

NISBETS **ESSENTIALS**

Induction hob Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

(EN) Induction hob 2

Instruction manual

(NL) Inductiekookplaat 7

Gebruikershandleiding

(FR) Plaque à induction 12

Mode d'emploi

(DE) Induktionskochfeld 17

Bedienungsanleitung

(IT) Piano cottura a induzione 22

Manuale di istruzioni

(ES) Placa de inducción 27

Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
JB376

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Caution! Hot surface!** 
- Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- DO NOT move the appliance during cooking or with hot cookware on top of it.
- Only use vessels of the type and size recommended.
- DO NOT place empty cookware on the appliance.
- DO NOT place any magnetic objects, aluminium foil and plastic vessels on the glass surface during operation.
- DO NOT place metal objects such as knives, forks, and spoons on the surface as they may become hot during use.
- Do not use the glass surface for storage purposes.
- People with a pacemaker fitted should not use the appliance and keep a minimum of 60cm from the appliance during operation.

- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- If the glass surface is cracked disconnect from the power supply and consult your Nisbets Essentials agent or recommended qualified technician.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Nisbets Essentials agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Nisbets Essentials recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
-  non-ionizing electromagnetic radiation.
- Nisbets Essentials recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Nisbets Essentials product.

This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

Induction Cooking

Induction cooking is a very efficient method of cooking as it reduces heat loss between the pan and the atmosphere by as much as 40%. This makes it extremely energy efficient, as well as offering immediate heat-up, unlike traditional heating methods which require time to get to temperature.

The Induction cooker works by creating a magnetic field within suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.

Induction hobs can make a variety of noises for different reasons. Crackling and whistling noises are often due to the construction of the pan or any utensil in it. Quiet humming noises are due to the induction technology and are completely normal. The cooling fans for the electronics may also be heard.

Pack Contents

The following is included:

- Induction hob
- Instruction manual

Nisbets Essentials prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Nisbets Essentials dealer immediately.

Installation

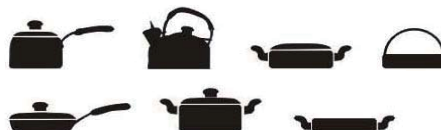
Place the unit on a heat-resistant surface. **Do not place on a functional surface or adjacent surface.**

Avoid placing it on or close to easy flammable materials. Maintain a distance of 20cm (7 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation.

Cookware

Suitable cookware includes:

- All magnetic pans such as Vogue Stainless Steel or Triwall pans.
- Mild steel or plain steel (black iron) pans
- Enamelled/non-enamelled cast iron and iron pans
- Cookware diameter: 12cm - 28cm

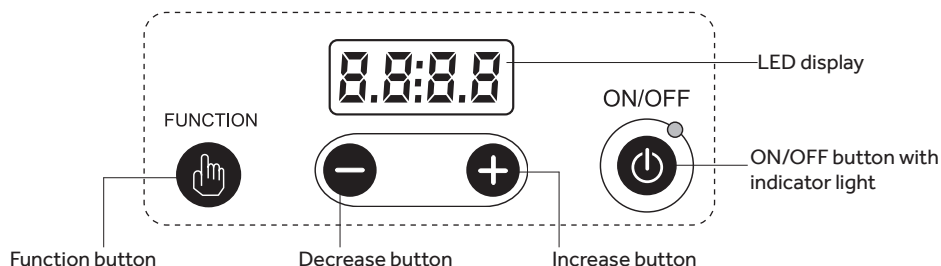


Unsuitable cookware includes:

- Cookware with a diameter less than 12cm
- Ceramic or glass cookware
- Stainless steel with no/weak magnetism, aluminium, bronze or copper cookware unless marked as suitable for induction cooking
- Cookware with feet
- Cookware with a rounded bottom (e.g. wok)



Control Panel



Operation

1. Connect the appliance to the mains power supply. The power indicator light illuminates and the appliance is in Standby.
2. Place suitable cookware onto the centre of the glass plate.
3. Press the ON/OFF button to turn on. The display will light up.
4. Press the FUNCTION button. The hob will start to work with the default power level 2000 (W) shown on the display.

NOTE: If unsuitable cookware or no cookware is present the appliance will beep constantly before switching off.

Caution: After use, switch the hob off by means of its control. Do not rely on the pan detector.

5. Press the FUNCTION button to cycle between the Power and Temperature functions.
6. Press $\ominus$ or $\oplus$ to change the level of each function.

Function	Level	Default
Power	500W ~ 3000W	2000W
Temperature	60°C ~ 240°C	100°C

7. Pressing the ON/OFF button during use will stop the operation immediately, but the fan will continue to run for 1 minute to cool the appliance, then switch off automatically.

Using the timer

When in Power or Temperature mode, press the FUNCTION button to enter/view the timer.

Press $\ominus$ or $\oplus$ to set the timer (0 to 180 min).

Energy saving function

If the appliance is switched on with inactivity for 2 hours, it will switch off automatically.

Cleaning, Care & Maintenance

- **Caution: Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning. Always allow the appliance to cool before cleaning.**
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- DO NOT use abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly after cleaning.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace Plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Unsuitable cookware	Replace with suitable cookware
"E0" on Display	Unsuitable cookware / no cookware	Replace with suitable cookware
"E1" on Display	Appliance has overheated	Check ventilation slots for blockage. Allow to cool before attempting to use again
"E2" on Display	Temperature of pan is too high (Pan is dry or empty)	Remove cookware. Allow to cool before attempting to use again
"E3" on Display	Input voltage is too high/low	Make sure the mains power supply is suitable for the appliance

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power (Max.)	Current	Power range	Temperature range	Dimensions h x w x d mm	Weight
JB376	220-240V~ 50-60Hz	3000W	13A	500-3000W	60-240°C	90 x 388 x 310	4.67kg

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Nisbets Essentials parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Nisbets Essentials products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Nisbets Essentials. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Nisbets Essentials reserves the right to change specifications without notice

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragcodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen
- **Waarschuwing! Heet oppervlak!** 
- Wees voorzichtig bij het bedienen van het apparaat omdat ringen, horloges en soortgelijke objecten die door de gebruikers worden gedragen, warm kunnen worden wanneer ze zich dichtbij het oppervlak van de objecten bevinden.
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- Verplaats het apparaat NIET tijdens het koken of wanneer er hete pannen op staan geplaatst.
- Gebruik uitsluitend containers van het aanbevolen type en formaat.
- Plaats GEEN lege pannen op het apparaat.
- Plaats tijdens het gebruik GEEN magnetische voorwerpen, aluminiumfolie of plastic containers op het glazen oppervlak.
- Plaats GEEN metalen voorwerpen zoals messen, vorken en lepels op het oppervlak, aangezien deze heet kunnen worden tijdens gebruik.
- Gebruik het glazen oppervlak niet als opbergruimte.

- Personen met een pacemaker mogen het apparaat niet gebruiken en moeten tijdens het gebruik minimaal 60 cm van het apparaat vandaan blijven.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Als het glazen oppervlak gebarsten is, koppelt u het los van de voeding en raadpleegt u uw Nisbets Essentials-agent of een aanbevolen gekwalificeerde technicus.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, moet deze door een Nisbets Essentials-agent of een erkende technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of met gebrek aan ervaring of kennis tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Nisbets Essentials raadt u aan om dit apparaat periodiek te laten testen (ten minste eens per jaar) door een bevoegd persoon. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.
-  niet-ioniserende elektromagnetische straling.

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Correct onderhoud en gebruik van dit apparaat zullen de beste prestaties uit uw product van Nisbets Essentials halen.

Het apparaat is bedoeld om te worden gebruikt voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

Inductiekoken

Inductiekoken is een uiterst efficiënte manier van koken, omdat het warmteverlies tussen de pan en de atmosfeer met maar liefst 40% lager is. Dit maakt het extreem energiezuinig en biedt ook onmiddellijke opwarming, in tegenstelling tot traditionele verwarmingsmethoden die tijd nodig hebben om eerst op temperatuur te komen.

De inductiekookplaat werkt door een magnetisch veld te creëren in geschikte pannen, waardoor er onmiddellijk hitte wordt opgebouwd om het voedsel te koken.

Inductiekookplaten kunnen om verschillende redenen verschillende geluiden maken. Knetterende en fluitende geluiden liggen vaak aan de constructie van de pan of aan bepaald keukengerei daarin. Zachte zoemende geluiden liggen aan de inductietechnologie en zijn volkomen normaal. De koelventilatoren voor de elektronica kunnen ook hoorbaar zijn.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Inductiekookplaat
- Gebruikershandleiding

Nisbets Essentials is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

Mocht u schade aantreffen als gevolg van transport, neem dan onmiddellijk contact op met uw Nisbets Essentials-dealer.

Installatie

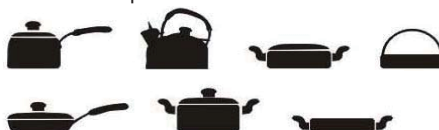
Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak. **Plaats het niet op een functioneel of aangrenzend oppervlak.**

Plaats het niet op of in de buurt van licht ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het apparaat en wanden of andere voorwerpen voor voldoende ventilatie.

Pannen

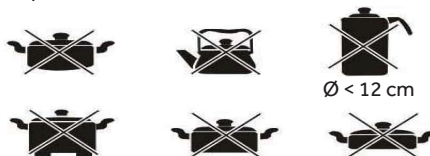
Geschikte pannen omvatten:

- Alle magnetische pannen zoals Vogue Stainless Steel- Triwall-pannen.
- Pannen van zacht of blank staal (zwart ijzer)
- Geëmailleerde/niet-geëmailleerde gietijzeren en ijzeren pannen
- Diameter van pannen: 12 cm - 28 cm

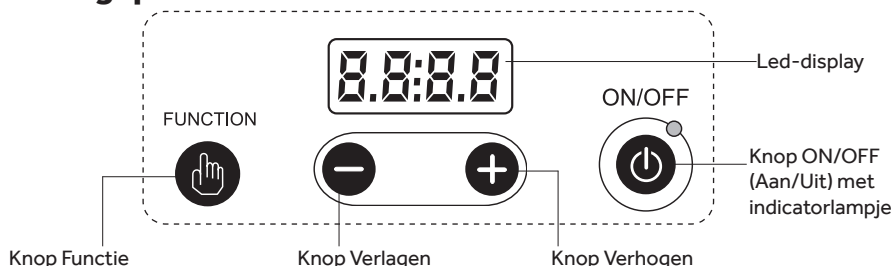


Ongeschikte pannen omvatten:

- Pannen met een diameter van minder dan 12cm
- Keramische of glazen pannen
- Roestvrij staal zonder of met slechts zwak magnetisme, pannen van aluminium, brons of koper, tenzij gemarkeerd als geschikt voor inductiekoken
- Pannen met pootjes
- Pannen met een afgeronde bodem (zoals een wok)



Bedieningspaneel



Bediening

1. Sluit het apparaat aan op het stroomnet. Het voedingsindicatorlampje licht op en het apparaat is in stand-by.
2. Plaats geschikt kookgerei op het midden van de glazen plaat.
3. Druk op de knop ON/OFF (Aan/Uit) om in te schakelen. Het display zal oplichten.
4. Druk op de knop FUNCTION (Functie). De inductiekookplaat begint te werken en het standaard vermogensniveau 2000 (W) wordt weergegeven op het display.

OPMERKING: Als er geen of ongeschikte pannen aanwezig zijn, laat het apparaat een constante pieptoon horen voordat deze uitschakelt.
Opgelet: Schakel de inductiekookplaat na gebruik uit via het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector.

5. Druk op de knop FUNCTION (Functie) om tussen de functies voor de voeding en temperatuur te schakelen.
6. Druk op $\ominus$ of $\oplus$ om het niveau van elke functie te wijzigen.

Functie	Niveau	Standaard
Vermogen	500 W ~ 3000 W	2000 W
Temperatuur-bereik	60 °C ~ 240 °C	100 °C

7. Wanneer u tijdens het gebruik op de knop ON/OFF (Aan/Uit) drukt, wordt het apparaat onmiddellijk gestopt en blijft de ventilator 1 minuut lopen om het apparaat af te koelen. Daarna schakelt het apparaat automatisch uit.

De timer gebruiken

Wanneer u in de Voedings- of Temperatuurmodus bent, drukt u op de knop FUNCTION (Functie) om de timer te openen/weer te geven.

Druk op $\ominus$ of $\oplus$ om de timer (0 tot 180 min) in te stellen.

Energiebesparingsfunctie

Als het apparaat wordt ingeschakeld met een inactiviteit gedurende 2 uren, wordt dit automatisch uitgeschakeld.

Reiniging, zorg & onderhoud

- **Opgelet: Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt. Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt.**
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om het apparaat te reinigen.
- GEBRUIK GEEN schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
- Droog het apparaat grondig na het schoonmaken.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
	Ongeschikte pan	Vervang door een geschikte pan
"E0" op de display	Ongeschikte pan / geen pan	Vervang door een geschikte pan
"E1" op display	Apparaat is oververhit	Controleer de ventilatieopeningen op blokkering. Laat afkoelen voordat u het opnieuw probeert te gebruiken
"E2" op display	Temperatuur van de pan is te hoog (pan is droog of leeg)	Verwijder de pan. Laat afkoelen voordat u het opnieuw probeert te gebruiken
"E3" op display	Te hoge/lage ingangsspanning	Controleer of de netvoeding geschikt is voor het apparaat

Technische specificaties

Opmerking: Aangezien we onze producten voortdurend verbeteren, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen (Max.)	Stroom	Vermogensbereik	Temperatuurbereik	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
JB376	220-240 V~ 50-60 Hz	3000 W	13 A	500-3000 W	60-240 °C	90 x 388 x 310	4,67 kg

Elektrische bedrading

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Nisbets Essentials-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Nisbets Essentials-producten zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Nisbets Essentials. Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Nisbets Essentials het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- **Attention ! Surface chaude !**
- Prenez garde lors de l'utilisation de l'appareil, car les objets portés par l'utilisateur tels que les bagues, les montres et autres peuvent devenir chauds lorsqu'ils approchent de la surface de la table de cuisson.
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne déplacez PAS l'appareil pendant la cuisson ou lorsque des ustensiles de cuisine chauds sont posés dessus.
- Utilisez uniquement le type et la taille de récipients recommandés.
- Ne placez PAS d'ustensiles de cuisine vides sur l'appareil.
- Ne placez PAS d'objets magnétiques, de feuilles d'aluminium ou de récipients en plastique sur la surface en verre de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- NE placez PAS d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes et des cuillères sur la surface, car ils peuvent chauffer pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas la surface en verre pour le rangement.



- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ne doivent pas utiliser l'appareil et doivent se tenir à une distance minimale de 60 cm de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Si la surface du verre est fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et consultez votre agent Nisbets Essentials ou un technicien qualifié recommandé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Nisbets Essentials ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nisbets Essentials recommande qu'une personne compétente teste périodiquement cet appareil (au moins une fois par an). Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.
-  rayonnement électromagnétique non ionisant.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Nisbets Essentials.

Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc. et non pour la production continue de denrées alimentaires en masse.

Cuisson par induction

La cuisson par induction est une méthode de cuisson très efficace, car elle réduit la perte de chaleur entre la casserole et l'atmosphère de 40 %. Elle est donc extrêmement économe en énergie et permet une montée en température immédiate, contrairement aux méthodes de chauffage traditionnelles qui nécessitent un certain temps pour atteindre la température souhaitée.

La cuisinière à induction fonctionne en créant un champ magnétique à l'intérieur de l'ustensile de cuisine approprié, ce qui provoque une accumulation instantanée de chaleur qui permet de cuire les aliments.

Les plaques à induction peuvent émettre divers bruits pour différentes raisons. Les craquements et les sifflements sont souvent dus au matériau de la casserole ou de l'ustensile qu'elle contient. Les bourdonnements silencieux sont dus à la technologie d'induction et sont tout à fait normaux. Les ventilateurs de refroidissement des composants électroniques peuvent également émettre des bruits.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Plaque à induction
- Mode d'emploi

Nisbets Essentials attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Nisbets Essentials immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. **Ne posez pas l'appareil sur une surface fonctionnelle ou une surface adjacente.**

Évitez de placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux facilement inflammables. Maintenez une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour assurer la ventilation.

Ustensiles de cuisine

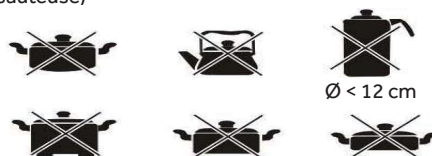
Les ustensiles de cuisine appropriés sont les suivants :

- Toutes les casseroles magnétiques telles que les casseroles en acier inoxydable Vogue ou les casseroles Triwall.
- Les casseroles en acier doux ou en acier ordinaire (fer noir)
- Les casseroles en fonte émaillée/non émaillée et les casseroles en fer
- Diamètre des ustensiles de cuisine : 12 cm - 28 cm

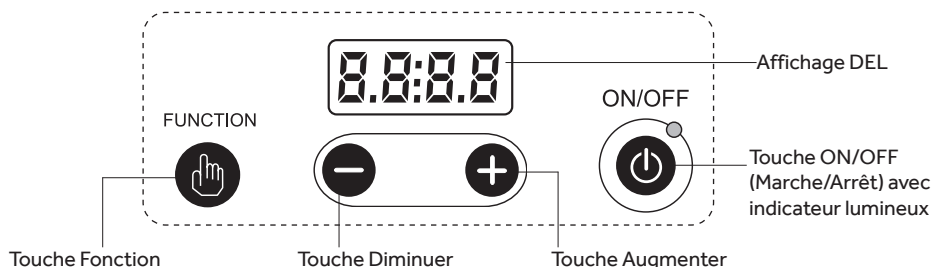


Les ustensiles de cuisine non appropriés sont les suivants :

- Ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 12 cm
- Les ustensiles de cuisine en céramique ou en verre
- Les ustensiles de cuisine en acier inoxydable à magnétisme faible ou nul, en aluminium, en bronze ou en cuivre, excepté s'ils sont marqués comme adaptés à la cuisson par induction
- Les ustensiles de cuisine dotés de pieds
- Les ustensiles de cuisine à fond arrondi (par ex. la sauteuse)



Panneau de contrôle



Fonctionnement

1. Branchez l'appareil sur le secteur. Le voyant d'alimentation s'allume et l'appareil passe en mode Veille.
2. Placez les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la plaque en verre.
3. Appuyez sur la touche ON/OFF (Marche/Arrêt) pour allumer l'appareil. L'écran s'allume.
4. Appuyez sur la touche FUNCTION (Fonction). La plaque se met en marche avec le niveau de puissance par défaut de 2 000 (W) affiché à l'écran.

REMARQUE : En cas de présence d'ustensiles de cuisine inappropriés ou d'absence d'ustensiles de cuisine, l'appareil émet un signal sonore constant avant de s'éteindre.

Attention : Après chaque utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande. Ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.

5. Appuyez sur la touche FUNCTION (Fonction) pour passer de la fonction Puissance à la fonction Température.
6. Appuyez sur  ou  pour modifier le niveau de chaque fonction.

Fonction	Niveau	Défaut
Puissance	500 W à 3 000 W	2 000 W
Température	60 °C à 240 °C	100 °C

7. Si vous appuyez sur la touche ON/OFF (Marche/Arrêt) lorsque l'appareil est en marche, l'opération s'arrête immédiatement, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute pour permettre à l'appareil de refroidir, avant de s'éteindre automatiquement.

Utilisation du minuteur

Lorsque l'appareil est en mode Puissance ou Température, appuyez sur la touche FUNCTION (Fonction) pour accéder au minuteur ou l'afficher.

Appuyez sur  ou  pour régler le minuteur (0 à 180 min).

Fonction d'économie d'énergie

Si l'appareil reste allumé pendant 2 heures sans être utilisé, il s'éteint automatiquement.

Nettoyage, entretien et maintenance

- **Attention : Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez PAS de nettoyeurs ou de tampons abrasifs.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	Ustensiles de cuisine inadaptés	Remplacer par des ustensiles de cuisine appropriés
« E0 » à l'écran	Ustensiles de cuisine inadaptés / pas d'ustensiles de cuisine	Remplacer par des ustensiles de cuisine appropriés
« E1 » à l'écran	L'appareil a surchauffé	Vérifier que les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées. Laisser refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
« E2 » à l'écran	La température de la casserole est trop élevée (la casserole est sèche ou vide)	Retirer les ustensiles de cuisine. Laisser refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
« E3 » à l'écran	La tension d'entrée est trop élevée/faible	Assurez-vous que l'alimentation électrique est adaptée à l'appareil.

Spécifications techniques

Remarque : En raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance (Max.)	Courant	Plage de puissance	Plage de température	Dimensions h x l x p mm	Poids
JB376	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz	3 000 W	13 A	500 à 3 000 W	60 à 240 °C	90 x 388 x 310	4,67 kg

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Nisbets Essentials ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits Nisbets Essentials ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalable accordée par Nisbets Essentials.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Nisbets Essentials se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorkehrungen
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Achtung! Heiße Oberfläche!** 
- Gehen Sie beim Betrieb des Geräts vorsichtig vor. Die vom Benutzer getragenen Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände können heiß werden, wenn sie sich in der Nähe der Kochfläche befinden.
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät NICHT bewegen, während es in Betrieb oder heißes Kochgeschirr darauf abgestellt ist.
- Verwenden Sie nur Geschirr der empfohlenen Art und Größe.
- KEIN leeres Kochgeschirr auf das Gerät stellen.
- Im Betrieb KEINE magnetischen Gegenstände, Alufolie und Kunststoffbehälter auf die Glasfläche stellen.
- KEINE metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln und Löffel, auf die Oberfläche legen, da diese im Betrieb heiß werden könnten.
- Verwenden Sie die Glasfläche nicht als Ablage.
- Menschen mit einem Schrittmacher sollten das Gerät nicht verwenden und während des Betriebs einen Mindestabstand

von 60 cm zum Gerät einhalten.

- Schalten Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.
- Nicht geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- Wenn die Glasfläche gesprungen ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihren Vertreter von Nisbets Essentials oder empfohlene qualifizierte Techniker.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Nisbets Essentials-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nisbets Essentials empfiehlt eine regelmäßige (mindestens einmal jährlich) Prüfung dieses Geräts durch eine sachkundige Person. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.
- Nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung .

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Durch richtige Wartung und Bedienung dieses Geräts sorgen Sie für die bestmögliche Leistung Ihres Nisbets Essentials-Produkts.

Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen, bspw. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern sowie in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., ausgelegt, aber nicht für eine kontinuierliche Massenzubereitung von Speisen konzipiert.

Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sehr effiziente Methode der Zubereitung, da sie den Wärmeverlust zwischen Kochgeschirr und Luft um bis zu 40 % reduziert. Dies macht es extrem energieeffizient und ermöglicht eine sofortige Aufwärmung im Gegensatz zu herkömmlichen Heizmethoden, bei denen der Temperaturanstieg Zeit kostet. Das Induktionskochfeld funktioniert durch die Erzeugung eines Magnetfeldes innerhalb geeigneten Kochgeschirrs, was wiederum sofort Hitze zur Zubereitung der Speisen produziert.

Induktionskochfelder können aus unterschiedlichen Gründen verschiedenartige Geräusche machen. Knack- und Pfeifgeräusche treten häufig aufgrund der Konstruktion des Kochgeschirrs oder darin verwendeten Utensils auf. Leise Summgeräusche werden durch die Induktionstechnologie erzeugt und sind völlig normal. Die Lüfter für die Elektrik können ebenfalls Geräusche erzeugen.

Lieferumfang

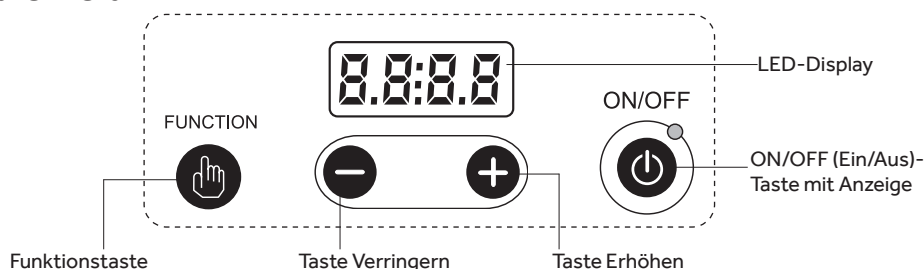
Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Induktionskochfeld
- Bedienungsanleitung

Nisbets Essentials ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Nisbets Essentials-Händler.

Bedienfeld



Montage

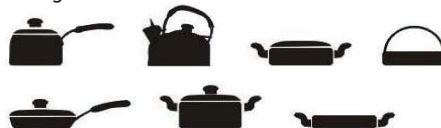
Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. **Nicht auf eine funktionale Oberfläche oder eine benachbarte Oberfläche stellen.**

Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe von leicht entflammaren Materialien. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um die Belüftung zu gewährleisten.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr beinhaltet:

- Sämtliches magnetisches Kochgeschirr, wie Edelstahl- und dreiwandiges Kochgeschirr von Vogue.
- Kochgeschirr aus Schmiedestahl oder unlegiertem Stahl (schwarzes Eisen)
- Kochgeschirr aus Eisen oder Gusseisen mit oder ohne Emaille
- Kochgeschirrdurchmesser: 12 bis 28 cm



Ungeeignetes Kochgeschirr beinhaltet:

- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Kochgeschirr aus Keramik oder Glas
- Kochgeschirr aus Edelstahl ohne/mit schwachem Magnetismus, Aluminium, Bronze oder Kupfer, sofern nicht als geeignet für Induktionskochfelder gekennzeichnet
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr mit abgerundeter Unterseite (z. B. Wok)



Bedienung

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Die Betriebsanzeige leuchtet und das Gerät ist im Bereitschaftsmodus.
2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der Glasplatte.
3. Drücken Sie die ON/OFF (Ein/Aus)-Taste zum Einschalten. Das Display leuchtet auf.
4. Drücken Sie die FUNCTION (Funktion)-Taste. Der Kochfeld nimmt den Betrieb auf, wobei die standardmäßige Leistungsstufe von 2000 (W) am Display angezeigt wird.

HINWEIS: Bei ungeeignetem oder fehlendem Kochgeschirr gibt das Gerät vor dem Ausschalten einen Dauerpiepton ab.

Achtung: Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung über seinen Regler aus. Vertrauen Sie nicht auf die Kochgeschirrerkennung.

5. Drücken Sie die FUNCTION (Funktion)-Taste zum Umschalten zwischen Leistungs- und Temperaturfunktion.
6. Drücken Sie zum Ändern der Stufe jeder Funktion **−** oder **+**.

Funktion	Stufe	Standard
Leistung	500 bis 3000 W	2000 W
Temperatur	60 bis 240 °C	100 °C

7. Wenn Sie im Betrieb die ON/OFF (Ein/Aus)-Taste drücken, stoppt der Betrieb sofort. Das Gebläse läuft jedoch noch 1 Minute weiter, um das Gerät zu kühlen. Anschließend schaltet es sich automatisch ab.

Verwendung des Timers

Im Leistungs- oder Temperaturmodus können Sie mit der FUNCTION (Funktion)-Taste den Timer aufrufen/anzeigen.

Drücken Sie **−** oder **+** zum Einstellen des Timers (0 bis 180 min).

Energiesparfunktion

Wenn das Gerät eingeschaltet und 2 Stunden lang nicht bedient wird, schaltet es sich automatisch aus.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Achtung:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.
- KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Pads verwenden.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Ungeeignetes Kochgeschirr	Durch geeignetes Kochgeschirr ersetzen
Anzeige „E0“ auf dem Display	Ungeeignetes Kochgeschirr / kein Kochgeschirr	Durch geeignetes Kochgeschirr ersetzen
„E01“ am Displa	Das Gerät ist überhitzt	Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen auf Blockaden. Vor erneutem Gebrauch abkühlen lassen
„E2“ am Display	Die Temperatur der Pfanne ist zu hoch (Pfanne ist trocken oder leer)	Entfernen Sie das Kochgeschirr. Vor erneutem Gebrauch abkühlen lassen
„E3“ am Display	Die Eingangsspannung ist zu hoch/niedrig	Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung für das Gerät geeignet ist

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung (Max.)	Stromstärke	Leistungsbereich	Temperaturbereich	Abmessungen H x B x T mm	Gewicht
JB376	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz	3000 W	13 A	500 bis 3000 W	60 bis 240 °C	90 x 388 x 310	4,67 kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Teile von Nisbets Essentials wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Nisbets Essentials-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Nisbets Essentials in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. Nisbets Essentials behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- **Attenzione! Superficie rovente!** 
- Prestare attenzione quando si utilizza l'apparecchio, in quanto anelli, orologi e oggetti simili indossati dall'utente potrebbero raggiungere temperature elevate quando si trovano in prossimità della superficie del piano cottura.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con dispositivi a getto o a pressione.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- NON spostare l'apparecchio durante la cottura o con pentole calde sopra.
- Utilizzare esclusivamente recipienti del tipo e delle dimensioni raccomandate.
- NON mettere pentole vuote sull'apparecchio.
- NON appoggiare oggetti magnetici, pellicole di alluminio e recipienti in plastica sulla superficie di vetro durante il funzionamento.
- NON appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette e cucchiaini sulla superficie, perché potrebbero diventare incandescenti durante l'uso.
- Non utilizzare la superficie in vetro per riporvi oggetti.

- Le persone con pacemaker non devono utilizzare l'apparecchio e durante il funzionamento devono tenersi a una distanza minima di 60 cm da esso.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- Se la superficie in vetro è incrinata, scollegare l'alimentazione e consultare il proprio agente Nisbets Essentials o un tecnico qualificato raccomandato.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente Nisbets Essentials o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Nisbets Essentials consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità dei conduttori di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.
-  radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. Un'adeguata manutenzione e il corretto utilizzo consentiranno di ottenere le migliori prestazioni possibili dal prodotto Nisbets Essentials.

Questo apparecchio è destinato ad applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come forni, macellerie e così via, ma non per la produzione continua, o in grandi quantità, di alimenti.

Cottura a induzione

La cottura a induzione è un metodo di cottura molto efficiente, in quanto riduce fino al 40% la dispersione di calore tra la pentola e l'ambiente. Questo la rende altamente efficiente dal punto di vista energetico e consente un riscaldamento immediato, a differenza dei metodi di riscaldamento tradizionali che richiedono tempo per raggiungere la giusta temperatura.

Il fornello a induzione funziona creando un campo magnetico all'interno delle pentole idonee, che crea un accumulo istantaneo di calore per cuocere gli alimenti.

I piani cottura a induzione possono emettere una serie di rumori per svariati motivi. Crepitii e fischi sono spesso dovuti alla struttura della pentola o di qualsiasi utensile in essa contenuto. Un ronzio sommesso è legato alla tecnologia a induzione ed è del tutto normale. È inoltre possibile che si sentano le ventole di raffreddamento dei componenti elettronici.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Piano cottura a induzione
- Manuale di istruzioni

Nisbets Essentials garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

In caso di danni verificatisi in fase di trasporto, contattare immediatamente il rivenditore Nisbets Essentials.

Installazione

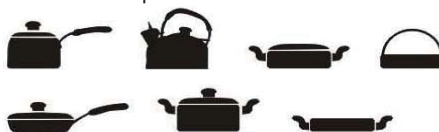
Posizionare l'unità su una superficie resistente al calore. **Non collocare l'apparecchio su una superficie funzionale o adiacente.**

Non collocarla sopra o vicino a materiali facilmente infiammabili. Per garantire una ventilazione adeguata, lasciare uno spazio di 20 cm tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti.

Pentole

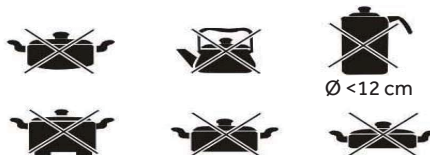
Pentole idonee includono:

- Tutte le pentole magnetiche come le pentole Vogue in acciaio inox o le pentole Triwall.
- Pentole in acciaio dolce o acciaio semplice (ferro nero)
- Padelle in ghisa smaltata/non smaltata e in ferro
- Diametro delle pentole: 12 - 28 cm



Le pentole non idonee comprendono:

- Pentole con diametro inferiore a 12 cm
- Pentole in ceramica o vetro
- Pentole in acciaio inox prive di magnetismo o con magnetismo debole, in alluminio, bronzo o rame a meno che non siano indicate come adatte alla cottura a induzione
- Pentole con piedini
- Pentole con fondo arrotondato (ad es. wok)



Pannello di controllo



Funzionamento

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. La spia di alimentazione si accende e l'apparecchio è in Standby.
2. Posizionare al centro della piastra di vetro pentole idonee.
3. Premere il pulsante di ON/OFF (Accensione/ Spegnimento) per l'accensione. Il display si accende.
4. Premere il pulsante FUNCTION (Funzione). Il piano cottura inizierà a funzionare con il livello di potenza predefinito di 2000 (W) indicato sul display.

NOTA: se vengono utilizzate pentole non appropriate o non è stata posta alcuna pentola sul piano cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico continuo prima di spegnersi.

Attenzione: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il relativo comando. Non affidarsi al rilevatore di padelle.

5. Premere il pulsante FUNCTION (Funzione) per scorrere tra le funzioni di Alimentazione e Temperatura.
6. Premere  o  per cambiare il livello di ciascuna funzione.

Funzione	Livello	Impostazione predefinita
Potenza	500 ~ 3000 W	2000 W
Temperatura	60 ~ 240 °C	100 °C

7. Premendo il pulsante di ON/OFF (Accensione/ Spegnimento) durante l'uso, il funzionamento si interromperà immediatamente, tuttavia la ventola continuerà a funzionare per 1 minuto per raffreddare l'apparecchio per poi spegnersi automaticamente.

Uso del timer

Quando ci si trova in modalità Alimentazione o Temperatura, premere il pulsante FUNCTION (Funzione) per accedere/visualizzare il timer.

Premere  o  per impostare il timer (da 0 a 180 min).

Funzione di risparmio energetico

Se l'apparecchio rimane acceso in stato di inattività per 2 ore, si spegne automaticamente.

Pulizia, cura e manutenzione

- **Attenzione: Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia. Attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima della pulizia.**
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare acqua calda e sapone e un panno umido.
- NON usare detergenti abrasivi o spugne.
- Dopo la pulizia, lasciar asciugare completamente.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
	Recipiente di cottura non adatto	Sostituire con un recipiente adatto
Sul display appare "E0"	Recipiente di cottura non adatto/ Nessun recipiente	Sostituire con un recipiente adatto
Sul display appare "E1"	L'apparecchio si è surriscaldato	Verificare che le bocchette di ventilazione non siano ostruite. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo
Sul display appare "E2"	La temperatura della pentola è troppo alta (pentola asciutta o vuota)	Rimuovere la pentola. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo
Sul display appare "E3"	La tensione di ingresso è troppo alta/ bassa	Accertarsi che l'alimentazione di rete sia compatibile con l'apparecchio

Specifiche tecniche

Nota: come conseguenza del processo di miglioramento continuo, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza (Max.)	Corrente	Intervallo di potenza	Intervallo di temperatura	Dimensioni A x L x P mm	Peso
JB376	220-240 V~ 50-60 Hz	3000 W	13 A	500-3000 W	60-240 °C	90 x 388 x 310	4,67 kg

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) al terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questo apparecchio deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/ o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



I componenti Nisbets Essentials sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti Nisbets Essentials sono approvati ai sensi del seguente marchio:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza autorizzazione scritta di Nisbets Essentials. Le informazioni qui contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Nisbets Essentials si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativas de cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **¡Precaución! ¡Superficie caliente!**
- Preste atención al usar el aparato, puesto que si el usuario usa anillos, relojes o artículos similares, podrían calentarse al acercarse a la superficie de la cocina.
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- NO mueva el aparato durante la cocción o con artículos de cocina sobre el mismo.
- Use únicamente los recipientes del tipo y tamaño recomendados.
- NO coloque artículos de cocina vacíos sobre el aparato.
- NO coloque objetos magnéticos, papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre la superficie de cristal durante el uso.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores y cucharas sobre la superficie, puesto que se calentarán durante el uso.
- No use la superficie de cristal para almacenar artículos.



- Aquellas personas que usen marcapasos no podrán usar el aparato y deberán mantenerse a 60 cm del mismo cuando esté en marcha.
- Apague y desconecte siempre la alimentación cuando no esté usando el aparato.
- No es adecuado para el uso en exteriores.
- Si la superficie de cristal se agrieta, desconecte del suministro y consulte con su agente de Nisbets Essentials o con un técnico cualificado recomendado.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Nisbets Essentials o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Nisbets Essentials recomienda que una persona cualificada someta el aparato a pruebas periódicas (al menos una vez al año). Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.
-  Radiación electromagnética no ionizada.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. Con un mantenimiento y uso correcto del aparato, este producto Nisbets Essentials le ofrecerá el mejor rendimiento posible.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y negocios comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., sin embargo, no ha sido diseñado para usarse para la producción masiva y continua de alimentos.

Cocina por inducción

La cocina por inducción es un método muy eficaz de cocinar, puesto que reduce la pérdida de calor entre la cazuela y la atmósfera en hasta un 40 %. Esto lo convierte en un sistema extremadamente eficiente energéticamente, además de ofrecer calentamiento inmediato, a diferencia de los métodos de calentamiento tradicionales que requieren tiempo para alcanzar la temperatura.

La cocina por inducción funciona mediante la creación de un campo magnético con aparatos de cocina adecuados, lo cual causa la acumulación instantánea de calor para cocinar el alimento.

Las cocinas por inducción pueden emitir diversos ruidos por motivos distintos. El ruido crepitante o sibilante a menudo se debe a la construcción de la cazuela o utensilios en su interior. Los leves zumbidos se deben a la tecnología de inducción y son completamente normales. Es posible que también escuche los ventiladores de enfriamiento del circuito electrónico.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Placa de inducción
- Manual de instrucciones

Nisbets Essentials se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del desembalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

En caso de detectar daños derivados del transporte, póngase en contacto con el distribuidor de Nisbets Essentials de inmediato.

Instalación

Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor. **No colocar sobre una superficie funcional o superficie adyacente.**

Evite colocarla sobre o cerca de materiales fácilmente inflamables. Para que la ventilación sea adecuada, el aparato debe estar a una distancia mínima de 20 cm (7 pulgadas) de la pared o de cualquier otro objeto.

Utensilios de cocina

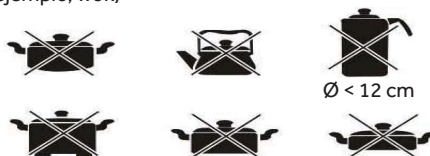
Los utensilios de cocina adecuados incluyen:

- Todas las cazuelas magnéticas como por ejemplo las cazuelas de acero inoxidable Vogue o Triwall.
- Cazuelas de acero templado o normal (hierro negro)
- Cazuelas de hierro y hierro fundido esmaltadas/ no esmaltadas
- Diámetro del utensilio: 12 cm - 28 cm

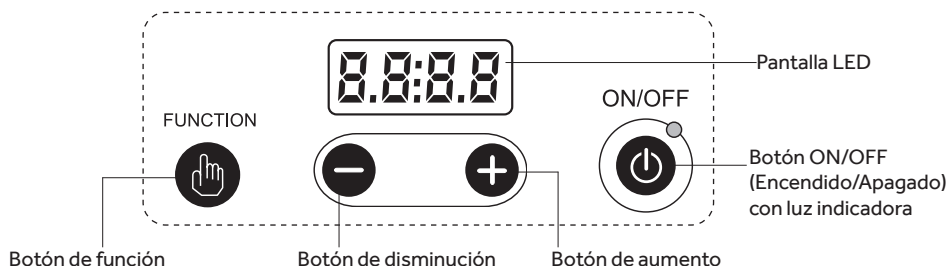


Los utensilios de cocina no adecuados incluyen:

- Utensilios de cocina con un diámetro inferior a 12 cm
- Utensilios de cocina de cerámica o cristal
- Utensilios de cocina de acero inoxidable sin magnetismo/magnetismo bajo, aluminio, bronce o cobre a menos que se indique que son adecuados para el uso en cocinas de inducción
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina con fondos redondos (por ejemplo, wok)



Panel de Control



Funcionamiento

1. Conecte el aparato al suministro eléctrico. La luz indicadora de alimentación se enciende y el aparato entra en el modo de espera.
2. Coloque utensilios de cocina adecuados en el centro de la placa de cristal.
3. Pulse el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) para encender. La pantalla se encenderá.
4. Pulse el botón FUNCTION (Función). La cocina comenzará a operar con el nivel de alimentación predeterminado 2000 (W) indicado en la pantalla.

NOTA: Si coloca utensilios de cocina no adecuados en el aparato, pitará constantemente antes de apagarse.

Precaución: Después del uso, apague la cocina usando su control. No se fie exclusivamente del detector de utensilios.

5. Pulse el botón FUNCTION (Función) para alternar entre las funciones de potencia y temperatura.
6. Pulse  o  para cambiar el nivel de cada función.

Función	Nivel	Predeterminado
Potencia	500 W ~ 3000 W	2000 W
Temperatura	60 °C ~ 240 °C	100 °C

7. Pulsar el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) durante el uso detendrá la operación inmediatamente, sin embargo, el ventilador continuará operando durante 1 minuto para enfriar el aparato y, a continuación, se apagará automáticamente.

Uso del temporizador

En el modo de potencia o temperatura, pulse el botón FUNCTION (Función) para acceder/ver el temporizador.

Pulse  o  para ajustar el temporizador (de 0 a 180 min).

Función de ahorro de energía

Tras 2 horas de inactividad estando encendido, el aparato se apagará automáticamente.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- **Precaución:** Siempre apague y desconecte el aparato del suministro de alimentación antes de limpiarlo. Permita siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice agua templada con jabón y un paño húmedo para limpiar el aparato.
- NO utilice limpiadores o paños abrasivos.
- Séquelo bien después de limpiarlo.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	Utensilio de cocina no compatible	Cámbielo por un utensilio de cocina compatible
"E0" en pantalla	Utensilio de cocina no compatible/sin utensilio de cocina	Cámbielo por un utensilio de cocina compatible
"E1" en pantalla	El aparato se ha sobrecalentado	Compruebe las rejillas de ventilación en busca de bloqueos. Permita que el aparato se enfríe antes de volver a usarlo
"E2" en pantalla	La temperatura de la bandeja es demasiado alta (la bandeja está seca o vacía)	Retire los utensilios de cocina. Permita que el aparato se enfríe antes de volver a usarlo
"E3" en pantalla	El voltaje de entrada es demasiado alto/bajo	Asegúrese de que la fuente de alimentación es adecuada para el aparato

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia (Máx.)	Corriente	Intervalo de potencia	Margen de Temperaturas	Dimensiones al. x al. x p. mm	Peso
JB376	220-240 V~ 50-60 Hz	3000 W	13 A	500-3000 W	60-240 °C	90 x 388 x 310	4,67 kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E



Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Nisbets Essentials han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos Nisbets Essentials cuentan con aprobación para exhibir el siguiente símbolo:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Nisbets Essentials.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Nisbets Essentials se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Single Zone Induction Hob	JB376 (-E & -A)
Application of Territory Legislation & Council Directive(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 EN 60335-2-36:2002 +A1:2004 +A2:2008 +A11:2012 EN62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 EN 61000-3-3:2013 +A2:2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante	Nisbets Limited

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •

Fecha

Signature • Handtekening •

Signature • Unterschrift Firma •

Firma

Full Name • Volledige naam • Nom et

prénom • Vollständiger Name • Nome

completo • Nombre completo

Position • Functie • Fonction •

Position • Qualifica • Posición

Manufacturer Address • Adres

fabrikant • Adresse du fabricant •

Adresse des Herstellers • Indirizzo del

fabbricante • Dirección del fabricante

27th Mar 2025

Signed by:

Ashley Hooper

AB6DB7656FFB441...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality & Compliance

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Brendan

386FAD00DFE8483...

Brendan Denmeade

Commercial Manager/ Responsible Supplier

15 Badgally Road,
Campbelltown
NSW 2560





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	

NISBETS **ESSENTIALS**



<http://www.nisbets.com/> 

JB376_ML_A5_v1_2025/04/09