

Service



www.virtusnet.de



Virtus Group GmbH • Hüserstraße 53 • 59075 Hamm • Germany

phone: +49 (0) 23 81 97 37 10 • fax: +49 (0) 23 81 97 37 188

e-mail: info@virtusnet.de • web: www.virtusnet.de

INDUKTIONSKOCHFELD INDUCTION HOB

Art.-Nr. 2142XN



- Starke Glaskeramik-Oberfläche
- Edelstahlgehäuse
- Touchpad Bedienfeld und Digitalanzeige
- Spannung 220 – 240 V, 50 / 60 Hz
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Heizstufen 1 – 10 (500 – 3500 W)
- Größe Induktionskochfeld: 300 mm
- Temperaturbereich: 60°C bis 240°C
- Timerfunktion (bis 180 min.)

Gewicht: 6,0 kg

Abmessungen: 425 x 330 x 105 mm

- Strong glass ceramic surface
- Stainless steel case
- Touchpad control panel and digital display
- Voltage 220 – 240 V, 50 / 60 Hz
- Electronic overheating protection
- Heat settings 1 – 10 (500 – 3500 W)
- Dimension of cooking area: 300 mm
- Temperature range: 60°C bis 240°C
- Timer function (bis 180 min.)

Weight: 6,0 kg

Discription: 425 x 330 x 105 mm

II. Bedeutung

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

- 1). Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 2). Stecken Sie den Stecker nicht in eine Steckdose, an der mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
- 3). Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Stecker nicht sicher in die Steckdose passt.
- 4). Öffnen Sie das Gerät nicht selbstständig, um Ersatzteile selbst zu ersetzen.
- 5). Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offener Flamme oder an nassen Orten.
- 6). Verwenden Sie den Herd nicht an Orten, an denen Kinder den Herd leicht berühren können, und lassen Sie Kinder den Herd nicht allein benutzen.
- 7). Nicht auf instabile Oberflächen stellen.
- 8). Bewegen Sie den Kocher nicht zusammen mit einem Topf, der Inhalt kann verschüttet werden!
- 9). Erhitzen Sie einen Topf nicht leer oder überhitzen Sie ihn nicht.
- 10). Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolien auf die Glasplatte.
- 11). Verwenden Sie das Gerät mit ausreichend Platz um das Gerät herum. Halten Sie die Vorderseite oder eine Seite des Geräts frei.
- 12). Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Teppich oder einer Tischdecke (Vinyl) oder einem anderen Artikel mit geringer Hitzebeständigkeit.
- 13). Legen Sie kein Blatt Papier zwischen den Topf oder die Pfanne und das Gerät. Das Papier kann verbrannt werden.
- 14). Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus und bringen Sie es zu Ihrem Händler.
- 15). Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze.
- 16). Berühren Sie die Deckplatte nicht direkt nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne, da die Deckplatte noch sehr heiß sein wird.
- 17). Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die durch den Magneten beeinflusst werden, wie z. B.: Radios, Fernseher, automatische Bankkarten oder Kassettenbänder.
- 18). Das Netzkabel muss von qualifizierten Technikern ersetzt werden.
- 19). Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.
- 20). Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen.

Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

III. Wie man das Gerät benutzt

- 1). Bitte stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Platte des Induktionsherdes und schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an. Nach dem Anschließen leuchtet die Ein/Aus-Leuchte auf und zeigt damit an, dass der Strom normal angeschlossen ist.
- 2). Wenn Sie auf On/Off drücken, leuchtet das Licht „Heating“ auf und zeigt damit an, dass der Induktionsherd in den Zustand der Erwärmung übergeht; die Standardleistung der Erwärmung beträgt 2000W. Stellen Sie die Leistungsrate von Stufe 500W – 3500W durch Drücken von „+“ oder „-“ ein.
- 3). Wenn Sie die Taste „Temp/Heating“ drücken, leuchtet das „Temp“-Licht auf und zeigt damit an, dass der

Induktionsherd in den Temperaturzustand eintritt. Die Standardtemperatur ist 100°C. Stellen Sie die Temperatur durch Drücken der Taste von 60°C bis 240°C ein.

- 4). Stellen Sie die Zeit von 0 Minuten bis 180 Minuten ein, indem Sie „+“ oder „-“ im Zustand „Time“ drücken.
- 5). Wenn Sie während des Betriebszustands „On/Off“ drücken, wird der Induktionsherd sofort ausgeschaltet. Nach Beendigung des Betriebs kühlt das Gebläse den Induktionsherd eine Minute lang ab und ist dann ausgeschaltet.
- 6). Der Induktionsherd schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 2 Stunden keine Bedienung erfolgt, sofern der „Timer“ nicht über 120 Minuten eingestellt ist.
- 7). Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

Warnung: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Topf oder die Pfanne zu heiß wird, schaltet das Gerät den Strom ab, ein Summer ertönt und auf dem Display erscheint „E2“. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten und kühlen Sie das Gerät ab. Das Gerät arbeitet danach ohne Probleme weiter.

IV. Geeignete und nicht geeignete Behälter

1). Geeignete Behälter

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

2). Nicht geeignete Behälter

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer, Aluminiumpfannen/-töpfe.
Pfannen/Töpfe mit abgerundetem Boden, deren Boden weniger als 12 cm misst.

V. Reinigung

- 1). Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- 2). Wenn die Töpfe/Pfannen ohne Reinigung benutzt werden, kann es zu Verfärbungen an der Oberfläche kommen.
- 3). Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionsherdes kein Benzin, Verdünner, Scheuer- oder Polierpulver.
- 4). Mit Geschirrspülmittel und einem feuchten Tuch die Oberflächen abwischen.
- 5). Verwenden Sie einen Staubsauger, um Schmutz aus der Luftein- und -austrittsöffnung aufzusaugen.
- 6). Lassen Sie niemals Wasser über das Gerät laufen (Wasser, welches ins Innere gelangt, kann zu Fehlfunktionen führen).

Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

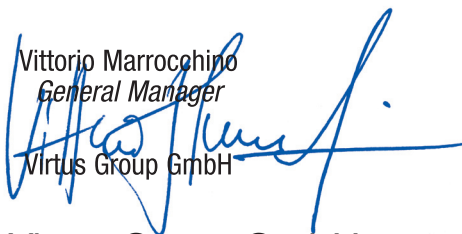
- Personalküchen, Büroküchen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Frühstücksbuffets

Fehlermeldungen

Fehleranzeige	Ursache	Lösung
E0	Kein Topf oder nicht geeigneter Topf	Verwenden Sie einen geeigneten und induktionsfähigen Topf
E1	Zu hohe Temperatur oder Versagen der Temperaturprüfschaltung	Lüftungsschlitze freigeben/reinigen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Das Gerät ist bereit. Falls die Fehlermeldung nach dem Abkühlung des Gerätes im Display nach wie vor angezeigt wird bitte Ihren Händler kontaktieren.
E2	Behälter ohne Inhalt, Temperatur der Pfanne ist zu hoch oder der Temperaturprüfkreislauf der Pfanne ist ausgefallen.	Nehmen Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld ab. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät betriebsbereit.
E3	Spannung ist unüblich	Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät betriebsbereit.



Test standards: EN 60335-2-36: 2002 + A1: 2004 + A2: 2008 +A11: 2012
 EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017
 EN 62233: 2008

Vittorio Marrocchino
 General Manager

 Virtus Group GmbH

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
 59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0
 📠 +49 (0) 23 81 / 973 71-88

w w w . v i r t u s n e t . d e

II. Importance

Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.

- 1). Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
- 2). Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- 3). Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
- 4). Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
- 5). Do not use the cooker closed to flame or wet places.
- 6). Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
- 7). Do not place on unstable surfaces.
- 8). Do not move the cooker together with a pot.
- 9). Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
- 10). Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- 11). Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- 12). Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- 13). Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- 14). If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- 15). Do not block air intake or exhaust vent.
- 16). Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- 17). Do not place the cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
- 18). The power cord must be replaced by qualified technicians.
- 19). The surface is liable to get hot during use.
- 20). This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

III. How to Use

- 1). Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket. After connected, the light of On/Off will be light up, indicating that the power is connected normally.
- 2). Pressing On/Off, the light of Heating will shine, indicating that the induction cooker is entering the state of heating; the default power of heating is 2000W. Adjust the power rate from level 500W – 3500W by press „+“ or „-“
- 3). Pressing Temp/Heating, button, the light of temp will shine, indicating the induction cooker is entering the state of temperature, the default temperature is 100°C, Adjust the temperature from 60°C to 240°C by press the button.
- 4). Adjust the time from 0 minute to 180 minutes by press „+“ or „-“ at the state of Time.
- 5). When pressing On/Off during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be off.
- 6). The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
- 7). The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

Warning: The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power, a buzzer sounds and on the display occurs “E2”. Should this happen, wait for some minutes and cool the appliance down. After that, the appliance works without problems.

IV. Usable and Non-usable Utensils

1). Usable Pans

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

2). Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.

V. How to Clean

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

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

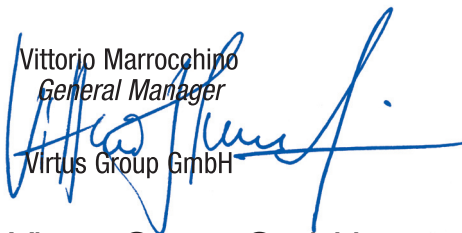
Troubleshooting

Error Message	Cause	Solution
E0	No pan or unsuitable pan	Suitable pan
E1	Temperature of IGBT is too high or temperature testing circuit failure.	Clear/unblock ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes. the device is ready for the error message remains indicated in the display after the device has cooled off . Contact retailer
E2	Heating empty pan, temperature of pan is too high or temperature testing circuit of pan is fail.	Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes . The device is ready for operation afterwards
E3	Voltage is unusual.	Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for operation afterwards



Test standards: EN 60335-2-36: 2002 + A1: 2004 + A2: 2008 + A11: 2012
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017
EN 62233: 2008

Vittorio Marrocchino
General Manager
Virtus Group GmbH



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

+49 (0) 23 81 / 973 71- 0
+49 (0) 23 81 / 973 71-88

www.virtusnet.de