

UNOLD®



INDUKTIONS-KOCHPLATTEN

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 58235/58275

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58235/58275
Stand: Feb 2014 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58235/58275

Technische Daten	6
Symbolerklärung	7
Sicherheitshinweise	7
In Betrieb nehmen	9
Display	9
Bedienung der Induktionskochplatte	11
Kochgeschirr	12
Funktionsweise	12
Sicherheitsfunktionen	13
Reinigen und Pflegen	13
Fehler beseitigen	14
Garantiebestimmungen	15
Entsorgung / Umweltschutz	15
Informationen für den Fachhandel	15
Service-Adressen	16

Instructions for use Model 58235/58275

Technical Specifications	17
Explanation of symbols	18
Important Safeguards	18
Preparing the appliance for operation	20
Control panel	20
Operation of the induction burner	21
Cooking Utensil Selection	22
Functioning	23
Safety functions	23
Cleaning and Care	24
Trouble shooting	24
Guarantee Conditions	25
Waste Disposal / Environmental Protection ..	25
Service	16

Notice d'utilisation modèle 58235/58275

Spécification technique	26
Explication des symboles	27
Consignes de sécurité	27
Mise en service	28
Boutons de commande	29
Utilisation de la plaque de cuisson à induction	30
Sélection des casseroles appropriées	30
Fonctionnement	31
Fonctions de sécurité	31
Nettoyage et entretien	31
Fautes possible	32
Conditions de Garantie	32
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	32
Service	16

Gebruiksaanwijzing model 58235/58275

Technische gegevens	33
Verklaring van de symbolen	34
Veiligheidsvoorschriften	34
In gebruik nemen	35
Bedieningsveld	36
Bedienung van de inductiekookplaat	37
Kookgereedschap	38
Functie	38
Veiligheidsfuncties	38
Reiniging	39
Verhelpen van fouten	39
Garantievoorwaarden	40
Verwijderen van afval / Milieubescherming ..	40
Service	16

Istruzioni per l'uso modello 58235/58275

Dati tecnici	41
Significato dei simboli	42
Avvertenze di sicurezza	42
Messa in funzione	43
Pannello comandi	44
Uso della piastra di cottura a induzione	45
Stoviglie di cottura	46
Modalità di funzionamento	46
Funzioni di sicurezza	46
Pulizia	47
Eliminazione degli errori	47
Norme di garanzia	48
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	48
Service	16

Manual de Instrucciones modelo 58235/58275

Datos técnicos	49
Explicación de los símbolos	49
Indicaciones de seguridad	50
Poner en servicio	51
Panel de mando	51
Manejo de la placa de inducción	52
Batería de cocina	53
Funcionamiento	54
Funciones de seguridad	54
Limpieza	54
Solución de problemas	55
Condiciones de Garantía	56
Disposición/Protección del medio ambiente	56
Service	16

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 58235/58275

Technické údaje	57
Vysvětlení symbolů.....	57
Pro Vaši bezpečnost	58
Uvedení do provozu	59
Ovládací pole	59
Obsluha indukční varné desky.....	60
Nádobí	61
Způsob fungování	61
Bezpečnostní funkce.....	62
Čištění a údržba	62
Odstranění chyb	62
Záruční podmínky.....	63
Likvidace / Ochrana životního prostředí	63
Service	16

Instrukcja obsługi modelu 58235/58275

Dane techniczne	64
Objaśnienie symboli	65
Zasady bezpieczeŃstwa	65
Uruchomienie.....	66
Pole obsługi	67
Obsługa płyty indukcyjnej.....	68
Naczynia kuchenne.....	69
Działanie	69
Funkcje bezpieczeŃstwa	69
Czyszczenie i pielęgnacja	70
Usuwanie błędów	70
Warunki gwarancji.....	71
Utylizacja / ochrona środowiska.....	71
Service	16

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58235/58275

TECHNISCHE DATEN

Modell 58235
Einzel-Induktionskochplatte

Modell 58275
Doppel-Induktionskochplatte



RoHS✓

Leistung:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
	1 Kochstelle ca. 30 x 30 cm Maximal 2.000 Watt	2 Kochstellen je ca. 30 x 30 cm Links maximal 1.800 Watt Rechts maximal 1.600 Watt
Größe (B/T/H):	Ca. 32,0 x 41,6 x 7,0 cm	Ca. 67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Gewicht:	Ca. 3,0 kg	Ca. 5,7 kg
Kabellänge:	Ca. 120 cm	Ca. 120 cm
Gehäuse:	Edelstahl gebürstet	
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas	
Ausstattung:	Automatische Anpassung an Netzspannung, automatische Abschaltung nach 2 Stunden, automatische Erkennung von geeigneten Töpfen mit Alarmfunktion, Timer mit Zeitvorwahl, 6-stufige Temperatureinstellung, Überhitzungsschutz, Überspannungsschutz, automatischer Neustart nach Stromstörung, Restwärmeanzeige, für Töpfe von 12-26 cm Größe, belastbar bis ca. 4 kg pro Kochplatte	
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Magnet zur Prüfung der Topfeignung	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Bei Modell 58235/58275 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusska-

- bels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
13. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
 14. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker erst dann, wenn sich die Ventilatoren im Gerät nicht mehr drehen.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

15. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
16. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
17. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
18. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
19. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
21. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte so verlegen, das es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
22. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
23. Verwenden Sie zum Kochen auf der Induktionskochplatte bitte immer nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
24. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
25. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
26. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Gerätes erhitzen könnten.
27. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metall Dosen, diese könnten platzen.
28. Sorgen Sie stets dafür, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes frei sind.
29. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
30. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Glasplatte oder sonstigen Beschädigungen der Glasplatte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
31. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
32. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
33. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedienknöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
34. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.

35. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 4 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
36. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
37. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem

Reinigen bitte immer das Gerät ausschalten und abkühlen lassen sowie den Stecker aus der Steckdose ziehen.



VORSICHT:
Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

DISPLAY



ZEIT-Taste

Mit der Timerfunktion bestimmen Sie die Zeitdauer des Kochvorgangs. Der Zeitdauer sollte 4 Stunden ohne Unterbrechung nicht überschreiten. Drücken Sie einmal die Taste ZEIT. Im Display erscheint ZEIT. Die beiden Ziffern links des Doppelpunkts blinken.

Geben Sie nun durch Drücken der Plus-Taste den Stundenwert der gewünschten Zeitdauer ein. Drücken Sie erneut die Taste ZEIT. Die beiden Ziffern rechts des Doppelpunkts blinken. Einige Sekunden nach Eingabe des Stundenwerts springt die Anzeige auch automatisch auf die Minutenanzeige.

Geben Sie nun durch Drücken der Plus-/Minus-Taste den Minutenwert der gewünschten Kochdauer ein. Bestätigen Sie die Eingaben durch Drücken der Taste ZEIT. Es ertönt ein kurzer Signalton zur Bestätigung. Während des Kochvorgangs wird abwechselnd die noch verbleibende Restzeit sowie die gewählte Leistungs-, bzw. Temperaturstufe angezeigt.

FUNKTION-Taste

Für den Ablauf des Kochvorgangs können Sie wahlweise entweder eine Leistungsstufe zwischen 400 Watt und 2.000 Watt oder eine Temperaturstufe zwischen 60 °C und 240 °C auswählen. Eine Kombination beider Steuerungsmöglichkeiten ist nicht möglich.

Heizleistung

Drücken Sie FUNKTION. Im Display erscheint HEAT. Stellen Sie mit der Plus- bzw. Minus-Taste die gewünschte Heizleistung ein. Die folgenden Leistungsstufen stehen zur Verfügung:

Modell 58235	Modell 58275		Anwendung
	Links	Rechts	
400 W	400 W	400 W	Warm halten, ausquellen
800 W	800 W	800 W	Schonend kochen
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Schonend ankochen und braten
1.200 W	1.200 W	1.200 W	Schonend ankochen und braten
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Braten / ankochen
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Scharf anbraten
1.800 W	1.800 W		Grillen
2.000 W			Grillen

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Edelstahltöpfe mit ca. 20 cm Durchmesser. Diese Werte können je nach Material und Größe des verwendeten Kochgeschirrs geringfügig abweichen.

Aus Sicherheitsgründen ist die Leistung bei Modell 58275 auf insgesamt 3.400 Watt begrenzt, um Schäden am häuslichen Stromnetz zu vermeiden.

Temperatur

Drücken Sie zweimal FUNKTION. Im Display erscheint WARM. Stellen Sie mit der Plus- bzw. Minus-Taste die gewünschte Temperatur ein. Die folgenden Temperaturstufen stehen zur Verfügung:

Stufe 1	60 °C	Warm halten
Stufe 2	100 °C	Schonend kochen
Stufe 3	140 °C	Schonend braten
Stufe 4	180 °C	Braten / ankochen
Stufe 5	220 °C	Grillen
Stufe 6	240 °C	Grillen

PLUS/MINUS-Tasten

Mit der Plus- bzw. Minustaste können Sie die gewünschten Eingaben bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur vornehmen, wie oben beschrieben.

Start/Stopp-Taste

Drücken sie die START/STOPP-Taste, um das Gerät einzuschalten. Im Display erscheint – – – als Anzeige, dass das Gerät angeschlossen ist.

Wird keine Taste gedrückt, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

BEDIENUNG DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Signalton bestätigt das Einschalten und das Display leuchtet blau auf. Alle Anzeigeeoptionen leuchten für 1 Sekunde auf.
Dann erscheint im Display --- als Anzeige, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Wird innerhalb von 10 Sekunden keine Taste betätigt, erlischt die Beleuchtung (Stromsparfunktion = Verminderung des Standby-Stromverbrauchs. Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet das Display wieder auf und bleibt während der ganzen Betriebsdauer beleuchtet.
3. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.
4. Drücken Sie die **Start-Stopp**-Taste. Das Display zeigt **00 00**.
5. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste **FUNKTION**. Gleichzeitig beginnt der Ventilator zu laufen.
6. Sie können das Gerät entweder über die Leistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste **FUNKTION** können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. die Temperaturstufe kann während des Kochens jederzeit durch Drücken der Plus- bzw. Minustaste verändert werden.
7. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signalton, das Display zeigt **E 0** und das Gerät schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab.
8. Wenn Sie die Kochzeit voreinstellen möchten, drücken Sie nun die Taste **ZEIT**. Die beiden Ziffern links des Doppelpunkts blinken. Geben Sie nun durch Drücken der Plus-oder Minus-Taste den Stundenwert der gewünschten Zeitdauer ein. Drücken Sie erneut die Taste **ZEIT** und die beiden Ziffern rechts des Doppelpunkts blinken. Geben Sie nun durch Drücken der Plus-oder Minus-Taste den Minutenwert der gewünschten Zeitdauer ein.
9. Drücken Sie erneut die Taste **ZEIT**, um die eingestellte Zeit zu bestätigen. Die Eingabe wird durch einen kurzen Signalton bestätigt.
10. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Leistungs- bzw.- Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt.
11. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Das Display schaltet auf rote Hintergrundbeleuchtung um (Restwärmeanzeige).
12. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der Start-Stopp-Taste abgeschaltet werden.
13. Die eingestellten Zeiten werden bei einem Abbruch bzw. nach dem Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
14. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
15. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
16. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.



VORSICHT:

Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.

KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
2. Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
3. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
4. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
5. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 18 cm haben.
6. **Bitte beachten Sie:** Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen können Sie bereits bei 180 °C oder 1.400 Watt grillen. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.
7. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
8. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

FUNKTIONSWEISE

Beim Kochen auf einem Induktionskochfeld sparen Sie bis zu 50 % Strom. Die Kochzeit verkürzt sich um bis zu 30 %.

Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochfeld selbst erhitzt, sondern der Boden des darauf stehenden Kochgeschirrs, sofern dieses ferromagnetisch ist. Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme, die durch ein magnetisches Wechselfeld unterhalb der Glasplatte erzeugt werden.

Die Vorteile sind:

- Geringe Reaktionszeit, daher kurze Vorwärmzeit, schnelle und exakte Steuerung der Wärmezufuhr

- Schnelle Wärmeerzeugung, da die Energie nach dem Einschalten sofort voll verfügbar ist.
- Kühle Kochplatte, die sich nur durch die vom Kochtopf reflektierte Wärme erwärmt.
- Große Energieeinsparung von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da beim Überkochen von Lebensmitteln diese nicht auf der Glaskeramikplatte anbrennen können.
- Hohe Sicherheit: sobald das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, stoppt die Wärmeerzeugung automatisch.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. Überspannungsschutz

Bei einer zu hohen oder zu niedrigen Spannung passt das Gerät die Leistung automatisch an.

2. Überhitzungsschutz

Das Gerät erkennt automatisch, wenn die Temperatur auf der Glaskeramikplatte zu hoch ansteigt. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen und ein Signalton ertönt in Intervallen, bis das Gerät sich wieder im normalen Temperaturbereich befindet (Fehlermeldung E 5).

3. Stromschwankungen / Blitzschutz

Das Gerät erkennt automatisch Stromschwankungen durch Blitzschlag und unterbricht den Kochvorgang. Nach einer Minute Pause wird der Kochvorgang fortgesetzt.

4. Metallschutz

Das Gerät erkennt, wenn kleine Metallteile unter 8 cm Länge auf der Platte liegen. In diesem Fall

lässt sich das Gerät nicht einschalten.

5. Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Gerät erkennt automatisch, wenn kein Kochtopf auf der Platte steht oder der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird abgebrochen (Fehlermeldung E 0).

6. Restwärmanzeige

Das Gerät erkennt automatisch, wenn sich die Glasplatte durch den darauf erhitzten Topf erwärmt hat. Solange die Glasplatte noch warm ist, wird das Display rot beleuchtet. Während dieser Zeit sollte die Platte nicht mit der Hand berührt werden.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.

4. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
5. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezienschaber für Glaskeramikfeldern verwendet werden.
6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

FEHLER BESEITIGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Kein Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr oder falsche Platzierung	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit mind. 12 cm und höchstens 26 cm Durchmesser. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Glaskeramikfeldes.
E1	Fehler im Stromkreis	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E2	Fehler in der Temperaturregelung	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E3 E4	Schwankungen der Spannung	Bei plötzlichen Schwankungen der Spannung wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Garvorgang wieder fortgesetzt.
E5	Zu hohe Temperatur der Oberfläche	Wenn die Temperatur an der Oberfläche zu heiß wird, ertönt ein Warnsignal und das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Programm fortgesetzt werden. Um eine Überhitzung der Oberfläche zu vermeiden, empfehlen wir, bei kleinen Kochtöpfen niedrige bis mittlere Temperaturstufen zu wählen und nur bei großen Kochtöpfen mittlere bis hohe Temperaturstufen zu wählen.
E6	Überhitzung durch vorübergehenden Lüfterausfall	Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Gerät erneut gestartet werden.
E7/E8	Überhitzung durch Ausfall des Temperatursensors	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.



Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58235/58275 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 90301-15
Telefax +41 (0)21 90301-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464601881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58235/58275

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model 58235
Single induction cooker



Model 58275
Double induction cooker



RoHS✓

Power rating:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
	1 plate approx. 30 x 30 cm Max. 2.000 Watt	2 plates, each 30 x 30 cm Left side max. 1.800 Watt Right side, max. 1.600 Watt
Size W/D/H:	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Weight:	Approx. 3 kg	Approx. 5,7 kg
Power cord:	Approx. 120 cm	Approx. 120 cm
Housing:	Stainless steel, brushed	
Plate:	Heat resistant, unbreakable glass	
Features:	Automatic adaptation to power voltage, automatic shutoff after 2 hours, automatic detection of suitable saucepans with alarm function, timer, 6 temperature settings, overheat protection, protection against excess voltage, automatic restart after power failure, stationary heat display, for saucepans from 12-26 cm diameter, load up to 4 kg	
Accessories:	Instructions for use, magnet for detection of the induction useability of saucepans	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
9. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
10. When using model 58235/58275, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
11. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guesthouses or holiday homes.
12. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord, glass cooktop or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our customer service department.
13. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.

14. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards. Disconnect the power plug only after the fans in the appliance have stopped turning.
26. Do not leave any metal objects such as knives or forks on the burner, since they could become hot when the appliance is switched on.

Information on setup and operation of the appliance

15. Place the appliance on a solid, level and dry surface. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal surfaces or surfaces covered with textiles.
16. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
17. Do not use the appliance outdoors.
18. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
19. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
20. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
21. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
22. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
23. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
24. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.
25. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
27. Do not heat closed metal cans; they could explode.
28. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
29. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
30. Do not allow objects to fall onto the glass cooktop – danger of breakage! If the glass cooktop is cracked or otherwise damaged, do not continue to use the appliance; it must be sent in to our after sales service department for repair.
31. The appliance should not be operated for more than 4 hours continuously. If used longer than this, switch it off for at least 30 minutes in between.
32. The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
33. Do not drag pots across the control buttons, since they could become damaged.
34. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
35. The pot, when filled, should not be heavier than 4 kg to prevent damage to the cooktop.
36. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
37. Before moving or cleaning the appliance after use, always switch off and unplug the appliance and allow it to cool.

**CAUTION:**

The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and transport safety devices.
2. Wipe off the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on a level, solid and dry surface with sufficient clearance on all sides.
4. Plug the power cord into an electrical outlet.

CONTROL PANEL



ZEIT/TIME button

The time button allows you to determine the cooking time. The period should not exceed 4 hours without interruption.

Press the ZEIT/TIME button. The display shows **TIMER**.

Both figures left of the colon are blinking. Set the hour value by pressing the plus resp. minus button.

Press ZEIT/TIME again. Now the figures right of the colon are blinking. (If not pressing TIME; this will also occur after some seconds). Set the minute value by pressing the plus resp. minus button.

Confirm the preset cooking time by pressing the ZEIT/TIME button. A short acoustic signal will confirm the setting.

During cooking the remaining time will be shown in the display alternating with the selected power resp. temperature level.

FUNKTION/FUNCTION button

For cooking you can either preset the power rating from 400-2.000 Watt or preset the desired temperature from 60 °C to 240 °C. A combination of both options is not possible.

Power rating

Press the FUNKTION/FUNCTION button.

The display shows **HEAT**.

Select the required power rating by touching the plus resp. minus button. The following rating steps can be selected:

Model 58235	Model 58275		Application
	Left	Right	
400 W	400 W	400 W	Keeping warm, swelling
800 W	800 W	800 W	Cook gently
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Cook and roast gently
1.200 W	1.200 W	1.200 W	cook and roast gently
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Sear / cook
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Roast
1.800 W	1.800 W		Grilling
2.000 W			Grilling

The above values are roughly estimated for stainless steel saucepans with approx. 20 cm diameter. The values may vary depending on the material and size of the used cookware. For safety reason the total power rating for model 58275 is limited to 3.400 Watt in order to avoid damages of the domestic power system.

Temperature

Press the FUNKTION/FUNCTION button twice.

The display shows WARM . Select the required temperature by touching the plus resp. minus button. The following temperatures can be selected:

Level 1	60 °C	Keep warm
Level 2	100 °C	Cook gently
Level 3	140 °C	Roaste gently
Level 4	180 °C	Start to cook / roast
Level 5	220 °C	Grill
Level 6	240 °C	Grill

PLUS/MINUS buttons

The plus and minus buttons are used to preset the cooking time, the power rating or the temperature as described above.

Start/Stop button

Press START/STOPP to switch on the appliance.

The display shows -- -- to confirm that the appliance is connected to the mains.

If no button is pressed the appliance will switch off after two hours.

OPERATION OF THE INDUCTION BURNER

1. Insert the power cord into a power outlet as per rating label. A buzzer sound will be heard and the display is lighted in blue. All display options are shown for 1 second. Then the display shows -- --.
2. If no key is pressed within 10 seconds, the blue lighting turns off (power save function in standby mode). As soon as a key is pressed to start cooking, the display is lighted again and remains lighted in blue during the cooking time.
3. Place an appropriate, filled saucepan in the middle of the hotplate.
4. Press the **START-STOPP** button. The display shows **00:00**.
5. Press the button **FUNKTION/FUNCTION** and set within the next 5 seconds the selected power rating or temperature as described above by using the plus and minus buttons. You can operate the induction cooker either by selecting a power rating level or a temperature level. As soon as a selection is made, the fan begins to operate.
6. If no saucepan is placed on the hotplate, a buzzer alarm is heard in intervals, the display shows **E O** and the appliance is switched off after 60 seconds.
7. The induction cooker can be set either in the temperature range setting or in the power setting.
8. If no power level is selected press the **FUNKTION/FUNCTION** button

- again and select the temperature level up to max. 240 °C. Whenever the appliance reaches the preset maximum temperature, the heating is interrupted automatically.
9. During cooking you can change the power rating or temperature at any time.
 10. If you want to preset the cooking time, press the button **ZEIT/TIME**. Select the cooking time as described above.
 11. After some seconds the two figures right of the colon start to blink. Set the minute value now.
 12. Press the **ZEIT/TIME** button again to confirm the preset cooking time. This will be conformed by a short buzzer sound.
 13. During cooking the remaining time will be shown in the display alternating with the selected power resp. temperature level.
 14. After reaching the preset cooking time, the appliance is switched off automatically.
 15. The display is lighted in red (residual heat display).
 16. During cooking the appliance can be switched off at any time by pressing the **START-STOP** button.
 17. The preset cooking time will not be kept in memory after the end of cooking.
 18. The fan will run for about 30 seconds after the end of the cooking time.
 19. If no cooking time has been pre-selected, the appliance will be switched off automatically after 2 hours.
 20. Disconnect after use the plug from the outlet to save electricity.



CAUTION:
The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.

COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your saucepans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 18 cm.
6. **Attention:** Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.
7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots.
8. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages. Put the saucepan always precisely in the middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

FUNCTIONING

Cooking on an induction cooker saves up to 50 % of electric power. The cooking time is reduced by up to 30 %.

When cooking on an induction cooker, not the hotplate is heated, but the saucepan on it, provided that the bottom is ferromagnetic. The heating is effected by a magnetic alternating field below the hotplate.

The advantages of induction cooking are:

- Short reaction time, short preheating time, quick and exact heating.

- Rapid heating, since the full amount of energy is immediately available.
- Cool hotplate, which is only heated by the heat reflected from the saucepan.
- Great energy saving of up to 50%.
- Easy cleaning, as food cannot burn in case of boiling over.
- High safety: as soon as the saucepan is taken away from the plate, the heat supply is stopped automatically.

SAFETY FUNCTIONS

1. Overvoltage / low voltage protection

When power voltage is too high or too low, the induction cooker will compensate the voltage automatically and will adjust the output power.

2. Overheating protection

When the temperature of the hotplate is too high, the induction cooker will stop automatically and a long buzzer sound will be heard to alert you until the temperature returns to normal (fault E 5).

3. High voltage pulse protection

During operation, when power supply receives a transient high voltage pulse (e.g. lightning strike), the induction cooker will stop automatically and in one minute will resume automatically.

4. Small metal part protection

If small iron metal parts with a diameter of less than 80 mm are detected on

the hotplate, the appliance cannot be switched on.

5. Suitable pans

The appliance detects automatically if the used saucepan is suitable for induction cooking or not. If the saucepan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate (fault E 0).

6. Heat display

The appliance detects automatically, if the hotplate has become hot by heat reflection from the saucepan. In this case the display will be lighted in red. As long as the display is red, do not touch the glass surface.

CLEANING AND CARE



Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance into water or any other liquid for cleaning.
2. Wipe the surface and the housing with a damp cloth.
3. Do not use any strong or abrasive cleansers or sponges.
4. Do not pour water or any other liquid on the hotplate.
5. If necessary you can use a cleanser or scraper for ceran glass cookers.
6. Please clean the ventilation slots regularly with a soft brush to prevent dust deposits.

TROUBLE SHOOTING

Fault	Reason	Reaction
E0	No cookware on the plate, cookware not fitted for induction, cookware not placed correctly in the middle	Only use cookware approved for induction cooking with a diameter of at least 12 cm and max. 26 cm, Place the cookware in the middle of the respective cooking plate.
E1	Power circuit fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E2	Temperature control fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E3 E4	Variations of voltage	In case of sudden fluctuations of the voltage cooking is automatically interrupted. After approx. 1 minute cooking is continued.
E5	Too high surface temperature	If the surface temperature is too high, an acoustic signal is given and the appliance is shut off automatically. As soon as the temperature has fallen to the normal temperature range, cooking can be restarted. In order to avoid overheating, we recommend to use low power or temperature settings for small saucepans and medium to high settings for large saucepans.
E6	Overheating due to fan fault	As soon as the temperature has fallen to the normal temperature range, cooking can be restarted.
E7/E8	Overheating due to fault of the temperature sensor	Send the appliance to our technical service for repair.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58235/58275

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Modèle 58235
Plaque à induction



Modèle 58275
Plaque double à induction



CE

RoHS✓

Puissance:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 1 plaque env. 30 x 30 cm Max. 2.000 Watt	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 2 plaques à 30 x 30 cm à gauche max. 1.800 Watt à droite, max. 1.600 Watt
Dimensions:	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Poids:	Env. 3 kg	Env. 5,7 kg
Cordon:	Env. 120 cm	Env. 120 cm
Boîtier:	Acier inox, brossé	
Plaque:	Verre résistant à la chaleurs et aux ruptures	
Features:	Adaptation automatique à la tension, mise hors marche automatique après 2 heures, reconnaissance automatique des gamelles non appropriées avec alarme, minuteur pour la durée de cuisson, sélection de 6 températures, protection contre surchauffe, protection contre surtension, reprise automatique après défaut de courant, affichage de chaleur restante, pour les casseroles de 12 à 26 cm diamètre, pour un poids de 4 kg max.	
Accessoire:	Notice d'utilisation, magnète pour vérifier la compatibilité les casseroles	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Avant d'utiliser cette plaque de cuisson, les personnes qui portent un pace-maker, notamment un ancien modèle de stimulateur cardiaque, doivent demander conseil à leur médecin car le fonctionnement du stimulateur cardiaque pourrait être altéré.
9. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
10. S'il s'agit du modèle 58235/58275, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
11. La plaque de cuisson est exclusivement destinée à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
 - Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
 - exploitations agricoles,
 - pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
 - dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.
12. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement, la plaque en verre ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service après-vente.
13. Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers importants et entraîner l'annulation de la garantie.
14. Si le câble de raccordement de cet appareil est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger. Débranchez la prise mâle de secteur uniquement lorsque les ventilateurs de l'appareil ne tournent plus.

Consignes pour installer et utiliser l'appareil

15. Mettez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche. N'installez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, ni sur des surfaces métalliques, ni sur des surfaces recouvertes d'un textile.

16. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment éloignée d'objets réagissant au magnétisme, par exemple cartes bancaires, radio, téléviseur, cassettes vidéo, etc.
17. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
18. L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l'appareil contre l'humidité.
19. Pendant son utilisation, veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des murs et des objets inflammables, tels que les rideaux.
20. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
21. Avant de mettre en chauffe, placez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des parties chaudes.
22. L'appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail fixe.
23. Pour cuire sur la plaque de cuisson, utilisez uniquement des casseroles, poêles et récipients adaptés à la cuisson par induction.
24. L'appareil est très vite chaud. Ne pas mettre un récipient vide à chauffer car cela abîmerait l'appareil et le récipient.
25. Allumez l'appareil uniquement s'il y a un récipient rempli sur la plaque de cuisson. Ne pas trop remplir les récipients pour éviter le débordement.
26. Ne laissez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux ou des fourchettes, sur la plaque de cuisson car ils pourraient chauffer lorsque vous allumez la plaque de cuisson.
27. Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées car elles pourraient exploser.
28. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l'appareil soient toujours dégagées.
29. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez éteindre l'appareil et retirer les plats et casseroles.
30. Ne faites pas tomber d'objets sur la plaque en verre - elle risquerait de se briser ! Si la plaque en verre est fissurée ou abîmée, il ne faut plus l'utiliser. Il faut l'envoyer à notre service après-vente pour réparation.
31. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 4 heures d'affilée. Pour pouvoir l'utiliser plus de 4 heures, il faut faire une pause et l'éteindre pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.
32. La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.
33. Veillez à ne pas mettre de plats sur les boutons de commande pour ne pas les abîmer.
34. Ne mettez pas d'objets, ni de films, ni d'autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
35. Un plat rempli ne doit pas dépasser 4 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
36. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.
37. Après utilisation, il faut toujours éteindre l'appareil et le laisser se refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer, et il faut également débrancher la prise mâle de secteur.



Prudence :

La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les sécurités de transport
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Mettez l'appareil sur une surface plane, solide et sèche, avec un espace suffisamment important de tous côtés.
4. Branchez la prise mâle sur une prise de courant.

BOUTONS DE COMMANDE



Touche ZEIT/TIME

La touche TIME permet de programmer la durée de cuisson. Cette durée ne doit pas excéder 4 heures sans pause.

Presser la touche ZEIT/TIME. L'affichage montre TIMER.

Les deux chiffres à gauche des deux points clignotent.

Ajustez les heures avec les touches PLUS et MOINS.

Presser ZEIT/TIME encore une fois. Maintenant les deux chiffres à droite des deux points clignotent. Ajustez les minutes avec les touches PLUS et MOINS.

Confirmer la programmation en pressant une dernière fois la touche ZEIT/TIME. Un signal acoustique confirme la programmation.

Pendant la cuisson on voit en alternance le temps restant de la cuisson et la fonction choisie de puissance ou de température.

Touche FUNKTION/FUNCTION

Pour cuire on peut régler l'appareil soit par la puissance de 400 Watt à 2.000 Watt soit par la température de 60 °C à 240 °C. On ne peut pas combiner les deux options.

Puissance

Presser la touche FUNKTION/FUNCTION. L'affichage montre HEAT.

Choisir la puissance désirée avec les touches PLUS et MOINS entre:

Modèle 58235	Modèle 58275		App-lication
	à l'envers	à droite	
400 W	400 W	400 W	tenir au chaud
800 W	800 W	800 W	cuire doucement

Modèle 58235	Modèle 58275		App-lication
	à l'envers	à droite	
1.000 W	1.000 W	1.000 W	cuire et rôtir doucement
1.200 W	1.200 W	1.200 W	cuire et rôtir doucement
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Rôtir / cuire
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Rôtir
1.800 W	1.800 W		Griller
2.000 W			Griller

Les valeurs sont des chiffres approximatifs qui dépendent du matériel et de la taille des casseroles et peuvent varier.

Pour des raisons de sécurité la puissance du modèle 58275 est limitée à 3.400 Watt total.

Température

Presser la touche FUNKTION deux fois. L'affichage montre WARM.

Choisir la température désirée avec les touches PLUS et MOINS entre:

Degré 1	60 °C	Tenir au chaud
Degré 2	100 °C	Cuire doucement
Degré 3	140 °C	Rôtir doucement
Degré 4	180 °C	Cuire / rôtir
Degré 5	220 °C	Griller
Degré 6	240 °C	Griller

Touches PLUS/MINUS

Cettes touches servent à programmer la durée de cuisson et le choix de la puissance ou de la température comme décrit ci-avant.

Touche START/STOP

Presser START/STOP pour mettre l'appareil en marche. L'affichage montre -- -- pour confirmer que l'appareil est sous tension.

Si aucune touche est pressée ou si la durée de cuisson n'a pas été définie, l'appareil est mis hors marche après deux heures le plus tard.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

1. Après avoir mis la fiche dans la prise de courant, un signal acoustique est donné l'affichage est illuminée en bleu et l'affichage montre toutes les options pendant une seconde. Après l'affichage montre -- -- .
2. Si pendant les 10 secondes suivantes aucune touche est pressée, l'illumination de l'affichage s'éteint (fonction économisation de courant en mode stand-by). Si vous pressez une touche pour mettre l'appareil en marche, l'illumination s'allume de nouveau et reste allumée jusqu'à la fin de cuisson.
3. Placer une casserole appropriée remplie au milieu du plat.
4. Presser la touche **START/STOP**. L'affichage montre **00:00**.
5. Presser la touche **FUNKTION** et programmer pendant les 5 secondes suivantes soit la puissance soit la température désirée avec les touches PLUS et MOINS. Aussitôt que le choix est fait, le ventilateur commence à travailler.
6. Si il n'y a pas de casserole sur le plat ou bien si la casserole n'est pas appropriée, un signal acoustique est activé en intervalles et l'affichage montre **E O**. L'appareil est mis hors marche après 60 secondes.
7. On peut utiliser la plaque à induction soit dans le mode **TEMPERATURE** soit dans le mode **PUISSANCE**.
8. Si aucun degré de puissance a été choisi, presser encore une fois la touche **FUNKTION** et choisir la température jusqu'au maximum de 240 °C. Si l'appareil atteint la température choisie, le chauffage est interrompu automatiquement.
9. Pendant la cuisson on peut corriger la puissance et la température.
10. Pour programmer la durée de cuisson presser la touche **ZEIT/TIME** et choisir la durée comme décrit.
11. Presser la touche **ZEIT/TIME** pour confirmer la durée programmée. Un signal acoustique confirme la programmation.
12. Pendant la cuisson le temps restant et la puissance/la température choisie sont montrés dans l'affichage.
13. Lorsque le temps programme est écoulé, l'appareil est mis hors marche.
14. Pendant l'opération on peut toujours arrêter l'appareil en pressant la touche **START-STOP**.
15. La durée de cuisson programmée est annulée à la fin du programme. L'affichage est illuminée en rouge (chaleur restante).
16. Le ventilateur travaille encore 30 secondes après la fin de cuisson.
17. Si aucune durée de cuisson a été définie auparavant, l'appareil est mis hors marche automatiquement après deux heures.
18. Tirez après l'usage la fiche de l'appareil de la prise de courant pour épargner du courant.



Prudence :

La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.

SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction
4. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
5. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 18 cm maximum.
6. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.

7. **Attention :**
Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou température peut endommager la vaisselle.
8. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revête-

ment par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.

9. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d'erreur et une mise hors marche automatique.

FONCTIONNEMENT

La cuisson à induction vous garantit des économies de courant jusqu'à 50 %. Le temps de cuisson est réduit par 30 % environ.

Pendant la cuisson à induction ce n'est pas le plat qui est chauffé, mais le fond ferromagnétique de la casserole. La chaleur est produite par un champ magnétique alternant au-dessous du plat de chauffe.

Les avantages de la cuisson à induction:

- Temps de réaction très court, donc temps de chauffage court et préparation vite et précise.

- Chauffage rapide comme l'énergie est immédiatement disponible.
- Plat froid, qui est seulement chauffé par la chaleur reflétée par les casseroles.
- Grandes économies en énergie jusqu'à 50 %.
- Nettoyage simple, pas des aliments brûlés en débordant.
- Haute sécurité: mise hors marche automatique quand la casserole est enlevée.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Protection contre surtension

Si la tension est trop haut ou trop basse, l'appareil compense automatiquement la tension et la puissance.

2. Protection contre surchauffe

Si la température du plat est trop haute, l'appareil interrompt l'opération et donne un alarme acoustique jusqu'à ce que la chaleur est dans le cadre normal (erreur E5).

3. Protection contre surtension transitoire

Si pendant l'opération une surtension transitoire apparaît (p. e. par un coup de foudre), l'appareil est automatiquement mis hors marche et reprend l'opération automatiquement après une minute.

4. Protection pour objets métalliques

Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plaque, on ne peut pas mettre l'appareil en marche.

5. Casseroles appropriées

L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles mises sur le plat sont appropriées pour la cuisson à induction. Sinon, un alarme acoustique est activé (Erreur E0).

6. Affichage de la chaleur restante

L'appareil reconnaît automatiquement si la chaleur suite à la réflexion par la casserole sur le plat est encore haute. Dans ce cas l'affichage est illuminé en rouge et il ne faut pas toucher la surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Tirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
2. Essuyez la surface et l'extérieur avec un chiffon humide.

3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
5. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
6. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.

FAUTES POSSIBLE

Faute	Raison	Réaction
E0	pas de casserole sur la plaque, casserole non appropriée pour inductions casserole ne pas placé au milieu de la plaque	Ne prendre que des casseroles permises pour induction avec un diamètre de 12 cm à max. 26 cm, Placer la casserole au milieu de la plaque.
E1	Erreur du circuit	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E2	Erreur de la contrôle de température	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E3 E4	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.
E5	Température de surface trop élevée	Si la température de la surface est trop élevée, un signal acoustique sonne et l'appareil est mis hors marche. Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque nous recommandons d'adapter la puissance à a taille des casseroles.
E6	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
E7/E8	Overheating due to fault of the temperature sensor	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEbruIKSAANWIJZING MODEL 58235/58275

TECHNISCHE GEGEVENS

Model 58235
Enkele inductiekookplaat



Model 58275
Dubbele inductiekookplaat



RoHS✓

Vermogen:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 1 kookveld ca. 30 x 30 cm Maximaal 2.000 Watt	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 2 kookvelden à ca. 30 x 30 cm Links maximaal 1.800 Watt Rechts maximaal 1.600 Watt
Grootte B/D/H	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Gewicht:	Ca. 3 kg	Ca. 5,7 kg
Snoerlengte:	Ca. 120 cm	Ca. 120 cm
Behuizing:	Edelstaal, geborsteld	
Plaat:	Hittebestendig, onbreekbaar glas	
Uitrusting:	Automatische aanpassing aan netspanning, automatische uitschakeling na 2 uur, automatische herkenning van geschikte potten/pannen met alarmfunctie, timer met tijdvoorkeuze, temperatuurinstelling in 6 standen, oververhittingsbeveiliging, overspanningsbeveiliging, automatische herstart na stroomstoring, restwarmte-indicator, voor potten/pannen met een diameter van 12 t/m 26 cm, belastbaar tot 4 kg per kookplaat	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, magneet ter controle van de geschiktheid van het kookgereedschap	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten vóór de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
10. Bij het model 58235/58275 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.
11. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
12. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel, de glasplaat of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice.
13. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
14. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden. Trek de netstekker pas uit het stopcontact, als de ventilatoren in het apparaat niet meer lopen.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

15. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak. Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken, op oppervlakken van metaal of op oppervlakken die door textiel afgedekt zijn.

16. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio's, televisies, videocassettes enz.
17. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
18. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.
19. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
21. Voordat het apparaat begint te verhitten, de kabel zodanig leggen dat hij niet in aanraking komt met hete delen.
22. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.
23. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.
24. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.
25. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.
26. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
27. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontploffen.
28. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
29. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.
30. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Als de glasplaat scheuren vertoont of anderszins beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden, maar moet voor reparatie naar onze klantenservice gestuurd worden.
31. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur aan één stuk gebruikt worden. Als het langer gebruikt wordt, moet het tussendoor minstens 30 minuten lang uitgeschakeld worden.
32. De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.
33. Trek de pannen a.u.b. niet over de bedieningsknoppen heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
34. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
35. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 4 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
36. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
37. Na gebruik en voordat u het apparaat verzet of reinigt, a.u.b. steeds de stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.



LET OP:

De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
2. Veeg het apparaat af met een vochtige doek.
3. Zet het apparaat op een effen, vast en droog oppervlak met voldoende afstand aan alle kanten.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

BEDIENINGSVELD



ZEIT-toets (tijd)

Met de timer-functie bepaalt u de tijdsduur van het kookproces. De tijdsduur mag 4 uur zonder onderbreking niet overschrijden.

Druk één keer op de toets ZEIT. Op de display verschijnt ZEIT.

De twee cijfers links van het dubbelepunt knippen.

Geef nu de uur-waarde van de gewenste tijdsduur in door op de plus-toets te drukken.

Druk nog een keer op de toets ZEIT. De twee cijfers rechts van het dubbelepunt knippen. Enkele seconden na invoer van het uur-waarde springt de weergave ook automatisch naar de minuten-weergave.

Voer nu de minuten-waarde van de gewenste kokoduur in door op de plus-/minus-toets te drukken.

Bevestig de ingevoerde waarden door op de toets ZEIT te drukken. Er weerklinkt een korte signaaltoon ter bevestiging.

Tijdens het kookproces wordt afwisselend de nog resterende tijd alsmede het gekozen vermogen resp. de temperatuur weergegeven.

FUNKTION- toets (functie)

Voor het verloop van het kookproces kunt u naar keuze of een vermogen tussen 400 Watt en 2.000 Watt of een temperatuur tussen 60 en 240 °C kiezen. Een combinatie van de beide besturingsmogelijkheden is niet mogelijk.

Verwarmingsvermogen

Druk op FUNKTION. Op de display verschijnt HEAT.

Stel met de plus- resp. minus-toets het gewenste verwarmingsvermogen in. De volgende standen zijn beschikbaar:

Mod. 58235	Mod. 58275		Toepassing
	Links	Rechts	
400 W	400 W	400 W	warm houden, uitzwellen

Mod. 58235	Mod. 58275		Toepassing
	Links	Rechts	
800 W	800 W	800 W	vitamine besparend koken
1.000 W	1.000 W	1.000 W	aankoken/ braden
1.200 W	1.200 W	1.200 W	braden / aankoken
1.400 W	1.400 W	1.400 W	braden/ ankoken
1.600 W	1.600 W	1.600 W	stevig aanbraden
1.800 W	1.800 W		grilleren
2.000 W			grilleren

De aangegeven waarden zijn slechts richtwaarden en gelden voor edelstaal pannen en potten met een diameter van ca. 20 cm. Deze waarden kunnen al naargelang materiaal en grootte van het gebruikte kookgereedschap iets afwijken. Om veiligheidsredenen is het vermogen bij model 58275 op in totaal 3.400 Watt beperkt om schade aan het huiselijke stroomnet te voorkomen.

Temperatuur

Druk twee keer op FUNKTION. Op de display verschijnt WARM.

Stel met de plus- resp. minus-toets de gewenste temperatuur in.

De volgende temperatuurstanden zijn beschikbaar:

Stand 1	60 °C	Warmhouden
Stand 2	100 °C	Vitamine besparend koken
Stand 3	140 °C	Vitamine besparend braden
Stand 4	180 °C	Braden / aankoken

Stand 5	220 °C	Grilleren
Stand 6	240 °C	Grilleren

PLUS/MINUS-toetsen

Met de plus- resp. minus-toets kunt u de gewenste invoeren bij de tijdkeuze, het verwarmingsvermogen of de temperatuur uitvoeren, zoals boven beschreven.

START/STOP-toets

Druk op de START/STOP-toets om het apparaat in te schakelen.

Op de display verschijnt -- -- als indicatie dat het apparaat aangesloten is.

Als er geen toets wordt ingedrukt, schakelt het apparaat na 2 uur automatisch uit.

BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

1. Steek de netstekker in het stopcontact. Een signaaltoon bevestigt het inschakelen en het display licht op in blauw. Alle weergaveopties lichten voor 1 seconde op. Dan verschijnt op de display -- -- als indicatie dat het apparaat op het stroomnet aangesloten is.
2. Indien binnen 10 seconden geen toets wordt ingedrukt, wordt de verlichting uitgeschakeld (Sleep functie = vermindering van stand-by stroomverbruik). Wanneer u op een knop drukt, wordt het display licht weer ingeschakeld en zal verlicht blijven tijdens de gehele kookduur.
3. Zet een geschikte gevulde pot of pan in het midden van het kookveld.
4. Druk op de start-stop-toets. Op de display verschijnt **00 00**.
5. Druk op de toets **FUNKTION** en stel in de volgende 5 seconden met de plus- resp. minus-toes het gewenste verwarmingsvermogen resp. de temperatuurstand in. Tegelijk begint de ventilator te draaien.
6. Als er geen kookgereedschap op de plaat staat, weerklinkt er in intervallen een signaaltoon, op de display verschijnt **E 0** en het apparaat schakelt automatisch na 60 seconden uit.
7. U kunt het apparaat of via het vermogen of via de temperatuur besturen.
8. Druk indien nodig opnieuw op de toets **FUNKTION** en stel de temperatuurstand in van 60 °C tot de maximumwaarde van 240 °C. Zodra het apparaat de ingestelde maximumwaarde heeft bereikt, wordt het verwarmen automatisch onderbroken.
9. U kunt het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur tijdens het koken op elk moment wijzigen.
10. Druk op de toets **ZEIT**. De twee cijfers links van het dubbelepunt knipperen. Geef nu de uur-waarde van de gewenste tijdsduur in door op de plus-toets te drukken.
11. Na enkele seconden wordt de uur-waarde opgeslagen en de twee cijfers rechts van het dubbelepunt knipperen. Geef nu de minuten-waarde van de gewenste tijdsduur in door op de plus-toets te drukken.
12. Druk opnieuw op de toets **ZEIT**, om de ingestelde tijd te bevestigen. De invoer wordt door een korte signaaltoon bevestigd.
13. Tijdens het kookproces worden op de display het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur als ook de resterende tijd weergegeven.
14. Als de ingestelde tijd is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit. Het display schakelt over naar de rode achtergrondverlichting (restwarmte-indicator).
15. Het apparaat kan tijdens het kookproces op elk moment worden uitgeschakeld door op de start-stop-toets te drukken.
16. De ingestelde tijden worden bij het afbreken resp. na het bereiken van het programma-einde niet opgeslagen.
17. De ventilator draait na afloop van het programma nog ca. 30 seconden door.
18. Als het programma niet via de tijdkeuze wordt geregeld, schakelt het apparaat op z'n laatst na twee uur automatisch uit.
19. Koppel los de stekker om elektriciteit te sparen.



LET OP:

De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.

KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 18 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.400 Watt grillen. Een te hoge stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.
8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.
3. De voordelen zijn:
 - Korte reactietijd, daarom korte voorverhittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtevoer.
 - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
 - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.
 - Hoge energiebesparing van tot 50 %.
 - Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
 - Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

1. **Overspanningsbeveiliging**
Bij een te hoge of te lage spanning past het apparaat het vermogen automatisch aan.
2. **Oververhittingsbeveiliging**
Het apparaat herkent automatisch wanneer de temperatuur op de glaskeramiek plaat te hoog wordt. In dit geval wordt het kookproces onderbroken en er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt (foutmelding E 5).
3. **Stroomschommelingen / bliksembeveiliging**
Het apparaat herkent automatisch stroomschommelingen door bliksem en onderbreekt het kookproces. Na een pauze van een minuut wordt het kookproces voortgezet.
4. **Metaalbeveiliging**
Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.
5. **Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap**
Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weer-

klinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).

6. Restwarmte-indicator

Het apparaat herkent automatisch wanneer de glasplaat door de erop geplaatste pan werd verwarmd. Zolang de glasplaat

nog warm is, wordt de display door een rood lampje verlicht. Gedurende deze tijd mag de plaat niet met de hand worden aangeraakt.

REINIGING



Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
4. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
5. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
6. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.

VERHELPEN VAN FOUTEN

Melding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen kookgereedschap, niet geschikt kookgereedschap of kookgereedschap verkeerd geplaatst	Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap met een diameter van minstens 12 cm en hoogstens 26 cm. Plaats het kookgereedschap in het midden van het glaskeramische kookveld.
E1	Fout in de stroomkring	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E2	Fout in de temperatuurregeling	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E3 E4	Schommelingen van de spanning	Bij plotselinge schommelingen van de spanning wordt het gaarproces automatisch onderbroken. Na ca. 1 minuut wordt het gaarproces weer voortgezet.
E5	Te hoge temperatuur van het oppervlak	Als de temperatuur aan het oppervlak te heet wordt, klinkt er een waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt uit. Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het programma worden voortgezet. Om een oververhitting van het oppervlak te voorkomen raden wij aan om bij klein kookgereedschap lage tot middelhoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middelhoge tot hoge temperaturen te kiezen.
E6	Oververhitting door tijdelijke uitval van de ventilator	Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het apparaat weer worden gestart.

Melding	Oorzaak	Oplossing
E7/E8	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58235/58275

DATI TECNICI

Modello 58235
Piastra a induzione singola



Modello 58275
Piastra a induzione doppia



RoHS✓

Potenza:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 1 piastra di cottura di ca. 30 x 30 cm Max 2.000 Watt	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 2 piastre di cottura di ca. 30 x 30 cm Sinistra max 1.800 Watt Destra max 1.600 Watt
Ingombro (B/P/A):	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Peso:	Ca. 3 kg	Ca. 5,7 kg
Lunghezza cavo:	Ca. 120 cm	Ca. 120 cm
Corpo:	Acciaio inox, spazzolato	
Piastra:	Vetro resistente alle alte temperature e alla rottura	
Dotazione:	Adattamento automatico alla tensione di rete, spegnimento automatico dopo 2 ore, riconoscimento automatico dei recipienti adatti con funzione di allarme, timer con selezione del tempo di cottura, impostazione della temperatura a 6 livelli, protezione contro il surriscaldamento, protezione da sovratensione, riavvio automatico dopo disturbo di corrente, spia di calore residuo, per pentole con diametro da 12 a 26 cm, carico massimo: 4 kg per piastra	
Accessori:	Istruzioni per l'uso, magneti per la verifica delle pentole adatte	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
8. Le persone portatrici di pace-maker, in particolare se di modelli vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pace-maker potrebbe essere compromesso.
9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Per il modello 58235/58275, per evitare sovraccarichi di rete, nessun altro elettrodomestico deve essere fatto funzionare tramite lo stesso circuito elettrico.
11. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
12. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento per escludere la presenza di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento, alla piastra in vetro o ad altre parti far controllare e/o riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
13. Riparazioni inadeguate possono causare notevoli danni all'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia.
14. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata. Staccare la spina dalla presa soltanto quando i ventilatori nell'apparecchio non girano più.

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

15. Appoggiare l'apparecchio su una superficie solida, piana e asciutta. Non appoggiarlo mai su superfici calde, metalliche o coperte da tessuti.

16. Mantenere una sufficiente distanza dagli oggetti vicini che possono reagire al magnetismo, come ad es. bancomat o carte di credito, radio, televisori, videocassette etc.
17. Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
18. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggerlo dall'umidità.
19. Durante l'utilizzo mantenere una sufficiente distanza da pareti e oggetti infiammabili come ad es. le tende.
20. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
21. Prima del riscaldamento posare il cavo in modo che non venga a contatto con parti calde.
22. Non incassare l'apparecchio in un piano di lavoro fisso.
23. Per cucinare sulla piastra a induzione si devono usare solo pentole adatte.
24. L'apparecchio riscalda in modo molto rapido. Il riscaldamento di pentole vuote può causare danni sia all'apparecchio che alle pentole.
25. Accendere l'apparecchio solo se sulla piastra di cottura vi è una pentola piena. Per evitare traboccamenti non riempire eccessivamente le pentole.
26. Non lasciare sul piano cottura oggetti metallici, come ad es. coltelli o forchette, in quanto all'accensione dell'apparecchio possono riscaldarsi.
27. Non riscaldare barattoli metallici chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
28. Accertarsi che le fessure di aerazione dell'apparecchio siano sempre sgombre.
29. Durante il funzionamento, non spostare l'apparecchio. Prima di spostare l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere le pentole.
30. Non lasciare cadere oggetti sulla piastra di vetro, potrebbero romperla! In caso di crepe sulla piastra di vetro o altri danni alla stessa, non utilizzare l'apparecchio, ma inviarlo al nostro servizio clienti per una riparazione.
31. Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnere ogni tanto per almeno 30 minuti.
32. La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.
33. Non trascinare le pentole sui pulsanti di comando, in quanto potrebbero rimanere danneggiati.
34. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra la pentola e la piastra di cottura.
35. Per evitare danni all'area di cottura la pentola piena non dovrebbe superare i 4 kg di peso.
36. Non appoggiare mai pentole calde sul pannello comandi.
37. Dopo l'uso, prima di spostare l'apparecchio o della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio, farlo raffreddare e quindi staccare la spina dalla presa.



ATTENZIONE:

La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le protezioni per il trasporto.
2. Strofinare l'apparecchio con un panno umido.
3. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, solida e asciutta, mantenendo una distanza sufficiente su tutti i lati.
4. Inserire la spina in una presa elettrica.

PANNELLO COMANDI



Pulsante ZEIT (TIMER)

Con la funzione timer è possibile impostare la durata di cottura. Si sconsiglia di utilizzare l'apparecchio continuamente senza interruzioni per più di 4 ore.

Premere una volta il pulsante ZEIT.

Sul display compare ZEIT .

Le due cifre a sinistra del doppio punto lampeggiano.

Premendo il pulsante + inserire l'ora del tempo di cottura desiderato.

Premere nuovamente il pulsante ZEIT. Le due cifre a destra del doppio punto lampeggiano. Qualche secondo dopo l'inserimento dell'ora, il cursore si sposta automaticamente sui minuti.

Premendo i pulsanti +/- inserire i minuti del tempo di cottura desiderato.

Confermare il tempo di cottura inserito premendo il pulsante ZEIT. Un breve segnale acustico confermerà l'impostazione.

Durante la cottura verranno visualizzati alternativamente il tempo di cottura residuo e il livello di potenza o di temperatura selezionato.

Pulsante FUNKTION

Per la cottura è possibile selezionare un livello di potenza da 400 Watt a 2.000 Watt, oppure un livello di temperatura da 60 °C a 240 °C. Non è possibile combinare i due tipi di comandi.

Potenza di riscaldamento

Premere FUNKTION.

Sul display compare HEAT .

Premendo i pulsanti +/- selezionare la potenza di riscaldamento desiderata. Sono disponibili i seguenti livelli di potenza:

Mod. 58235	Mod. 58275		Uso
	Sinistra	Destra	
400 W	400 W	400 W	Mantenere in caldo, raffermare

800 W	800 W	800 W	Cottura leggera
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Cottura e arrosto leggeri
1.200 W	1.200 W	1.200 W	Cottura e arrosto leggeri
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Arrosto / Prima cottura
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Cottura arrosto forte
1.800 W	1.800 W		Grill
2.000 W			Grill

I valori menzionati sono indicativi e valgono per pentole in acciaio inox dal diametro di circa 20 cm. Questi valori possono variare leggermente a seconda del materiale e delle dimensioni delle stoviglie utilizzate.

Per motivi di sicurezza la potenza del modello 58275 è ridotta a 3.400 Watt complessivi, onde evitare danni alla rete di corrente domestica.

Temperatura

Premere due volte FUNKTION.

Sul display compare WARM .

Premendo i pulsanti +/- selezionare la temperatura desiderata.

Sono disponibili i seguenti livelli di temperatura:

Livello 1	60 °C	Tenere in caldo
Livello 2	100 °C	Cottura leggera
Livello 3	140 °C	Cottura arrosto leggera
Livello 4	180 °C	Arrosto/Cottura iniziale
Livello 5	220 °C	Grill
Livello 6	240 °C	Grill

Pulsanti +/-

Con i pulsanti +/- è possibile selezionare i valori desiderati per quanto riguarda il tempo di cottura, la potenza di riscaldamento o la temperatura, seguendo le procedure descritte sopra.

Pulsante START/STOP

Premere il pulsante START/STOP, per accendere l'apparecchio.

Sul display compare il segnale -- -- che indica che l'apparecchio è acceso.

Se non si preme alcun pulsante, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 2 ore.

USO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Un segnale acustico conferma l'accensione dell'apparecchio e Sul display illumine in su l'azzurro. Tutte le opzioni del display si accendono per 1 secondo.
2. Quindi sul display compare -- -- per segnalare che l'apparecchio è collegato alla corrente.
3. Dopo circa 10 secondi dalla selezione l'apparecchio ritorna nell'impostazione di base, dopo pochi secondi si spegne anche l'illuminazione del display (Funzione per economizzare dell'elettricità). Premere qualche pulsante, sul display illumine in su l'azzurro die nuovo e rimane durante il tempo di funzionamento intero illuminato.
4. Posizionare una pentola adatta contenente il prodotto da cuocere al centro della piastra di cottura.
5. Premere il pulsante **START/STOP**. Sul display compare **00 00**.
6. Premere il pulsante **FUNKTION** e impostare nei 5 secondi successivi il livello di potenza o di temperatura desiderato utilizzando i pulsanti +/- . Contemporaneamente il ventilatore comincia a funzionare.
7. Se sulla piastra non ci sono pentole, viene inviato un segnale acustico a intervalli, sul display viene visualizzato **E O** e l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 60 secondi.
8. È possibile impostare l'apparecchio sia per potenza sia per temperatura.
9. Premere eventualmente di nuovo il pulsante **FUNKTION** e impostare il livello di temperatura da 60 °C a un massimo di 240 °C. Non appena l'apparecchio raggiunge il valore massimo impostato, il riscaldamento viene interrotto automaticamente.
10. Durante la cottura è possibile modificare il livello di potenza o di temperatura in qualsiasi momento.
11. Premere il pulsante **ZEIT**. Le due cifre a sinistra del doppio punto lampeggiano. Inserire l'ora del tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti +/-.
12. Dopo alcuni secondi l'ora viene memorizzata e cominciano a lampeggiare le due cifre a destra del doppio punto. Inserire ora i minuti del tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti +/-.
13. Premere nuovamente il pulsante **ZEIT**, per confermare la durata impostata. L'impostazione viene confermata da un breve segnale acustico.
14. Durante la cottura sul display vengono visualizzati alternativamente sia i livelli di potenza o di temperatura sia il tempo residuo di cottura.
15. Al raggiungimento del tempo di cottura impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
16. Durante la cottura l'apparecchio può essere spento in ogni momento premendo il pulsante **START/STOP**.
17. I tempi impostati non vengono memorizzati dopo l'interruzione o la fine del programma di cottura. Finché la piastra in vetro è calda, il display è illuminato di colore rosso.
18. Dopo la fine del programma di cottura il ventilatore funziona per ancora circa 30 secondi.
19. Se il programma non viene impostato con la selezione del tempo di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo due ore.
20. Disinserire dopo che usare la spina dalla presa di corrente per risparmiare l'elettricità.



ATTENZIONE:

La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.

STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 18 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.400 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.
7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:
 - tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell'afflusso di calore;
 - erogazione veloce di calore, poiché l'energia è disponibile subito e completamente dopo l'accensione.
 - piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
 - grande risparmio energetico, fino al 50 %.
 - pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
 - elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l'erogazione del calore si ferma automaticamente.

FUNZIONI DI SICUREZZA

1. **Protezione da sovratensione**
In caso di una tensione di corrente troppo elevata o troppo bassa l'apparecchio regola automaticamente la potenza.
2. **Protezione contro il surriscaldamento**
L'apparecchio riconosce automaticamente se la temperatura sulla piastra in vetroceramica aumenta troppo. In questo caso la cottura viene interrotta e un segnale acustico a intervalli rimane in funzione finché l'apparecchio non abbia raggiunto nuovamente una temperatura normale (avviso di errore E 5).
3. **Sbalzi di corrente / Protezione in caso di fulmini**
L'apparecchio riconosce automaticamente gli sbalzi di corrente dovute ai fulmini e interrompe la cottura. Dopo un minuto di pausa la cottura viene ripresa.
4. **Protezione metallo**
L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di

lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.

5. Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione

L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E 0).

6. Spia di calore residuo

L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra in vetro si è riscaldata per effetto della pentola. Finché la piastra in vetro è calda, il display è illuminato di colore rosso. In questa fase non toccare la piastra con le mani.

PULIZIA



Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.

1. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
2. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
3. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.

4. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
5. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
6. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.

ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

Avviso	Causa	Soluzione
E0	Nessuna pentola, stoviglia non adatta o posizionamento scorretto	Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione di diametro compreso tra 12 e 26 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.
E1	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E2	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E3 E4	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.

E5	Temperatura della superficie troppo alta	Quando la temperatura della superficie diventa troppo alta, viene avviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Non appena la temperatura raggiunge nuovamente un livello normale, il programma viene ripreso. Per evitare il surriscaldamento della superficie, in caso di pentole di piccole dimensioni consigliamo livelli di temperatura medio-bassi. I livelli di temperatura medio-alti sono indicati solo per le pentole di grandi dimensioni.
E6	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
E7/E8	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58235/58275

DATOS TÉCNICOS

Modelo 58235
Placa de inducción de una zona

Modelo 58275
Placa de inducción doble



Potencia:	2.000 Watio, 220–240 V~, 50 Hz 1 piastra di cottura di ca. 30 x 30 cm Max 2.000 Watio	3.400 Watio, 220–240 V~, 50 Hz 2 piastre di cottura di ca. 30 x 30 cm Sinistra max 1.800 Watio Destra max 1.600 Watio
Tamaño:	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Peso:	Aprox. 3 kg	Aprox. 5,7 kg
Longitud del cable::	Aprox. 120 cm	Aprox. 120 cm
Carcasa:	De acero inoxidable cepillado	
Placa:	De cristal resistente al calor y a la rotura	
Equipamiento:	Adaptación automática a la tensión de alimentación, desconexión automática tras 2 horas, reconocimiento automático de ollas apropiadas con función de alarma de 6 niveles, protección de sobrecalentamiento, protección contra la sobretensión, reinicio automático tras interrupción de corriente, indicador de calor residual, para ollas de 12-26 cm de tamaño, con capacidad de carga de hasta 4 kg por placa	
Accesorios:	Instrucciones de uso, imán para comprobar la aptitud de las ollas	

Con riserva di modifich e d errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
7. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos, especialmente de tipo más antiguo, deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
10. Con el modelo 58235/75 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
11. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,

- empresas agrícolas,
 - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación, en la placa de cristal o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
 13. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
 14. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros. Retire el enchufe de red solo cuando los ventiladores en el aparato ya no giren.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

15. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes, de metal o cubiertas con tejidos.
16. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, cintas de vídeo, etc.
17. No utilice el aparato en el exterior.
18. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido. Proteja el aparato de la humedad.
19. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
20. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
21. Antes de calentar, tender el cable de forma que no entre en contacto con las piezas calientes.
22. El aparato no debe montarse en una encimera fija.
23. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
24. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar deterioros tanto en el aparato como en la propia olla.
25. Encienda el aparato solo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No

- llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
26. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.
 27. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
 28. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
 29. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
 30. Riesgo de rotura: procure que no caigan objetos en la placa de cristal. En caso de rotura u otros daños en la placa de cristal, no siga utilizando el aparato y envíelo a nuestro servicio técnico para su reparación.
 31. El aparato no debería utilizarse durante más de 4 horas seguidas. Para usos más prolongados, desconéctelo de vez en cuando durante 30 minutos como mínimo.
 32. El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.
 33. No tire las ollas sobre los botones de mando, ya que podrían deteriorarse.
 34. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
 35. La olla llena no debería pesar más de 4 kg para evitar daños en la placa de cocción.
 36. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
 37. Después de utilizar el aparato y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desenchufe el conector de la red y deje que el aparato se enfríe.



PRECAUCIÓN:

El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo.
3. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada.
4. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.

PANEL DE MANDO



Tecla ZEIT (Tiempo)

Con la función del temporizador se determina la duración del proceso de cocción. La duración no debería sobrepasar las 4 horas sin interrupción.

Pulse una vez la tecla ZEIT. En pantalla aparece ZEIT .

Las dos cifras situadas a la izquierda de los dos puntos parpadean.

Introduzca pulsando la tecla Más (+) el valor en horas de la duración del tiempo deseada. Pulse de nuevo la tecla ZEIT. Las dos cifras situadas a la derecha de los dos puntos parpadean. Unos segundos después de introducir las horas, el indicador salta automáticamente al minutero. Introduzca pulsando la tecla Más (+) / Menos (-) el valor en minutos de la duración del tiempo de cocción deseada. Confirme las entradas presionando la tecla ZEIT. Se emite una breve señal de confirmación. Durante el proceso de cocción, se van alternando en pantalla los valores de tiempo restante, así como el nivel de temperatura y potencia seleccionados.

Tecla FUNKTION (Función)

Para el desarrollo del proceso de cocción puede elegir un nivel de potencia entre 400 Vatio y 2.000 Vatio ó un nivel de temperatura entre 60 °C y 240 °C. La combinación de ambos valores no es posible.

Potencia calorífica

Pulse FUNKTION. En pantalla aparece HEAT . Ajuste la potencia calorífica deseada con las teclas Más / Menos. Están disponibles los siguientes niveles de potencia:

Mod. 58235	Mod. 58275		Aplicación
	Izqui.	Der.	
400 W	400 W	400 W	mantener caliente
800 W	800 W	800 W	cocinar con cautela
1.000 W	1.000 W	1.000 W	guisar y freír con cautela
1.200 W	1.200 W	1.200 W	guisar y freír con cautela
1.400 W	1.400 W	1.400 W	freír / guisar

1.600 W	1.600 W	1.600 W	guisar a fuego vivo
1.800 W	1.800 W		asar al grill
2.000 W			asar al grill

Los valores indicados son valores orientativos y válidos para ollas de acero inoxidable de aprox. 20 cm de diámetro. Estos valores pueden variar ligeramente en función del material y tamaño de la batería de cocina empleada. Por motivos de seguridad se ha limitado la potencia del modelo 58275 a un total de 3.400 W, para evitar daños a la red eléctrica doméstica.

Temperatura

Pulse dos veces FUNKTION (Función). En pantalla aparece WARM . Ajuste la temperatura deseada con las teclas Más (+) / Menos (-). Están disponibles los siguientes niveles de temperatura:

Nivel 1	60 °C	mantener caliente
Nivel 2	100 °C	cocinar con cautela
Nivel 3	140 °C	guisar con cautela
Nivel 4	180 °C	freír / guisar
Nivel 5	220 °C	asar al grill
Nivel 6	240 °C	asar al grill

Teclas Más / Menos

Con las teclas Más / Menos puede introducir los valores deseados de tiempo, potencia calorífica o temperatura, tal y como se ha descrito anteriormente.

Tecla de encendido / apagado

Pulse la tecla de encendido / apagado START/ STOPP para encender el aparato. En la pantalla aparece -- -- como indicación de que el aparato está encendido.

Si no se pulsa ninguna tecla, el aparato de desconecta automáticamente tras 2 horas.

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. La conexión se confirma mediante una señal acústica. Todas las opciones de aviso se iluminan durante 1 segundo y el display enciende en azul. A continuación aparece -- -- en la pantalla, como indicación de que el aparato está conectado a la red eléctrica.
2. Después de aprox. 10 segundos sin accionar las teclas después de algunos segundos también se apaga nuevamente la iluminación del display (función para economizer

- de electricidad). Al pulsar una tecla, la display se iluminará de nuevo y permanecerá iluminar.
- Coloque en medio de la placa de cocción un recipiente lleno y apto para inducción.
 - Pulse la tecla de encendido / apagado. En la pantalla aparece **00 00**.
 - Pulse la tecla **FUNKTION** y en los siguientes 5 segundos ajuste con las teclas Más / Menos el nivel de potencia o el grado de temperatura deseados. El ventilador comienza a funcionar de manera simultánea.
 - Si sobre la placa no se encuentra ninguna olla, se emite una señal acústica intermitente, en la pantalla aparece E 0 y el aparato se desconecta automáticamente tras 60 segundos.
 - Puede controlar el aparato por medio de la potencia o por medio de la temperatura.
 - Pulse de nuevo la tecla **FUNKTION** y ajuste el nivel de temperatura entre 60 °C y el valor máximo de 240 °C. En cuanto el aparato ha alcanzado el valor máximo ajustado, el calentamiento se interrumpe automáticamente.
 - Durante la cocción puede modificar los niveles de potencia y temperatura en cualquier momento.
 - Pulse la tecla **ZEIT**. Las dos cifras situadas a la izquierda de los dos puntos parpadean. Introduzca pulsando la tecla Más (+) el valor en horas de la duración del tiempo deseada.
 - El valor en horas queda registrado tras unos segundos y las dos cifras situadas a la derecha de los dos puntos parpadean. Pulsando la tecla Más (+) introduzca el valor en minutos de la duración del tiempo deseada.
 - Pulse nuevamente la tecla **ZEIT** para confirmar el tiempo ajustado. La introducción de datos se confirma mediante una señal acústica.
 - Durante el proceso de cocción se van alternando en pantalla tanto los valores de potencia y temperatura, como el tiempo restante.
 - El aparato se apaga automáticamente al acabar el tiempo programado. La luz roja se enciende mientras la placa de cristal aún esté caliente (Indicador de calor residual).
 - Se puede apagar el aparato en cualquier momento del proceso de cocción pulsando la tecla Start-Stopp.
 - Los tiempos ajustados no quedan registrados si se interrumpe o se alcanza el fin de programa.
 - El ventilador sigue funcionando todavía unos 30 segundos después del fin de programa.
 - Si el programa no se controla por medio de la selección de tiempo, el aparato se desconecta automáticamente como muy tarde a las dos horas.
 - Desconecte después de que utilice el tapón de la salida para guardar electricidad.



PRECAUCIÓN:

El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.

BATERÍA DE COCINA

- Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
- Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
- No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
- Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 18 cm.
- Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
- Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.400 Watio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
- Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:
 - Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
 - Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
 - Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
 - Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
 - Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
 - Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

1. **Protección contra la sobretensión**
El aparato adapta automáticamente su potencia ante las subidas o bajadas de tensión.
2. **Protección de sobrecalentamiento**
El aparato detecta automáticamente si la temperatura sobre la placa de vitrocerámica aumenta en exceso. En ese caso, se interrumpe el proceso de cocción y se emite una señal acústica intermitente hasta que el aparato alcance de nuevo una temperatura normal (mensaje de error E 5).
3. **Fluctuaciones de corriente / Protección contra descargas eléctricas**
El aparato detecta las fluctuaciones de corriente por descargas eléctricas e interrumpe el proceso de cocción. Tras un minuto de pausa, se reanuda el proceso de cocción.
4. **Protección contra metales**
El aparato detecta cuando hay pequeñas piezas de metal de menos de 8 cm de largo situadas sobre la placa. En ese caso, no se enciende.
5. **Detección automática de batería de cocina adecuada**
El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción (mensaje de error E 0).
6. **Indicador de calor residual**
El aparato detecta automáticamente si la placa de cristal se ha calentado por la olla situada encima. La luz roja se enciende mientras la placa de cristal aún esté caliente. Procure no tocar la placa con la mano durante ese tiempo.

LIMPIEZA



Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.

1. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
3. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
4. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.
5. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
6. Limpie la rendija de ventilación de vez en cuando con un cepillo blando, para retirar la acumulación de polvo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aviso	Causa	Subsanación
E0	No hay batería de cocina, no es apta o está mal colocada	Utilice únicamente baterías de cocina aptas para inducción, con un diámetro mínimo de 12 cm y máximo de 26 cm. Sitúe la batería de cocina en el centro de la zona de vitrocerámica.
E1	Error en el circuito eléctrico	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E2	Error en el control de la temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E3 E4	Oscilaciones de la tensión	En caso de oscilaciones repentinas de la tensión, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Al cabo de 1 minuto aprox. se reanuda el proceso de cocción nuevamente.
E5	Temperatura de la superficie demasiado alta	<p>Cuando la temperatura en la superficie se calienta en exceso, se emite una señal de aviso y el aparato se desconecta automáticamente, por motivos de seguridad.</p> <p>En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar.</p> <p>Para evitar un sobrecalentamiento de la superficie, recomendamos que elija niveles de temperatura entre bajos y medios para ollas pequeñas, y niveles de temperatura entre medios y altos sólo para ollas grandes.</p>
E6	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelva a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
E7/E8	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58235/58275

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model 58235
Jednoduchá indukční varná deska



Model 58275
Dvojité indukční varná deska



CE

RoHS✓

Výkon:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 1 velikost desek cca. 30 x 30 cm Max 2.000 Watt	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 2 velikost desekca. 30 x 30 cm Vlevo max 1.800 Watt Právo max 1.600 Watt
Velikost Š/H/V	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Hmotnost:	Cca 3 kg	Cca 5,7 kg
Délka kabelu:	Cca 120 cm	Cca 120 cm
Kryt:	Nerez, leštěný	
Deska:	Žárovzdorné, nerozbitné sklo	
Vybavení:	Automatické přizpůsobení napětí v síti, automatické odpojení po 2 hodinách, automatické rozpoznání vhodných hrnců s výstražnou funkcí, casovač s předvolbou času, 6 stupňové nastavení teploty, ochrana před přehřátím, přepětová ochrana, automatické nové spuštění po poruše v dodávce elektrického proudu, indikace zbytkového tepla, pro hrnce velikosti 12-26 cm, zatížitelnost až 4 kg na varnou plochu	
Příslušenství:	Návod k obsluze, magnet pro kontrolu vhodnosti hrnce	

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuelní nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládní a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládní.
8. Lidé s kardiostimulátory, zvláště s přístroji staršího typu, by se měli před uvedením do provozu zeptat svého lékaře, zda nemůže dojít k ovlivnění funkce kardiostimulátoru.
9. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
10. U modelu 58235/58275 by neměl být současně používán žádný další elektrický spotřebič na stejném proudovém okruhu, aby se předešlo přetížení sítě.
11. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
 - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penzionech nebo rekreačních objektech.
12. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebený nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu.
13. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.
14. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení. Vytáhněte síťovou zástrčku až tehdy, když se ventilátory v přístroji již neotáčejí.

Pokyny k postavení a obsluze přístroje

15. Postavte přístroj na pevnou, rovnou a suchou plochu. Nikdy přístroj nestavte na horké povrchy, kovové povrchy nebo textilii zakryté povrchy.
16. Udržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televizor, videokazety atd.
17. Přístroj nesmí být používán venku.
18. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny. Chraňte přístroj před mokrem.
19. Během provozu dodržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů, např. závěsů.
20. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
21. Před ohřevem položte kabel tak, aby se nedotýkal horkých částí.
22. Přístroj nesmí být montován do pevné pracovní desky.
23. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádobí vhodné pro indukční ohřev.
24. Přístroj zahřívá velmi rychle. Zahřívání prázdných hrnců může vést k poškození přístroje i kuchyňského nádobí.
25. Zapínejte přístroj pouze tehdy, když se na varné desce nachází naplněný hrnec. Hrnec nepřepĺňujte, abyste předešli překypění.
26. Nenechávejte na varné desce ležet žádné kovové předměty jako např. nože nebo vidličky, protože by se při zapnutí přístroje mohly zahřívát.
27. Neohřívajte zavřené kovové nádoby, protože by mohly prasknout.
28. Zajistěte, aby větrací šterbiny přístroje byly stále volné.
29. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Před tím, než začnete s přístrojem pohybovat, přístroj vypněte a sundejte hrnec.

30. Vyvarujte se pádu předmětů na skleněnou desku - nebezpečí prasknutí! Při trhlinách ve varné desce nebo jiných poškozeních varné desky se přístroj nesmí dále používat, nýbrž musí být odeslán na opravu do našeho servisu.
31. Přístroj nesmí být v trvalém provozu používán déle než 4 hodiny. Při delším používání jej mezitím nechte nejméně 30 minut vypnutý.
32. Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.
33. Neposunujte hrnce přes ovládací knoflíky, protože by mohlo dojít k jejich poškození.
34. Nepokládejte mezi varnou desku a hrnec žádné předměty, fólie apod.
35. Naplněný hrnec by neměl být těžší než 4 kg, aby se předešlo poškození varného pole.
36. Nestavte horké hrnce na ovládací pole.
37. Po použití, dříve než přístroj přemístíte nebo před čistěním, vždy přístroj vypněte, nechte vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



POZOR:

Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky.
2. Otřete přístroj vlhkou utěrkou.
3. Postavte přístroj na rovnou, pevnou a suchou plochu s dostatečným odstupem na všechny strany.
4. Zapojte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDACÍ POLE



Tlačítko ČAS (ZEIT)

Pomocí funkce časovače určíte dobu trvání procesu vaření. Doba vaření by neměla překročit 4 hodiny bez přerušení.

Stiskněte jednou tlačítko ČAS (ZEIT).

Na displeji se objeví ZEIT (ČAS).

Začnou blikat obě číslice vlevo od dvojtečky.

Nyní zadejte pomocí tlačítka plus hodnotu hodin požadovaného časového údaje.

Stiskněte znovu tlačítko ZEIT (ČAS). Začnou blikat obě číslice vpravo od dvojtečky. Několik se-

kund po zadání hodinového údaje přeskočí indikátor času automaticky na indikaci minut.

Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu hodin požadovaného časového údaje.

Zadání potvrďte stisknutím tlačítka ZEIT (ČAS).

Pro potvrzení zazní krátký signální tón.

Během vaření bude střídavě indikován zbývající čas a také zvolený stupeň výkonu a teploty.

Tlačítko FUNKTION (funkce)

Pro vlastní proces vaření můžete navolit buď stupeň výkonu mezi 400 Watt a 2.000 Watt nebo

teplotní stupeň mezi 60 °C a 240 °C. Kombinace obou těchto možností ovládání není možná. Topný výkon

Stiskněte FUNKTION

Na displeji se objeví HEAT.

Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu požadovaného topného výkonu. Máte k dispozici následující stupně výkonu.

Mod. 58235	Mod. 58275		Použití
	Vlevo	Vpravo	
400 W	400 W	400 W	Udržování teploty, bobtnání
800 W	800 W	800 W	Šetrné vaření
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Šetrné přivedení k varu a pečení
1.200 W	1.200 W	1.200 W	Šetrné přivedení k varu a pečení
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Pečení / vaření
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Prudké opečení
1.800 W	1.800 W		Grilování
2.000 W			Grilování

Uvedené hodnoty jsou hodnoty orientační a platí pro nerezové hrnce s průměrem cca 20 cm. Tyto

hodnoty se mohou v závislosti na materiálu a velikosti použitého nádobí mírně lišit.

Z bezpečnostních důvodů je výkon u modelu 58275 omezen na celkem 3.400 Watt, aby bylo zamezeno poškození sítě v domácnosti.

Teplota

Stiskněte dvakrát FUNKTION.

Na displeji se objeví WARM (horký).

Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu požadované teploty.

Máte k dispozici následující teplotní stupně:

Stupeň 1	60 °C	Udržování teploty
Stupeň 2	100 °C	Šetrné vaření
Stupeň 3	140 °C	Šetrné pečení
Stupeň 4	180 °C	Pečení / vaření
Stupeň 5	220 °C	Grilování
Stupeň 6	240 °C	Grilování

Tlačítka PLUS/MÍNUS

Pomocí tlačítka plus popřípadě mínus můžete výše popsaným způsobem provést navolení času, topného výkonu nebo teploty.

Tlačítko Start/Stop

Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko START/STOP.

Na displeji se jako indikace zapnutí přístroje objeví - - - - .

Nebude-li stisknuto žádné tlačítko, přístroj se po 2 hodinách automaticky vypne.

OBSLUHA INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

1. Zástrčku zasuňte do zásuvky. Zapnutí je potvrzeno signalizačním tónem a displej se rozsvítí modře. Všechny možnosti zobrazení se na 1 sekundu rozsvítí. Pak se na displeji objeví - - - - jako indikace skutečnosti, že je přístroj připojen k síti.
2. Po asi 10 sekundách bez stisku tlačítka přejde přístroj znova do základního nastavení, po několika málo sekundách se osvětlení displeje opět vypne (Úspora energie). Po stisknutí tlačítka se na displeji svítí zpět a zůstává rozsvíceno během provozu.
3. Na varnou desku postavte vhodný, naplněný hrnec.
4. Stiskněte tlačítko **START/STOP**. Na displeji se objeví **00 00**.
5. Stiskněte tlačítko **FUNKTION** a nastavte v dalších 5 sekundách pomocí tlačítek plus popř. mínus požadovaný stupeň výkonu nebo teplotní stupeň. Současně je spuštěn ventilátor.
6. Nestojí-li na desce žádný hrnec, zazní v intervalech signální tón, displej ukazuje **EO** a přístroj se po 60 sekundách automaticky vypne.
7. Přístroj můžete ovládat buď prostřednictvím výkonu, nebo teploty.
8. Stiskněte příp. znova tlačítko **FUNKTION** a nastavte teplotní stupeň od 60 °C až po nejvyšší hodnotu 240 °C. Jakmile přístroj dosáhne nejvyšší nastavené hodnoty, je automaticky přerušeno vytápění.

9. stupeň výkonosti popř. Teploty můžete během vaření kdykoli změnit.
10. Stisknete tlačítko **ZEIT** (čas). Začnou blikat obě číslice nalevo od dvojtečky. Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu hodin požadovaného časového intervalu.
11. Po několika sekundách bude hodinová hodnota uložena a začnou blikat obě číslice napravo od dvojtečky. Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu minut požadovaného časového intervalu.
12. Znova stisknete tlačítko **ZEIT** pro potvrzení zadání nastaveného času. Zadání bude potvrzeno krátkým signálním tónem.
13. Během vaření bude na displeji střídavě indikován zbývající čas a také zvolený stupeň výkonu a teploty.
14. Při dosažení nastaveného času se přístroj automaticky vypne.
15. Přístroj může být během vaření kdykoli vypnut pomocí tlačítka **Start/Stop**.
16. Nastavené časy nebudou při přerušení popř. po dosažení konce programu uloženy. Dokud je skleněná deska ještě horká, je displej osvětlen červeně (Indikace zbytkového tepla).
17. Ventilátor běží po ukončení programu ještě cca 30 sekund.
18. Není-li program řízen prostřednictvím časové volby, přístroj se nejpozději po dvou hodinách automaticky vypne.
19. Odpojit od používat plug z výstupu jim ušetří elektrinu.



POZOR:

Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.

NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s fero-magnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.
3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chrom-niklové oceli.
4. Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 26 cm.
5. Postavte hrnec do středu varné plochy.
6. Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat již při 180 °C nebo 1.400 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.
7. U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozežhátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

1. Při vaření na indukčním varném poli ušetříte až 50 % energie. Doba vaření se zkrátí až o 30 %.
2. Při vaření s indukcí se nezahřívá samotná varná plocha, ale dno na ní stojící varné nádoby, je-li tato feromagnetická. Vytváření tepla probíhá díky vířivým proudům, které jsou vytvářeny magnetickým střídavým polem pod skleněnou deskou.
3. Výhody jsou:
 - Krátké reakční doby, z toho plynoucí krátká doba nahřívání, rychlé a přesné řízení přívodu tepla.
 - Rychlé vytváření tepla, protože energie je ihned po zapnutí plně k dispozici.
 - Chladná varná deska, která se zahřívá jen teplem odraženým od varné nádoby.
 - Velká úspora energie až 50 %.
 - Snadné čištění, protože při překypění jídla se toto nepřipálí na sklokeramické desce.
 - Vysoká bezpečnost: jakmile je varná nádoba odebrána z varného místa, je vytváření tepla automaticky zastaveno.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

1. Přepětová ochrana

Při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí přizpůsobí přístroj automaticky svůj výkon.

2. Ochrana před přehřátím

Přístroj automaticky rozpozná, stoupne-li teplota na sklokeramické desce příliš vysoko. V tomto případě je proces vaření přerušen a signální tón zaznívá v intervalech, dokud se přístroj opět nenachází v normální teplotní oblasti (chybové hlášení E 5).

3. Kolísání elektrického proudu/ ochrana proti blesku

Přístroj automaticky rozpozná výkyvy proudu způsobené úderem blesku a přerušuje proces vaření. Po minutové přestávce se v procesu vaření pokračuje.

4. Ochrana kovu

Přístroj rozpozná, leží-li na desce malé kovové díly do 8 cm délky.

V tomto případě není možno přístroj zapnout.

5. Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.

Přístroj automaticky rozpozná, nestojí-li na varné ploše žádný hrnec anebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě zazní signální tón a proces vaření je přerušen (chybové hlášení E 0).

6. Indikace zbytkového tepla

Přístroj automaticky rozpozná, zahřeje-li se skleněná deska díky na ní stojícímu hrnci. Dokud je skleněná deska ještě horká, je displej osvětlen červeně. Po tuto dobu byste se desky neměli dotýkat rukou.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.

1. V žádném případě neponožte přístroj do vody či jiné kapaliny.
2. Otfete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.

4. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
5. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejné čistící nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
6. Čas od času vyčistíte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.
7. V tomto případě nechte filtr bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět u přístroje použijete.

ODSTRANĚNÍ CHYB

Chybové hlášení	Příčina	Odstranění
E0	Žádná varná nádoba, nevhodné nádobí nebo chybné umístění	Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření. S průměrem 12 cm a nanejvýš 26 cm. Postavte nádobu do středu sklokeramického varného pole.
E1	Chyba v proudovém okruhu	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E2	Chyba v ovládání teploty	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

E3 E4	Výkyvy napětí	U náhlých výkyvů napětí bude proces vaření automaticky přerušen. Po cca 1 minutě bude proces vaření opět pokračovat.
E5	Příliš vysoká teplota povrchu	Je-li teplota na povrchu příliš vysoká, zazní varovný signál a přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne. Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může se v programu pokračovat. Abychom zabránili přehřívání povrchu, doporučujeme u malých hrnců navolit nižší až střední stupně teploty a střední až vysoké teploty doporučujeme jen u velkých hrnců.
E6	Přehřátí přechodným výpadkem větráku	Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může být přístroj opět spuštěn.
E7/E8	Přehřátí výpadkem teplotního čidla	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravené záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58235/58275

DANE TECHNICZNE

Modelu 58235
Pojedyncza płyta indukcyjna



Modelu 58275
Podwójna płyta indukcyjna



RoHS✓

Moc:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 1 pole grzejące, ok. 30x30cm Maksymalna moc: 2.000W	3.400 Watt, 220–240 V~, 50 Hz 2 pola grzejące, ok. 30x30cm każdy Maksymalna moc lewego pola: 1.800W Maksymalna moc prawego pola: 1.600W
Wymiary:	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Waga:	Ok. 3 kg	Ok. 5,7 kg
Kabel:	Ok. 120 cm długości	Ok. 120 cm długości
Obudowa:	Stal szlachetna	
Płyta:	Szkoło żaroodporne, odporne na stłuczenie	
Wyposażenie:	Automatyczne dopasowanie do napięcia prądu, automatyczne wyłączenie po 2 godzinach, automatyczne rozpoznanie przystosowanych garnków z funkcją alarmu, minutnik z wyborem czasu, 6-cio stopniowe ustawienie temperatury, ochrona przed przegrzaniem, ochrona przed spięciem elektrycznym, automatyczne ponowne uruchomienie po przerwie w dostawie prądu, wskaźnik pozostałego ciepła, przystosowane do garnków o średnicy od 12 do 26 cm, obciążenie do ok. 4kg na pole	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, magnes do sprawdzenia przystosowania garnków	

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych i zmian wzoru.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. **OSTROŻNIE** - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
8. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
9. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. W przypadku modelu 58235/58275 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć przeciążenia sieci zasilającej.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu przyłączeniowego, płyty szklanej lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.
13. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
14. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw. Wtyczkę wyjąć dopiero wtedy, gdy wentylatory urządzenia już nie pracują.

Wskazówki dla ustawienia i obsługi urządzenia

15. Urządzenie ustawić na mocnej, równej i suchej powierzchni. Nigdy nie stawiać urządzenia na powierzchniach gorących, metalowych lub przykrytych tekstyliami.
16. Zachować dostateczną odległość od przedmiotów, które reagują na magnetyzm, np. karty czekowe, radio, telewizor, kasety wideo itp.

17. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
18. Urządzenia nie wolno zanurzać do wody lub innej cieczy. Chronić urządzenie przed wilgocią.
19. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zaston.
20. Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
21. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
22. Urządzenia nie można zabudować w stałej płycie roboczej.
23. Do gotowania na płycie indukcyjnej używać wyłącznie naczyń nadających się do indukcji.
24. Urządzenie nagrzewa się bardzo szybko. Ogrzewanie pustych garnków może spowodować uszkodzenie urządzenia i naczynia.
25. Urządzenie włączyć tylko wtedy, gdy na płycie znajduje się napełniony garnek. Nie przepelniać garnków, aby uniknąć wykipienia.
26. Na płycie grzejnej nie kłaść żadnych przedmiotów metalowych, np. noży lub widelców, gdyż mogą nagrzać się przy włączeniu urządzenia.
27. Nie nagrzewać zamkniętych puszek metalowych, gdyż mogą rozerwać się.
28. Zwrócić uwagę na to, aby szczeliny wentylacyjne były zawsze wolne.
29. Podczas pracy urządzenia nie wolno przesuwac. Przed przesunięciem urządzenia wyłączyć je i zdjąć garnki z płyty.
30. Uważać, aby żadne przedmioty nie spadły na płytę szklaną - niebezpieczeństwo pęknięcia! W przypadku pęknięć płyty szklanej lub podobnych uszkodzeń płyty szklanej urządzenia nie wolno używać, tylko należy odesłać je do naprawy do naszego serwisu.
31. Urządzenie nie może ciągle pracować dłużej niż 4 godziny. Przy dłuższym używaniu wyłączyć urządzenie przynajmniej na 30 minut.
32. Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.
33. Nie przesuwac garnków po przyciskach obsługi, gdyż można je uszkodzić.
34. Pomiędzy garnek i płytę grzejną nie kłaść żadnych przedmiotów, folii lub podobnych.
35. Napełniony garnek nie może być cięższy od 4 kg, aby uniknąć uszkodzenia pola grzejnego
36. Na polu obsługi nie kłaść gorących garnków.
37. Po użyciu przed przestawieniem urządzenia lub czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyłączyć, ochłodzić i wyjąć wtyczkę z gniazdka.



OSTROŻNIE:

Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną ścierką.
3. Postawić urządzenie na równej, mocnej i suchej powierzchni zapewniając dostateczne wolne miejsce ze wszystkich stron.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

POLE OBSŁUGI



Przycisk czasu (ZEIT)

Za pomocą funkcji timera możecie Państwo określić czas trwania procesu gotowania. Czas gotowania nie może przekraczać 4 godzin bez przerwy.

Proszę nacisnąć raz przycisk ZEIT.

Na wyświetlaczu pojawi się ZEIT.

Obie cyfry na lewo od dwukropka (:) będą pulsować.

Proszę podać poprzez naciśnięcie przycisku plus (+) żądany czas gotowania w godzinach.

Proszę ponownie nacisnąć przycisk ZEIT. Obie cyfry na prawo od dwukropka (:) będą pulsować.

Kilka sekund po podaniu wartości godzinowej wyświetlacz przejdzie automatycznie na ustawienie minut.

Proszę podać, za pomocą przycisków plus (+) i minus (-) wartość minutową żądanego czasu trwania gotowania.

Proszę potwierdzić wprowadzone wartości za pomocą przycisku ZEIT. Pojawi się krótki potwierdzający sygnał dźwiękowy.

W trakcie gotowania wyświetlane będą na zmianę pozostały czas jak i wybrana moc bądź temperatura.

Przycisk funkcji (FUNKTION)

Dla przebiegu procesu gotowania mogą Państwo wybrać albo moc pomiędzy 400 i 2.000 W albo temperaturę pomiędzy 60 °C i 240 °C. Kombinacja obu funkcji nie jest możliwa.

Moc grzania

Proszę nacisnąć przycisk FUNKTION.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat HEAT.

Proszę ustawić za pomocą przycisku plus / minus żądaną moc grzania. Następujące stopnie mocy stoją do dyspozycji:

Mod. 58235	Mod. 58275		Zastosowanie
	Lewa	Prawa	
400 W	400 W	400 W	Utrzymanie ciepła, rozmrażanie

800 W	800 W	800 W	Gotowanie delikatne
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Delikatne gotowanie i pieczenie
1.200 W	1.200 W	1.200 W	Delikatne gotowanie i pieczenie
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Pieczenie / Zagotowanie
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Mocne pieczenie
1.800 W	1.800 W		Grillowanie
2.000 W			Grillowanie

Podane wartości są wartościami orientacyjnymi i odnoszą się do garnków ze stali szlachetnej o średnicy ok. 20 cm. Te wartości mogą się nieznacznie różnić, w zależności od materiału i wielkości użytego naczynia kuchennego.

Ze względów bezpieczeństwa moc w modelu 58275 została ograniczona do 3.400 W, aby zapobiec szkodom w domowej sieci energetycznej.

Temperatura

Proszę nacisnąć dwukrotnie przycisk FUNKTION.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat WARM.

Proszę ustawić za pomocą przycisku plus / minus żądaną temperaturę.

Do dyspozycji są następujące stopnie temperatury:

Stopień 1	60 °C	Utrzymywanie ciepła
Stopień 2	100 °C	Delikatne gotowanie
Stopień 3	140 °C	Delikatne pieczenie
Stopień 4	180 °C	Pieczenie / zagotowanie

Stopień 5	220 °C	Grillowanie
Stopień 6	240 °C	Grillowanie

Przyciski PLUS/MINUS

Za pomocą przycisku PLUS bądź MINUS możecie Państwo wprowadzić żądane wartości dla czasu, mocy grzania lub temperatury, w sposób opisany powyżej.

Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ

Proszę nacisnąć przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ, aby włączyć urządzenie.

OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ

- Proszę włożyć wtyczkę do gniazdka. Włączenie zostanie potwierdzone jednym sygnałem dźwiękowym. Wszystkie opcje wyświetlacza zaświecą się na 1 sekundę. Następnie pojawi się na wyświetlaczu komunikat – – – , informujący, że urządzenie podłączone jest do prądu.
- Po ok. 10 sekundach bez dotykania przycisków urządzenie przejdzie w ustawienie podstawowe, po następnych kilku sekundach wyłączy się również podświetlenie wyświetlacza (do prądu oszczędzać). Po naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu światła z powrotem na pozostają przez cały okres eksploatacji oświetlone.
- Proszę postawić przystosowane, wypełnione naczynie po środku pola grzejącego.
- Proszę nacisnąć przycisk **WŁĄCZ / WYŁĄCZ**. Wyświetlacz pokaże **00 00**.
- Proszę nacisnąć przycisk **FUNKTION** i ustawić w razie konieczności, w następnych 5 sekundach, za pomocą przycisku PLUS bądź MINUS, żądaną moc grzania bądź temperaturę.
- Jeżeli na polu grzejącym nie stoi żadne naczynie, pojawi się w odstępach sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże **E 0** i urządzenie wyłączy się automatycznie po 60 sekundach.
- Urządzenie można obsługiwać albo poprzez moc grzania albo temperaturę.
- W razie konieczności proszę ponownie nacisnąć przycisk **FUNKTION** i ustawić temperaturę w przedziale od 60 °C do najwyższej wartości 240 °C. Jak tylko urządzenie osiągnie ustawioną najwyższą wartość, podgrzewanie zostanie automatycznie przerwane.
- W każdej chwili w trakcie gotowania możecie Państwo zmienić moc grzania bądź temperaturę.
- Proszę nacisnąć przycisk **ZEIT**. Obie cyfry na lewo od dwukropka (:) będą pulsować. Proszę podać poprzez naciśnięcie przycisku plus (+) żądaną wartość godzinową czasu trwania.
- Po kilku sekundach wartość godzinowa zostanie zapamiętana i obie cyfry na prawo od dwukropka (:) zaczną pulsować. Proszę podać poprzez naciśnięcie przycisku plus (+) żądaną wartość minutową czasu trwania.
- Proszę nacisnąć ponownie przycisk **ZEIT**, aby potwierdzić ustawiony czas. Wprowadzenie zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.
- W trakcie gotowania wyświetlane będą na zmianę pozostały czas jak i wybrana moc bądź temperatura.
- Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie.
- W trakcie gotowania urządzenie można w każdej chwili wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku **WŁĄCZ / WYŁĄCZ**.
- Ustawiony czas nie będzie zapamiętany przy przerwaniu bądź osiągnięciu końca programu. Tak długo jak płyta jest gorąca, wyświetlacz będzie podświetlony na czerwono (Informacja o pozostałym cieple).
- Wentylator będzie działał jeszcze ok. 30 sekund po zakończeniu programu.
- Jeżeli program nie będzie sterowany poprzez wybór czasu, najpóźniej po 2 godzinach urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Odłączyć po użyciu w zatyckę z rynkiem zbytu do oszczędzania energii elektrycznej.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat – – – , oznaczający, że urządzenie jest podłączone do prądu.

Jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie po dwóch godzinach.



OSTROŻNIE:

Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.

NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewane go metalu, emaliowane stalowe garnki i patelnie.
3. Aby sprawdzić, czy Państwa garnek jest przystosowany, należy użyć magnesu: jeżeli magnes będzie się trzymał zewnętrznej strony dna garnka, garnek można użyć na płycie indukcyjnej. Nieodpowiednie są: garnki i patelnie z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki i częściowo ze stali chromoniklowej.
4. Garnki powinny mieć średnicę pomiędzy 12 a 18 cm.
5. Proszę ustawić garnek zawsze po środku pola grzejącego.
6. Proszę dopasować moc i temperaturę do zastosowanych naczyń kuchennych. Przy użyciu małych garnków i patelni można grillować już przy temp. 180 °C lub 1.400 W. Zbyt wysoki stopień przy małych garnkach może doprowadzić do uszkodzeń.
7. Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia powłoki na powlekanych garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczyń. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniom.
8. Proszę zawsze ustawiać garnki dokładnie po środku pola grzejącego, aby zapobiec informacjom o błędzie i automatycznemu wyłączeniu.

DZIAŁANIE

1. Gotując na płycie indukcyjnej oszczędzacie Państwo aż do 50 % prądu. Czas gotowania może być krótszy aż o 30 %.
2. Przy gotowaniu z użyciem indukcji samo pole grzejące nie jest gorące, tylko dno stojącego na nim garnka, o ile ono jest ferromagnetyczne. Za powstawanie ciepła odpowiedzialne są prądy wirowe, które wytworzone są poprzez, znajdujące się pod polem grzewczym, zmienne pole magnetyczne.
3. Korzyści:
 - Krótki czas reakcji, stąd też krótki czas rozgrzewania, szybkie i dokładne sterowanie zwiększaniem ciepła.
 - Szybkie wytworzenie ciepła, ponieważ energia po włączeniu jest natychmiast w pełni dostępna.
 - Zimne pole grzejące, które rozgrzewa się tylko od reflektującego ciepła naczynia.
 - Duża oszczędność energii aż do 50 %.
 - Proste czyszczenie, ponieważ przy wykipieniu gotowanych produktów nie przypała się one na płycie szklano ceramicznej.
 - Wysokie bezpieczeństwo: jak tylko naczynie kuchenne zostanie zdjęte z pola grzejącego, produkcja ciepła zostanie automatycznie zatrzymana.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. **Ochrona przed spięciem elektrycznym**

Przy zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciu urządzenie automatycznie dopasuje swoją moc.
2. **Ochrona przed przegrzaniem**

Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy temperatura na płycie szklano ceramicznej podniesie się zbyt wysoko. W takiej sytuacji proces gotowania zostanie przerwany i pojawi się sygnał dźwiękowy w odstępie, aż do czasu kiedy urządzenie znajdzie się ponownie w normalnym obszarze temperatur (komunikat o błędzie E5).
3. **Skoki napięcia / ochrona przed piorunem**

Urządzenie rozpoznaje automatycznie skoki napięcia spowodowane uderzeniem pioruna i przerywa proces gotowania. Po minutowej przerwie proces gotowania będzie kontynuowany.
4. **Ochrona przed metalami**

Urządzenie rozpoznaje, kiedy małe elementy metalowe poniżej 8cm leżą na płycie i w takim przypadku nie pozwoli się włączyć.

5. Automatyczne rozpoznanie przystosowanego naczynia kuchennego

Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy na płycie nie stoi żadne naczynie lub kiedy użyte naczynie nie jest przystosowane do użycia na płycie indukcyjnej. W takim przypadku pojawi się sygnał dźwiękowy i proces gotowania zostanie przerwany (komunikat o błędzie E0).

6. Informacja o pozostałym ciepłe

Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy płyta szklana jest gorąca od naczynia które jest na niej podgrzewane. Tak długo jak płyta jest gorąca, wyświetlacz będzie podświetlony na czerwono. W tym czasie proszę nie dotykać płyty ręką.

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA



Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.

1. Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia celem wyczyszczenia w wodzie lub innych płynach.
2. Proszę przetrzeć płytę i obudowę dobrze wykreconą, wilgotną ściereczką.
3. Proszę nie używać środków do szorowania, druciaka lub innych rysujących lub ostrych

przedmiotów. Proszę w żadnym wypadku nie polewać bezpośrednio urządzenia wodą lub innym płynem.

4. Przy mocniejszym zabrudzeniu można użyć dostępnego w handlu środka czyszczącego lub specjalnej skrobaczki do płyt szklano-ceramicznych.
5. Proszę od czasu do czasu wyczyścić otwory wentylacyjne za pomocą miękkiej szczoteczki, aby zapobiec zbieraniu się kurzu.

USUWANIE BŁĘDÓW

Komunikat o błędzie	Powód	Usunięcie
E0	Brak naczynia kuchennego, nieprzystosowane naczynie lub zła pozycja	Proszę używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji o średnicy min. 12 cm i maks. 26 cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejącego.
E1	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przestać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E2	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przestać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E3 E4	Wahania napięcia	Przy nagłych wahaniami napięcia proces gotowania zostanie automatycznie przerwany. Po ok. 1 minucie proces będzie kontynuowany.

E5	Zbyt wysoka temperatura powierzchni	Jeżeli temperatura powierzchni będzie zbyt gorąca, pojawi się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłączy się automatycznie z powodów bezpieczeństwa. Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany. Aby zapobiec przegrzaniu się powierzchni, zalecamy wybrać temperaturę, przy małych naczyniach - niską do średniej, i tylko przy dużych naczyniach - średnią do wysokiej.
E6	Przegrzanie z powodu przejściowego wyłączenia się wentylatora	Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany.
E7/E8	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przesać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®