 - No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
 - Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
 - Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
 - Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en

la placa de características del aparato.

- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Mantenga limpio el enchufe de este producto. Asegúrese de que el enchufe no se ensucie con comida o ingredientes como aceite, grasa, masa, etc. Si el enchufe se ensucia puede ocasionar un shock eléctrico. Por tal razón maneje siempre el enchufe con manos limpias y en caso de que se ensucie, límpielo meticulosamente con un pedazo de rolo de cocina. Evite humedecerlo y desenchúfelo primeramente de la toma de corriente.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

COCINAR CON INDUCCIÓN

En una placa de cocina de inducción, la olla (de metal) se calienta por corrientes de Foucault creadas por inducción. Este método ahorra hasta un 50% de energía en comparación con los métodos de preparación convencionales, lo que convierte a la inducción en una alternativa de muy bajo consumo. Además, gracias a la regulación del suministro de calor y el hecho de que la superficie de cocinado no tiene que precalentarse, los tiempos de cocción son considerablemente más cortos con esta tecnología. Durante el proceso de preparación solo se calienta el recipiente y no la propia placa. Mientras se cocina, la placa solamente se calienta por el calor que emite el recipiente. Sin embargo, de esta forma no se alcanzan temperaturas que pudieran hacer que se quemasen restos de comida. Esto facilita la limpieza de la superficie de la vitrocerámica.

8 NIVELES DE PROTECCIÓN

Esta placa de inducción está protegida de ocho formas:

1. Candado infantil
2. Ausencia de recipiente
3. Uso de recipiente erróneo
4. Demasiada tensión de red
5. Demasiada intensidad de corriente
6. Temperatura demasiado alta
7. Recipiente sin agua
8. Sin actividad por más de dos horas

BATERÍA DE COCINA APTA

Batería de cocina con un diámetro de 12-26 cm de hierro o hierro fundido (por ejemplo, ollas esmaltadas) y acero inoxidable magnético, preferiblemente con un fondo fino para evitar la pérdida de energía y optimizar los tiempos de reacción a los cambios en la regulación. La batería apta está marcada en la tienda con el símbolo inducción.



NOTA!

Compruebe con un imán si su batería de cocina es apta para inducción. Si el imán se pega en el fondo, el recipiente es apto.

BATERÍA DE COCINA NO APTA

Los recipientes de aluminio, cobre, vidrio y cerámica y las ollas con un diámetro de menos de 12 cm no son aptos. No se deben utilizar ollas con fondos irregulares por la pérdida de energía.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

1. Zona de cocina
2. Botón de encendido / apagado
3. Alternar entre vatios/temperatura/tiempo en la pantalla
4. Subir el nivel de potencia/ajustar el tiempo de preparación
5. Pantalla
6. Bajar el nivel de potencia/ajustar el tiempo de preparación
- 7) Ajustar la potencia mínima MÍN
- 8) Ajustar la potencia máxima MÁX

ANTES DEL PRIMER USO

- Limpie la superficie de la vitrocerámica con un paño suave y ligeramente humedecido con agua.
- Seque a continuación la superficie de la vitrocerámica con un paño suave.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe correctamente instalado. La tensión de red local deberá coincidir con lo especificado en los datos técnicos del aparato.

CÓMO USARLO

- Ponga una olla apta en el centro de la placa de inducción.

¡CUIDADO! ¡Peligro de lesión!

Durante la preparación, la placa se calienta por el calor que emite el recipiente.

- No toque la placa de inducción antes de que se enfríe.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a las altas temperaturas.

- Vigile el proceso, sobre todo al cocinar platos con grasa y aceite.
- Pulse el botón de encendido/apagado (2) para encender el aparato. Sonará una señal acústica y la pantalla LED se encenderá.

OBSERVACIÓN:

El proceso de cocción no empezará hasta que haya un recipiente apto en el centro de la placa de inducción. Si no hay una olla adecuada sobre la placa de inducción, en la pantalla aparecerá el código de error E0 y el aparato se apagará a los 30 segundos.

OBSERVACIÓN:

Si en dos horas no se pulsa ningún botón, la placa de inducción encendida se apagará automáticamente.

AJUSTAR LA TEMPERATURA/POTENCIA DE PREPARACIÓN

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

¡Los programas no pueden evitar la sobrecoCCIÓN o que se queme la comida!

- Siempre hay que vigilar el plato a calentar y se deberá intervenir en caso necesario para evitar que se queme o cocine demasiado.
- Después de haber encendido su aparato pulsando el botón de ENCENDIDO (2), pulse varias veces el botón FUNCIÓN (3) hasta que se encienda el LED encima del símbolo deseado para ajustar el modo de preparación con la potencia.

La potencia de la placa de inducción se puede regular a intervalos de 200 W hasta la potencia máxima de 2000 W. La placa de inducción empieza con un modo de preparación de 1200 W.

- Pulse el botón - (6) para bajar la potencia o el botón + (4) para subirla.
- Pulse los botones MÍN (7) o MÁX (8) para poner la potencia, respectivamente, al mínimo o al máximo.
- Pulse varias veces el botón FUNCIÓN (3) hasta que se encienda el LED bajo el símbolo de temperatura para ajustar el modo de preparación mediante la temperatura. La temperatura se puede ajustar de 60 °C a 240 °C.
- Pulse el botón - (6) para bajar la temperatura o el botón + (4) para subirla.
- Al pulsar el botón MÍN (7) o MÁX (8), la placa de inducción se pone en modo potencia y pasa, respectivamente, a potencia mínima o máxima.

AJUSTAR EL TIEMPO DE PREPARACIÓN

Puede programar un tiempo de preparación tras el que la placa de inducción se apague automáticamente. Para ello, proceda del siguiente modo:

- Ajuste la temperatura de preparación o la potencia.
- Pulse varias veces el botón (3) hasta que parpadee el LED arriba el símbolo del tiempo.
- Con el LED parpadeando, pulse los botones + o - (4 o 6) para elegir el tiempo de preparación.
 - Pulse brevemente el botón: ajuste a intervalos de cinco minutos.
 - Pulse más tiempo el botón: ajuste a intervalos de diez minutos.

El tiempo de preparación se puede ajustar hasta un máximo de tres horas. En la pantalla se irá indicando alternativamente la temperatura establecida, la potencia y el tiempo restante. Una vez transcurrido el tiempo de preparación, el aparato se apaga automáticamente.

APAGAR EL APARATO

Tras el proceso de preparación, pulse el botón de encendido/apagado (2) para apagar el aparato. El aparato está apagado.

OBSERVACIÓN:

El ventilador del aparato seguirá funcionando un rato después de haber acabado el proceso de preparación para enfriarlo. No desenchufe el aparato hasta que el ventilador no esté apagado del todo.

CANDADO INFANTIL

Para evitar que se activen botones por accidente y se modifiquen los ajustes de preparación elegidos, la placa de inducción cuenta con un candado infantil (bloqueo de botones).

- Pulse los botones + y - (4 y 6) a la vez para activar el candado infantil.

Sonará una señal acústica y en la pantalla aparecerá alternativamente L y el ajuste de preparación seleccionado.

- Desactive el candado infantil volviendo a pulsar simultáneamente los botones + y - (4 y 6).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ADVERTENCIA! Peligro de electrocución.

Hay peligro de electrocución si se tocan piezas que están bajo tensión.

- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

OBSERVACIÓN:

No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos sobre la superficie de vitrocerámica y la carcasa del aparato, ya que estas superficies se pueden estropear. Utilice un limpiador especial para superficies de vidrio cerámico o un producto de limpieza suave como un detergente lavavajillas.

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe totalmente.
- Elimine la suciedad persistente con un rascador de vidrio especial para superficies de vitrocerámica.
- Limpie la superficie de vitrocerámica enfriada con un paño suave y ligeramente humedecido con agua.
- Seque a continuación la superficie de vidrio cerámico con un paño suave.
- Si los orificios de ventilación se han ensuciado o atascado, elimine la suciedad con cuidado con un aspirador.

DEJAR DE USAR EL APARATO

Si no quiere utilizar el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo y guárdelo en un lugar seco.

SOLUCIONAR AVERÍAS

Este producto salió de nuestra fábrica en un estado correcto. Si, a pesar de ello, usted constata un problema, puede intentar arreglar la avería con ayuda de la siguiente tabla. Si no lo consigue, le aconsejamos que se ponga en contacto con la tienda.

Código de error	Causa	Solucionar averías
E0	Reconocimiento de olla: no hay ninguna olla sobre la superficie de preparación	Ponga una olla en la superficie de preparación antes de 30 segundos
E1	Se ha producido un cortocircuito en la parte electrónica	Póngase en contacto con la tienda
E2	El sensor de temperatura está activado o averiado	Póngase en contacto con la tienda
E3	Ha saltado el control electrónico de la protección contra sobretensión	Compruebe si la tensión de red del enchufe al que está conectado el aparato coincide con la indicada en la placa de modelo

OBSERVACIÓN:

Si se dan cualquiera de los errores mencionados, restablezca el aparato desenchufándolo de la red.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO: AHORRO DE ENERGÍA Y RECURSOS

Consejos para ahorrar energía:

- La placa de cocina y la parte inferior del recipiente deben estar limpias y sin restos para asegurar una transmisión óptima del calor.
- Ponga la olla en el centro de la zona de preparación.
- No use ollas cuyo fondo tenga menos de 12 cm de diámetro.
- Cuando caliente agua, ponga solo la cantidad realmente necesaria.
- Siempre que sea posible, cubra la olla con una tapa cuando esté cocinando.
- Apague la placa antes de tiempo y utilice el calor residual para mantener caliente, derretir, etc.

REGLAMENTO (UE) SOBRE INFORMACIÓN DE PRODUCTO N.º 66/2014

	Símbolo unidad	Valor
Marca comercial		Bourgini
Identificación del modelo		30.1111
Tipo de aparato de cocina		Placa de cocina portátil
Número de zonas y/o focos de preparación		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil/zona de preparación	mm	N/A
Diámetro de la zona y/o foco de preparación	mm	198
Consumo de energía de la zona o foco de preparación por kg	Wh/kg	187,2
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	187,2

¡Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas!

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Dirijase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuentes. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

April 2019 V1 30.1111.00.00