

**MICHELINO®**  
— since 1951 —



## GEBRAUCHSANLEITUNG

### INDUKTIONSKOCHPLATTE DOPPELT

Art.-Nr.: 74301 / LY-A7

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung  
instruction manual  
manuel d'instructions  
gebruiksaanwijzing  
Talimatlar



## WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Die Induktionskochplatte ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Schalten Sie die Platte aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn sie nicht benutzt wird.
- Die Kochplatte darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Prüfen Sie die Platte und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen jeglicher Art darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bitte legen Sie kein Papier, keine Handtücher oder andere brennbare Gegenstände auf die erhitzte Kochfläche, da akute Brandgefahr besteht.

## LIEFERUMFANG

1. Induktionskochplatte
2. Bedienungsanleitung

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. **Anschlussstecker für Netzkabel**
2. **Kochfeld**
3. **Bedienfeld**
4. **Kühlungslüfter**

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	74301 / LY-A7
Netzspannung:	220-240V~50-60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	1500 und 2000 Watt

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungen.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- Kontrollieren Sie, ob die Kochplatte oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Kochplatte nicht.
- Wenden Sie sich in dieser Bedienungsanleitung angegebene Telefonnummer des Herstellers.

## INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie den Topf mit den Speisen auf die Mitte der Kochplatte.
- Schließen Sie den Stecker an das Stromnetz an.
- Wenn die Kontrollleuchte leuchtet, bedeutet dies, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und wählen Sie dann die Funktionstaste.
- Drücken Sie nach dem Kochen erneut die Ein-/Aus-Taste, um die Stromversorgung auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

## AUTOMATISCHE FUNKTION

- Die automatischen Funktionen der Induktionskochplatte umfassen: Suppe, Porridge, Milch, Tee, Warmhalten und Energiesparen.
- Alle Funktionen werden von der CPU der Induktionskochplatte gesteuert.
- Die Automatikfunktion muss mit dem Kochgeschirr kompatibel sein. Wenn der Boden dünn ist, kann die Automatikfunktion nicht verwendet werden.
- Wenn die automatische Funktion verwendet wird, können Temperatur und Timer nicht eingestellt werden.
- Die Automatikfunktion sollte für das Kochen mit niedrigeren und weniger mit hohen Temperaturen verwendet werden.

## MANUELL EINSTELLBARE FUNKTIONEN

- Zu den einstellbaren Funktionen der Induktionskochplatte gehören die Optionen für Bratgemüse, Warmstellen, Barbecue, Schmorbraten, Anbraten, Timer und Voreinstellung.
- Benutzer können die Voreinstellungen der Induktionskochplatte verwenden und die Temperatur und den Timer einstellen, um entsprechend ihrer persönlichen Bedürfnisse zu kochen.

- Es ist ratsam einen speziellen Topf für die Induktionskochplatte zu verwenden.
- Bleiben Sie während des Kochvorgangs aufmerksam und in der Nähe der Platte, damit es nicht zu Unfällen kommt.
- Nach der Auswahl der Kochoption können Timer und Voreinstellung ausgewählt werden.

#### GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

- Verwenden Sie für die Platte immer Kochgeschirre mit mindestens 12–20 cm Bodendurchmesser.
- Um die Induktionsfunktion nutzen zu können, sollten diese aus Eisen oder rostfreiem Stahl

#### UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR

- Ungeeignet sind Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Keramik, Glas oder nicht-eisenhaltigem Metall, deren Böden aus Kupfer- oder Aluminium bestehen.

#### WARNHINWEISE BEI FEHLFUNKTIONEN

Wenn bei der Induktionskochplatte die oben beschriebenen Probleme auftreten, dann überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie das Gerät zur Reparatur einsenden.

Fehler	Analyse der Ursache	Instandhaltung
Kein Strom eingeschaltet	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Netzkabel ist lose</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob die Buchse und das Kabel funktionsfähig sind</li> <li>3. Überprüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist</li> </ol>	Sollte die Platte dennoch nicht heizen, liegt ein internes Problem mit der Stromversorgung vor. Das Gerät muss eingeschendet werden.
Die Platte kann nach dem Einschalten nicht hochfahren	Überprüfen Sie, ob die Platte mit Wasser in Kontakt gekommen ist	Trocknen Sie Platte und Gehäuse vor Gebrauch
Die Platte stoppt plötzlich während der Verwendung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie, ob die Umgebungstemperatur sehr hoch ist</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob der Luftein- oder -auslass blockiert ist</li> <li>3. Überprüfen Sie, ob der Timer eingeschaltet ist</li> <li>4. Überprüfen Sie, ob das Gerät mehr als 2 Stunden verwendet wurde</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bringen Sie die Kochplatte in einen Bereich mit einer niedrigeren Temperatur, um das Gerät zu verwenden.</li> <li>2. Entfernen Sie Schmutzpartikel und sorgen Sie für ausreichend Platz um die Platte herum</li> <li>3. Die Platte hat den Kochvorgang nach Ablauf des Timers beendet und es liegt keine Störung vor</li> <li>4. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie Kochvorgang nach einer Pause erneut</li> </ol>
Gerät fährt nach dem Einschalten hoch, erzeugt aber keine Wärme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie, ob sich das Gerät im Hochfahr-Prozess befindet</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob Beschädigungen von Leiterplatten vorliegen</li> <li>3. Überprüfen Sie, ob die Temperatur der Platte zu hoch ist</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie eine kurze Zeit, ob die Platte aufheizt</li> <li>2. Liegen Beschädigungen vor, senden Sie das Gerät zur Wartung ein.</li> <li>3. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur</li> </ol>

Fehler-Code	Bedeutung
E0	Fehlende oder ungeeignete Töpfe
E1	Schutz bei Niederspannung
E2	Überspannungsschutz
E3	Schutz bei offenem Oberflächensensor und Kurzschluss
E4	Schutz gegen Unterbrechung und Kurzschluss des IGBT-Sensors
E5	Überhitzungsschutz
E6	Überhitzungsschutz der Leistungsröhre
E7	Schutz vor Ausfall des Oberflächensensors

## REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie die Platte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Um den Schmutz zu entfernen, wählen Sie ein scheuerfreies Putzmittel.
- Wenn nur wenig Schmutz vorhanden ist, reinigen Sie das Gerät einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser bzw. legen Sie es nicht in Wasser. Wenn Wasser ins Innere gelangt, kann dies zu einer Fehlfunktion führen.

## AUFBEWAHRUNG

- Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Platte aufbewahren.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kühl und trocken ist, bevor Sie es aufbewahren.

## ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll. Das Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.



Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

### GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, werden das Produkt

gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.

- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit mit Quittung und einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht wird. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wann dieser aufgetreten ist.
- Durch den Austausch, die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.
- Die bereits beim Kauf bestehenden Schäden oder Mängel müssen sofort nach dem Auspacken der Ware angezeigt werden.
- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder Wartung entstanden sind.

#### **ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes, dem Verkaufskarton oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Dort wird Ihnen das weitere Vorgehen ausführlich beschrieben.

Tel.: +49 2154 470 26-630

E-Mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)



## IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the device.

- Failure to observe the operating instructions may result in serious injury or damage to the device.
- Keep the operating instructions for further use.
- If you pass the appliance on to third parties, be sure to include these operating instructions.
- The induction hotplate is intended exclusively for heating food.
- The appliance is designed for domestic use only and not for commercial use.
- Only use the appliance indoors and not outdoors.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Switch off the plate and unplug it from the socket when it is not in use.
- Do not immerse the hotplate in water or other liquids under any circumstances.
- Check the plate and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, do not use the appliance.
- 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/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision, unless they are older than 8 years and supervised.
- Children younger than 8 years must be kept away from the unit and the connecting cable.
- Please do not place paper, towels or other flammable objects on the heated cooking surface, as there is an acute risk of fire.

## SCOPE OF DELIVERY

1. induction hotplate
2. instruction manual

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. connection plug for power cable
2. hob
- 8



3. control panel
4. cooling fan

## TECHNICAL DATA

Model:	74301 / LY-A7
Nominal voltage:	220-240V~50-60 Hz
Protection class:	II
Nominal power:	1500 and 2000 Watt

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging.
- Check whether the delivery is complete.
- Check whether the hotplate or the individual parts show any damage. If this is the case, do not use the hotplate.
- Contact the manufacturer at the telephone number given in this manual.

## COMMISSIONING

- Place the pot with the food on the center of the hotplate.
- Connect the plug to the power supply.
- When the indicator light is on, it means that the power is on.
- Press the on/off key and then select the function key.
- After cooking, press the On/Off key again to turn off the power. Then pull the plug out of the socket.

## AUTOMATIC FUNCTION

- The automatic functions of the induction hotplate include: soup, porridge, milk, tea, keep warm and save energy.
- All functions are controlled by the CPU of the induction hotplate.
- The automatic function must be compatible with the pan. If the bottom is thin, the automatic function cannot be used.
- When the automatic function is used, the temperature and timer cannot be set.
- The automatic function should be used for cooking with lower temperatures and less with high temperatures.

## MANUALLY ADJUSTABLE FUNCTIONS

- The adjustable functions of induction hotplate include roast vegetable, warm, barbecue, braise, sear, timer and preset options.
- Users can use the induction hotplate presets and adjust the temperature and timer to cook according to their personal needs.
- It is advisable to use a special pot for the induction hotplate.
- During the cooking process, stay alert and close to the plate to avoid accidents.
- After selecting the cooking option, timer and preset can be selected.

## SUITABLE COOKWARE

- Always use cookware with a base diameter of at least 12-20 cm for the plate.

- To use the induction function, they should be made of iron or stainless steel.

#### UNSUITABLE COOKWARE

- Unsuitable are pots and pans with a bottom diameter smaller than 12 cm.
- Do not use cookware made of ceramic, glass or non-ferrous metal with bottoms made of copper or aluminum.

#### WARNINGS IN CASE OF MALFUNCTION

Wenn bei der Induktionskochplatte die oben beschriebenen Probleme auftreten, dann überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie das Gerät zur Reparatur einsenden.

Error	Analysis of the cause	Maintenance
No power on	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. the power cord is loose</li> <li>2. check if the socket and the cable are functional</li> <li>3. check if the power is switched on</li> </ol>	If the plate still does not heat, there is an internal problem with the power supply. The device must be sent in
The disk can not boot after power on	Check if the plate has been in contact with water	Dry plate and housing before use
The plate suddenly stops during use	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check if the ambient temperature is very high.</li> <li>2. Check if the air inlet or outlet is blocked.</li> <li>3. Check if the timer is turned on.</li> <li>4. Check if the unit has been used for more than 2 hours</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Move the hotplate to an area with a lower temperature to use the device.</li> <li>2. Remove dirt particles and make sure there is enough space around the plate.</li> <li>3. The plate has finished cooking after the timer has expired and there is no malfunction</li> <li>4. Allow the unit to cool down and restart the cooking process after a break</li> </ol>
Device starts up after power on, but does not generate heat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the device is in the start-up process.</li> <li>2. Check if there is any damage of printed circuit boards</li> <li>3. Check if the temperature of the board is too high</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wait a short time to see if the plate heats up.</li> <li>2. If there is any damage, send the device in for maintenance</li> <li>3. select a lower temperature</li> </ol>

Error code	Meaning
E0	Missing or unsuitable pots
E1	Low voltage protection
E2	Overvoltage protection
E3	Open surface sensor and short circuit protection
E4	IGBT sensor open and short circuit protection
E5	Overheating protection
E6	Power tube overheating protection
E7	Protection against surface sensor failure

## CLEANING

- Always unplug the power cord and allow the plate to cool before cleaning.
- To remove dirt, select a non-abrasive cleaning agent.
- If there is only little dirt, simply clean the device with a clean, damp cloth.
- Do not clean the device directly with water or place it in water. If water gets inside, it may cause a malfunction.

## STORAGE

- Store the device in a clean, dust-free and dry place.
- Always unplug the power cord before storing the plate.
- Make sure the device is cool and dry before storing it.

## DISPOSAL

Dispose of the packaging after sorting it correctly. Give the cardboard and carton for the waste paper collection, foils for the collection of recyclables. Do not throw away the appliance in the normal household waste.

The product is governed by the European directive 2012/19/EU.



Dispose of the appliance using an approved waste management process or using municipal waste disposal facility. Consider the currently applicable regulations. In case of doubt, get in touch with your waste-disposal facility.

## WARRANTY

This device comes with a 3-year warranty from the date of purchase.

### WARRANTY CONDITIONS

- The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt. It serves as proof of purchase.
- Should a material or production defect occur within the three years from the date of purchase, we will, at our option, replace the product or refund the purchase price.
- This is subject to the condition that within the aforementioned period of three years, both the device and the receipt including a written brief description of the defect are submitted to us. The description must include what the defect is and when it occurred.
- If the defect is covered by our warranty, you will receive a new product back or a refund of the purchase price.
- Replacing or repairing the product does not start a new warranty period.
- Replacing or repairing parts of the device does not extend the warranty period.
- The warranty period is not extended by the warranty.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the product.
- Material or manufacturing defects are covered by the warranty.
- Not covered by the warranty are parts of the product that are subject to normal wear and tear and are considered wear parts.
- Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass are not covered by

the warranty.

- The warranty is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance.
- Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the user manual.
- The warranty also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

#### **HANDLING IN CASE OF WARRANTY**

To ensure that your request is processed quickly, please follow the instructions below:

- Please refer to the type plate of the device, the sales box or the operating instructions for the article number.
- Should functional errors or other defects occur, please contact the following service department by telephone or e-mail. There, the further procedure will be described to you in detail.

Phone: +49 2154 470 26-610

E-mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)



## INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil!

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Éteignez la plaque et débranchez-la de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- La plaque de cuisson ne doit en aucun cas être immergée dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Vérifiez régulièrement que la plaque et le câble ne sont pas endommagés. En cas de dommages de quelque nature que ce soit, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
- Ne placez pas de papier, de serviettes ou d'autres objets inflammables sur la surface de cuisson chauffée, car il existe un risque d'incendie imminent.

## CONTENU DE LA LIVRAISON

1. plaque de cuisson à induction
2. mode d'emploi

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Fiche de raccordement pour le câble d'alimentation
2. Table de cuisson
3. Panneau de commande
4. Ventilateur de refroidissement

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	74301 / LY-A7
Tension de réseau :	220-240V~50-60 Hz
Classe de protection :	II
Le pouvoir :	1500 et 2000 Watt

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages.
- Vérifiez si la livraison est complète.
- Vérifiez si la plaque de cuisson ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la plaque de cuisson.
- Contactez le numéro de téléphone du fabricant indiqué dans ce mode d'emploi.

## MISE EN SERVICE

- Placez la casserole avec les aliments au centre de la plaque de cuisson.
- Branchez la fiche sur le réseau électrique.
- Si le témoin lumineux s'allume, cela signifie que le courant est activé.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt, puis sélectionnez la touche de fonction.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour couper l'alimentation. Débranchez ensuite la fiche de la prise de courant.

## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

- Les fonctions automatiques de la plaque de cuisson à induction comprennent : soupe, porridge, lait, thé, maintien au chaud et économie d'énergie.
- Toutes les fonctions sont contrôlées par l'unité centrale de la plaque de cuisson à induction.
- La fonction automatique doit être compatible avec l'ustensile de cuisson. Si le fond est fin, la fonction automatique ne peut pas être utilisée.
- Si la fonction automatique est utilisée, la température et la minuterie ne peuvent pas être réglées.
- La fonction automatique doit être utilisée pour la cuisson à basse température et moins pour la cuisson à haute température.

## FONCTIONS RÉGLABLES MANUELLEMENT

- Les fonctions réglables de la plaque de cuisson à induction comprennent les options pour les légumes sautés, le réchauffage, le barbecue, la cuisson à l'étouffée, le rissolage, la minuterie et les pré-réglages.
- Les utilisateurs peuvent utiliser les pré-réglages de la plaque de cuisson à induction et régler la température et la

minuterie pour cuisiner en fonction de leurs besoins personnels.

- Il est conseillé d'utiliser une casserole spéciale pour la plaque de cuisson à induction.
- Pendant la cuisson, restez attentif et à proximité de la plaque pour éviter tout accident.
- Après avoir choisi l'option de cuisson, il est possible de sélectionner la minuterie et le pré-réglage.

#### USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

- Pour la plaque, utilisez toujours des ustensiles de cuisson avec un diamètre de fond d'au moins 12-20 cm.
- Pour pouvoir utiliser la fonction induction, ils doivent être en fer ou en acier inoxydable.

#### USTENSILES DE CUISINE INADAPTÉS

- Les casseroles et poêles dont le diamètre du fond est inférieur à 12 cm ne conviennent pas.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en céramique, en verre ou en métal non ferreux dont le fond est en cuivre ou en aluminium.

#### AVERTISSEMENTS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

Si la plaque de cuisson à induction présente les problèmes décrits ci-dessus, veuillez vérifier les points suivants avant d'envoyer l'appareil en réparation.

Error	Analysis of the cause	Maintenance
Pas de courant allumé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le câble d'alimentation est détaché</li> <li>2. Vérifiez que la prise et le câble sont en bon état de fonctionnement</li> <li>3. Vérifiez que l'alimentation électrique est activée</li> </ol>	Si la plaque ne chauffe toujours pas, il y a un problème interne d'alimentation électrique. L'appareil doit être renvoyé.
Le disque ne peut pas démarrer après la mise sous tension	Vérifier que la plaque n'a pas été en contact avec de l'eau	Sécher la plaque et le boîtier avant utilisation
La plaque s'arrête soudainement pendant l'utilisation	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifie si la température ambiante est très élevée</li> <li>2. Vérifiez si l'entrée ou la sortie d'air n'est pas bloquée</li> <li>3. Vérifiez si la minuterie est activée</li> <li>4. Vérifiez si l'appareil a été utilisé pendant plus de 2 heures</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Déplacez la plaque de cuisson dans une zone à température plus basse pour pouvoir utiliser l'appareil.</li> <li>2. Retirez les particules de saleté et prévoyez suffisamment d'espace autour de la plaque</li> <li>3. La plaque a terminé la cuisson après l'expiration de la minuterie et il n'y a pas de panne</li> <li>4. Laissez refroidir l'appareil</li> </ol>
L'appareil démarre après la mise en marche, mais ne produit pas de chaleur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. vérifier si l'appareil est en phase de démarrage</li> <li>2. vérifier que les cartes de circuits imprimés ne sont pas endommagées</li> <li>3. vérifiez si la température du circuit imprimé est trop élevée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. attendez un peu pour voir si la plaque chauffe</li> <li>2. s'il y a des dommages, envoyez l'appareil pour réparation</li> <li>3. choisissez une température plus basse</li> </ol>



Code d'erreur	Signification
E0	Pots manquants ou inadaptés
E1	Protection en cas de basse tension
E2	Protection contre les surtensions
E3	Protection en cas de capteur de surface ouvert et de court-circuit
E4	Protection contre les interruptions et les courts-circuits du capteur IGBT
E5	Protection contre la surchauffe
E6	protection contre la surchauffe du tube de puissance
E7	Protection contre la défaillance du capteur de surface

## NETTOYAGE

- Débranchez toujours la plaque et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Pour enlever la saleté, choisissez un produit de nettoyage non abrasif.
- S'il n'y a que peu de saleté, nettoyez simplement l'appareil avec un chiffon propre et humide.
- Ne nettoyez pas l'appareil directement avec de l'eau ou ne le mettez pas dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur, cela peut entraîner un dysfonctionnement.

## RANGEMENT

- Rangez l'appareil dans un endroit propre, exempt de poussière et sec.
- Le réchaud et la cartouche ne doivent pas être exposés à la lumière directe du soleil ou conservés à proximité de sources de chaleur.

## ÉLIMINATION

Éliminez les emballages en respectant le tri sélectif. Mettez le carton avec les vieux papiers, les films dans la collecte des matières recyclables.

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil via une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via votre service d'élimination des déchets communal.

Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

## GARANTIE

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet appareil à compter de la date d'achat.

### CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.

- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois ans suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou rembourserions le prix d'achat, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse nous soient présentés dans le délai de trois ans mentionné, accompagnés d'une brève description écrite du défaut. - La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.
- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit en retour ou vous serez remboursé.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces de l'appareil ne prolonge pas la période de garantie.
- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage du produit.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

## TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes:

- Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le carton de vente ou dans le mode d'emploi.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts apparaissent, veuillez contacter le service après-vente suivant par téléphone ou par e-mail. La procédure à suivre vous y sera décrite en détail.

Tél.: +49 2154 470 26-610

E-mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)



## BELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- Het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van het toestel.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Indien u het toestel aan een derde doorgeeft, vergeet dan niet deze gebruiksaanwijzing mee te geven.
- De inductiekookplaat is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Schakel de plaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als hij niet in gebruik is.
- De kookplaat mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Controleer de plaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het toestel niet in geval van schade van welke aard dan ook.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel en het aansluitsnoer worden gehouden.
- Plaats geen papier, handdoeken of andere brandbare voorwerpen op het verhitte kookoppervlak, aangezien er acuut brandgevaar bestaat.

## OMVANG VAN DE LEVERING

1. Inductiekookplaat
2. Gebruiksaanwijzing

## APPARAATBESCHRIJVING



1. **Stekker voor netsnoer**
2. **Kookplaat**
3. **Bedieningspaneel**
4. **Koelventilator**

## TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	74301 / LY-A7
Netspanning:	220-240V~50-60 Hz
Beschermingsklasse:	II
Vermogen:	1500 en 2000 Watt

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakking.
- Controleer of de levering compleet is.
- Controleer of de verwarmingsplaat of de afzonderlijke onderdelen schade hebben. Als dit het geval is, gebruik de kookplaat dan niet.
- Neem contact op met de fabrikant op het in deze gebruiksaanwijzing genoemde telefoonnummer.

## INGEBRUIKNEMING

- Plaats de pan met het voedsel op het midden van de kookplaat.
- Sluit de stekker aan op het elektriciteitsnet.
- Als het indicatielampje brandt, betekent dit dat de stroom is ingeschakeld.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens de functietoets.
- Druk na het koken nogmaals op de aan/uit-knop om de stroom uit te schakelen. Trek dan de stekker uit het stop-contact.

### AUTOMATISCHE FUNCTIE

- De automatische functies van de inductiekookplaat zijn: soep, pap, melk, thee, warm houden en energiebesparing.
- Alle functies worden gestuurd door de CPU van de inductiekookplaat.
- De automatische functie moet compatibel zijn met het kookgerei. Als de basis dun is, kan de automatische functie niet worden gebruikt.
- Wanneer de automatische functie wordt gebruikt, kunnen de temperatuur en de timer niet worden ingesteld.
- De automatische functie moet worden gebruikt voor het koken bij lagere temperaturen en minder bij hoge temperaturen.

### HANDMATIG INSTELBARE FUNCTIES

- Instelbare functies van de inductiekookplaat zijn onder andere geroosterde groente, warm, barbecue, smoren, dichtschroeien, timer en voorkeuzeopties.
- Gebruikers kunnen de voorinstellingen van de inductiekookplaat gebruiken en de temperatuur en timer instellen om te koken volgens hun persoonlijke behoeften.
- Het is raadzaam een speciale pan voor de inductiekookplaat te gebruiken.

- Blijf alert en dicht bij het bord tijdens het kookproces om ongelukken te voorkomen.
- Na het selecteren van de kookoptie kunnen de timer en de voorkeuze worden geselecteerd.

#### GESCHIKT KOOKGEREI

- Gebruik voor de plaat altijd kookgerei met een bodemdiameter van ten minste 12-20 cm.
- Om de inductiefunctie te kunnen gebruiken, moeten deze gemaakt zijn van ijzer of roestvrij staal.

#### ONGESCHIKT KOOKGEREI

- Ongeschikt zijn potten en pannen met een bodemdiameter kleiner dan 12 cm.
- Gebruik geen kookpannen van keramiek, glas of non-ferrometalen waarvan de bodem van koper of aluminium is.

#### WAARSCHUWINGEN IN GEVAL VAN STORINGEN

Als de inductiekookplaat de hierboven beschreven problemen ondervindt, controleer dan de volgende punten voordat u het apparaat ter reparatie opstuurt.

Fout	Oorzaak analyse	Onderhoud
Geen stroom ingeschakeld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het netsnoer zit los</li> <li>2. Controleer of de contactdoos en de kabel functioneel zijn</li> <li>3. Controleer of de stroom aan staat</li> </ol>	Als de plaat nog steeds niet warm wordt, is er een intern probleem met de stroomvoorziening. Het apparaat moet worden opgestuurd.
De plaat kan niet opstarten na het inschakelen	Controleer of de plaat in contact is geweest met water	Droog de plaat en de behuizing voor gebruik
De plaat stopt plotseling tijdens het gebruik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer of de omgevingstemperatuur erg hoog is</li> <li>2. Controleer of de luchtinlaat of -uitlaat geblokkeerd is</li> <li>3. Controleer of de timer is ingeschakeld</li> <li>4. Controleer of het toestel langer dan 2 uur is gebruikt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verplaats de kookplaat naar een plaats met een lagere temperatuur om het toestel te gebruiken</li> <li>2. Verwijder vuildeeltjes en zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond de plaat is</li> <li>3. de plaat klaar is met koken nadat de timer is verstreken en er geen storing is</li> <li>4. laat het toestel afkoelen en start het kookproces opnieuw na een pauze</li> </ol>
Het toestel start op na het inschakelen, maar produceert geen warmte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer of het toestel zich in de opstartfase bevindt</li> <li>2. Controleer of er schade is aan de printplaten</li> <li>3. Controleer of de temperatuur van de printplaat te hoog is</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wacht even om te zien of de plaat opwarmt</li> <li>2. Indien er schade is, stuur het apparaat dan op voor reparatie</li> <li>3. kies een lagere temperatuur</li> </ol>

Code d'erreur	Signification
E0	Ontbrekende of ongeschikte potten
E1	Laagspanningsbeveiliging
E2	Overspanningsbeveiliging
E3	Bescherming in geval van open oppervlaktesensor en kortsluiting

Code d'erreur	Signification
E4	Bescherming tegen onderbreking en kortsluiting van de IGBT-sensor
E5	Oververhitting bescherming
E6	Bescherming tegen oververhitting van de eindbuis
E7	Bescherming tegen defecten in oppervlaktesensoren

## SCHOONMAKEN

- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de plaat afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Om vuil te verwijderen, kiest u een niet-schurend reinigingsmiddel.
- Als er slechts een beetje vuil is, reinigt u het toestel gewoon met een schone, vochtige doek.
- Reinig het toestel niet rechtstreeks met water en plaats het niet in water. Als er water in komt, kan dit een storing veroorzaken.

## OPSLAG

- Bewaar het apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de plaat opbergt.
- Zorg ervoor dat het apparaat koel en droog is voordat u het opbergt.

## VERWIJDERING

Gooi de verpakking weg volgens het type. Doe karton en karton bij het oud papier en plastic folie bij de recycleerbare stoffen.

Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil. Het product is onderworpen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU.



Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijk afvalverwerkingsbedrijf.

Neem de thans geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

## GARANTIE

U krijgt 3 jaar garantie op dit toestel vanaf de datum van aankoop.

### GARANTIEVOORWAARDEN

- De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele ontvangstbewijs. Het dient als bewijs van aankoop.
- Indien een materiaal- of productiefout optreedt binnen de drie jaar vanaf de aankoopdatum, zullen wij het product vervangen of de aankoopprijs terugbetalen, naar onze keuze.
- Voorwaarde is wel dat zowel het product als het aankoopbewijs, met een korte schriftelijke omschrijving van het gebrek, binnen de genoemde termijn van drie jaar bij ons worden ingediend. De beschrijving moet de aard van het

gebrek en het tijdstip waarop het zich heeft voorgedaan, bevatten.

- Als het defect onder onze garantie valt, krijgt u een nieuw product terug of krijgt u het aankoopbedrag terug.
- Door vervanging of reparatie van het product begint geen nieuwe garantieperiode te lopen.
- Vervanging of reparatie van onderdelen van het product leidt niet tot verlenging van de garantieperiode.
- De garantieperiode wordt niet verlengd door de garantie.
- Beschadigingen of gebreken die reeds bij de aankoop aanwezig waren, moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gedekt door de garantie.
- Onderdelen van het product die aan normale slijtage onderhevig zijn en als slijtageonderdelen worden beschouwd, vallen niet onder de garantie. Onderdelen die gemakkelijk stuk of beschadigd kunnen raken, zoals batterijen of onderdelen van glas, vallen evenmin onder de garantie.
- De aanspraak op garantie vervalt bij uitwendige beschadiging van het product, bij oneigenlijk gebruik en bij oneigenlijk onderhoud. Raadpleeg de gebruikershandleiding en volg alle informatie en instructies voor het juiste gebruik en onderhoud van het product op.
- De garantie dekt evenmin defecten of schade die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waartegen wordt gewaarschuwd, moeten koste wat kost worden vermeden.

#### VERWERKING IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

Om ervoor te zorgen dat uw verzoek snel wordt verwerkt, dient u de onderstaande instructies te volgen:

- Raadpleeg het typeplaatje van het toestel, de verkoopdoos of de gebruiksaanwijzing voor het artikelnummer.
- Bij functiestoringen of andere defecten kunt u telefonisch of per e-mail contact opnemen met de volgende servicedienst. Zij zullen u gedetailleerde instructies geven over hoe te handelen.

Tél.: +49 2154 470 26-610

E-mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)





## KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

Cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun.

- Kullanım kılavuzuna uyulmaması cihazın ciddi yaralanmasına veya hasar görmesine neden olabilir.
- Daha fazla kullanım için kullanım kılavuzunu saklayın.
- Cihazı üçüncü taraflara aktarırsanız, bu kullanım kılavuzunu sağladığından emin olun.
- İndüksiyonlu ocak sadece yiyecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır.
- Cihaz ticari kullanım için değil, sadece özel ev için tasarlanmıştır.
- Cihazı açık havada değil, sadece iç mekanlarda kullanın.

## EMNİYET

- Plakayı kapatın ve kullanılmadığında prizden çıkarın.
- Ocak hiçbir koşulda suya veya diğer sıvılara batırılmamalıdır.
- Plakayı ve kabloyu düzenli olarak hasar olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir hasar durumunda, cihaz kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve cihazın güvenli kullanımında denetlenmiş veya talimat almış ve ortaya çıkan tehlikeleri anlamışlarsa, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmez.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.
- Akut yangın riski olduğundan, lütfen ısıtılmış pişirme yüzeyine kağıt, havlu veya diğer yanıcı maddeleri yerleştirmeyin.

## TESLİMAT KAPSAMI

1. İndüksiyon plakası
2. Kullanım talimatları

## CIHAZ AÇIKLAMASI



1. Güç kablosu için bağlantı fişi
2. Ocak
3. Denetim masası
4. Soğutma fanları

## ÖZELLİKLER

Model:	74301 / LY-A7
Şebeke gerilimi:	220-240V~50-60 Hz
Koruma sınıfı:	II
Güç:	1500 ve 2000 watt

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Teslimatın tamamlanıp tamamlanmış olmadığını kontrol edin.
- Ocak veya tek tek parçaların hasar olup olmadığını kontrol edin. Bu durumda, ocak kullanmayın.
- Bu kullanım kılavuzunda listelenen üreticinin telefon numarasına başvurun.

## DEVREYE

- Yemeğin olduğu tencereyi ocak merkezine yerleştirin.
- Fişi şebekeye takın.
- Gösterge ışığı yanıyorsa, güç açık demektir.
- Güç düğmesine basın ve İşlev tuşunu seçin.
- Pişirdikten sonra, güç kaynağını kapatmak için güç düğmesine tekrar basın. Sonra duvar prizinden çekin.

## OTOMATİK İŞLEV

- İndüksiyon plakasının otomatik işlevleri şunlardır: çorba, yulaf lapası, süt, çay, sıcak tutma ve enerji tasarrufu.
- Tüm fonksiyonlar indüksiyon plakasının CPU'su tarafından kontrol edilir.
- Otomatik fonksiyon tencere ile uyumlu olmalıdır. Alt ince ise, otomatik işlev kullanılamaz.
- Otomatik işlev kullanıldığında, sıcaklık ve zamanlayıcı ayarlanamaz.
- Otomatik fonksiyon, yüksek sıcaklıklarla daha düşük ve daha az ile pişirmek için kullanılmalıdır.

## EL İLE AYARLANABİLİR İŞLEMLER

- İndüksiyonlu ocakların ayarlanabilir özellikleri arasında sebze kızartma, sıcak noktalar, barbekü, güveç, kızartma, zamanlayıcı ve ön ayar seçenekleri bulunur.
- Kullanıcılar indüksiyon ocak ön ayarlarını kullanabilir ve kişisel ihtiyaçlarına göre pişirmek için sıcaklığı ve zamanlayıcıyı ayarlayabilirler.
- İndüksiyon plakası için özel bir tencere kullanılması tavsiye edilir.
- Pişirme işlemi sırasında, kaza olmaması için uyanık ve tabağa yakın durun.
- Pişirme seçeneği seçildikten sonra zamanlayıcı ve ön ayar seçilebilir.

### UYGUN TENCERE

- Plaka için her zaman alt çapı en az 12-20 cm olan tencere kullanın.
- İndüksiyon fonksiyonunu kullanmak için demir veya paslanmaz çelikten yapılmalıdır.

### UYGUN OLMAYAN TENCERE

- Alt çapı 12 cm'den küçük olan tencere ve tavalar uygun değil.
- Altları bakır veya alüminyumdan yapılmış seramik, cam veya demir dışı metalden yapılmış tencereler kullanmayın.

### ARIZA DURUMUNDA UYARILAR

Yukarıda açıklanan indüksiyon plakası ile ilgili sorunlarla karşılaşırsanız, cihazı onarım için göndermeden önce lütfen aşağıdaki noktaları kontrol edin.

Fout	Oorzaak analyse	Onderhoud
Açık güç yok	1. Güç kablosu gevşek 2. Jak ve kablunun işlevsel olup olmadığını kontrol edin 3. Gücün açık olup olmadığını kontrol edin	Plaka hala ısınmazsa, güç kaynağında dahili bir sorun vardır. Cihaz gönderilmelidir.
Güç geldikten sonra disk başlatılmıyor	Plakanın suyla temas edip olmadığını kontrol edin	Kullanmadan önce plakayı ve muhafazayı kurutun
Plaka kullanım sırasında aniden durur	1. Ortam sıcaklığının çok yüksek olup olmadığını kontrol edin 2. Hava giriş veya çıkışının tıkalı olup olmadığını kontrol edin 3. Zamanlayıcının açık olup olmadığını kontrol edin 4. Cihazın 2 saatten fazla bir süredir kullanılıp kullanılmadığını kontrol edin	1. Cihazı kullanmak için sıcak plakayı daha düşük sıcaklığa sahip bir alana hareket ettirin. 2. Kir parçacıklarını çıkarın ve plakanın etrafında yeterli alan sağlayın 3. Plaka, zamanlayıcının süresi dolduktan sonra pişirmeyi bitirdi ve herhangi bir rahatsızlık yok 4. Cihazı soğumaya bırakın ve bir moladan sonra tekrar pişirmeye başlayın
Cihaz güçlenerek açılır, ancak ısı üretmez	1. Cihazın önyükleme işleminde olup olmadığını kontrol edin 2. PCB hasarı olup olmadığını kontrol edin 3. Plakanın sıcaklığının çok yüksek olup olmadığını kontrol edin	1. Plaka ısırırsa kısa bir süre bekleyin 2. Hasar varsa, cihazı bakım için içeri gönderin 3. Daha düşük bir sıcaklık seçin

Hata Kodu	Anlam
E0	Eksik veya uygun olmayan tencereler
E1	Düşük voltaj koruması
E2	Aşırı gerilim koruyucu
E3	Açık yüzey sensörüne ve kısa devreye karşı koruma
E4	IGBT sensörünün kesintiye ve kısa devreye karşı koruması
E5	Aşırı ısınma koruması
E6	Güç tüpünün aşırı ısınma koruması
E7	Yüzey sensörü arızaya karşı koruma

## TEMİZLEME

- Temizlemeden önce her zaman fişini çekin ve soğumaya bırakın.
- Kiri temizlemek için ovma içermeyen bir temizlik maddesi seçin.
- Çok az kir varsa, cihazı temiz, nemli bir bezle temizlemeniz yeterlidir.
- Cihazı doğrudan suyla temizlemeyin veya suya yerleştirmeyin. Su içeri girerse, bir arızaya yol açabilir.

## DEPOLAMA

- Cihazı temiz, tozsuz ve kuru bir yerde saklayın.
- Plakayı saklamadan önce daima fişini çekin.
- Saklamadan önce cihazın serin ve kuru olduğundan emin olun.

## BERTARAF

Ambalajı türüne göre ayırarak atın. Karton ve mukavvayı kâğıt çöpüne, folyoları geri dönüşüm kutusuna atın. Cihazı normal ev çöpüyle birlikte atmayın. Ürün, 2012/19/AB sayılı Avrupa Birliği Tüzüğü'ne tabidir.



Onaylı bir atık toplama kuruluşuna veya belediye atık tesislerine götürerek elden çıkarılması gerekir. Yürürlükteki yönetmelikleri dikkate alın. Tereddüt halinde bağlı bulunduğunuz atık yönetimi kuruluşuyla iletişime geçin.

## GARANTIE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

### GARANTIEBEDINGUNGEN

- Garanti süresi satın alma tarihinde başlar. Orijinal makbuzu saklayın. Satın alma kanıtı olarak hizmet eder.
- Satın alma tarihinden itibaren üç yıl içinde bir malzeme veya üretim hatası meydana gelirse, ürünü kendi takdirimize bağlı olarak değiştireceğiz veya satın alma fiyatını iade edeceğiz.
- Bu, kusurun yazılı kısa bir açıklamasını içeren cihazın ve makbuzun belirtilen üç yıl içinde bize sunulmasını öngörür. Açıklama, kusurun nelerden oluştuğunu ve ne zaman oluştuğunu içermelidir.
- Kusur garantimiz kapsamında, yeni bir ürün iadesi veya satın alma fiyatının iadesini alırsınız.
- Ürünün değiştirilmesi veya onarılması yeni bir garanti süresi başlatmaz.
- Cihazın parçalarının değiştirilmesi veya onarılması garanti süresini uzatmaz.
- Garanti süresi garanti ile uzatılmamıştır.
- Satın alma sırasında zaten mevcut olan hasar veya kusurlar, malların ambalajını açtıktan hemen sonra bildirilmelidir.
- Malzeme veya üretim kusurları garanti kapsamındadır.
- Ürünün normal aşınma ve yıpranmaya maruz kalan ve aşınma parçası olarak kabul edilen kısımları garanti kapsamında değildir. Ayrıca, piller veya camdan yapılmış parçalar gibi kolayca kırılabilir veya kolayca hasar görmüş bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Garanti talebi, ürünün dışarıdan zarar görmesi, yanlış kullanım ve yanlış bakım nedeniyle sona erer. Kullanım talimatlarında ürünün doğru kullanımı ve bakımı için tüm bilgi ve talimatları kaldırın ve uygulayın.

- Garanti ayrıca kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan kusurları veya hasarları da kapsamaz.
- Kullanım talimatlarında caydırılan veya uyarılan kullanımlardan ve eylemlerden ne pahasına olursa olsun kaçınılmalıdır.

#### **GARANTI TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME**

İsteğinizin hızlı bir şekilde işlenmesini sağlamak için lütfen aşağıdaki yönergeleri izleyin:

- Makale numarası cihazın tip plakasında, satış kutusunda veya kullanım talimatlarında bulunabilir.
- İşlevsel hatalar veya başka kusurlar meydana gelirse, lütfen aşağıdaki servis departmanına telefon veya e-posta yoluyla başvurun. Orada, diğer prosedürü ayrıntılı olarak açıklayacaksınız.

Telefon: +49 2154 470 26-610

E-posta: info@hatex24.de





**Hatex AS GmbH & Co. KG**  
Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156