

**UNOLD®**

DOPPELINDUKTIONS-  
KOCHPLATTE



**Bedienungsanleitung**  
**Modell 58265**  
**Instructions for use - Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso**  
**Manual de instrucciones - Instrukcja obsługi**

Impressum:  
Bedienungsanleitung Modell 58265  
Stand: Mai 2012 /nd

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 58265**

Technische Daten .....	6
Symbolerklärung.....	6
Für Ihre Sicherheit.....	6
Ihre neue Induktionskochplatte .....	8
In Betrieb nehmen.....	8
Bedienen der Induktionskochplatte .....	9
Kochen mit Zeitsteuerung.....	10
Kochgeschirr .....	10
Funktionsweise.....	11
Sicherheitsfunktionen .....	11
Reinigen und Pflegen.....	11
Fehler beseitigen .....	12
Garantiebestimmungen .....	13
Entsorgung / Umweltschutz .....	13
Service-Adressen .....	14

## **Instructions for use Model 58265**

Technical Specifications.....	15
Explanation of symbols.....	15
For your safety.....	15
Control panel.....	17
Preparing the appliance for operation .....	17
Operation of the induction burner.....	18
Cooking with the timer .....	18
Cooking utensil selection .....	19
Functioning.....	19
Safety functions .....	20
Cleaning and maintenance .....	20
Trouble shooting .....	20
Guarantee conditions .....	22
Waste Disposal / Environmental Protection .....	22

## **Notice d'utilisation Modèle 58265**

Spécification technique .....	23
Explication des symboles.....	23
Pour votre sécurité.....	23
Boutons de commande.....	25
Mise en service.....	26
Utilisation de la plaque de cuisson à induction.....	26
Cuire avec la minuterie .....	27
Sélection des casseroles appropriées .....	27
Fonctionnement .....	28
Fonctions de sécurité .....	28
Nettoyage et entretien .....	28
Fautes possible .....	29
Conditions de garantie .....	30
Traitement des déchets / Protection de l'environnement .....	30

## **Gebruiksaanwijzing Model 58265**

Technische gegevens.....	31
Verklaring van de symbolen.....	31
Voor uw veiligheid.....	31
Bedieningsveld.....	33
In gebruik nemen .....	34
Bediening van de inductiekookplaat .....	34

# INHALTSVERZEICHNIS

Koken met de timer .....	35
Kookgereedschap.....	35
Functie.....	36
Veiligheidsfuncties.....	36
Reiniging en onderhoud .....	36
Verhelpen van fouten .....	37
Garantievoorwaarden .....	38
Verwijderen van afval / Milieubescherming .....	38

## Istruzioni per l'uso Modello 58265

Dati tecnici .....	39
Significato dei simboli .....	39
Per la vostra sicurezza.....	39
Pannello comandi .....	41
Messa in funzione.....	41
Uso della piastra di cottura a induzione .....	42
Cottura con timer.....	43
Stoviglie di cottura.....	43
Modalità di funzionamento .....	44
Funzioni di sicurezza .....	44
Pulizia e manutenzione .....	44
Eliminazione degli errori .....	45
Norme die garanzia .....	46
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	46

## Manual de instrucciones Modello 58265

Datos técnicos.....	47
Explicación de los símbolos .....	47
Para su seguridad .....	47
Panel de mando .....	49
Poner en servicio .....	49
Manejo de la placa de inducción .....	50
Cocinar con temporizador .....	51
Batería de cocina.....	51
Funcionamiento.....	52
Funciones de seguridad.....	52
Limpieza y cuidado .....	52
Solución de problemas.....	53
Condiciones de garantía .....	54
Disposición/Protección del medio ambiente.....	54

## Instrukcja obsługi Modelu 58265

Dane techniczne .....	55
Dla bezpieczeństwa użytkownika .....	55
Pole obsługi .....	57
Uruchomienie.....	57
Obsługa płyty grzejnej indukcyjnej .....	58
Gotowanie z użyciem timera.....	59
Naczynia kuchenne .....	59
Działanie .....	60
Funkcje bezpieczeństwa .....	60
Czyszczenie i pielęgnacja .....	60
Usuwanie błędów .....	61
Warunki gwarancji.....	62
Utylizacja / ochrona środowiska.....	62

# BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58265

## TECHNISCHE DATEN

Leistung:	3.400 Watt gesamt (linke Kochplatte max. 1.800 Watt, rechte Kochplatte max. 1.600 Watt)
Maße:	Ca. 64,0 x 36,4 x 7,3 cm
Gewicht:	Ca. 4,24 kg
Kabellänge:	Ca. 150 cm
Gehäuse:	Kunststoff
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas, 2 x 27 x 27 cm Plattengröße, Kochfeldgröße ca. 16 cm
Ausstattung:	7 Leistungsstufen, 6 Temperaturstufen, Timer, Überhitzungsschutz, Kontrollleuchten für alle Funktionen: Kochen, Warmhalten, EIN/AUS, Temperatur, Timer
Zubehör:	Bedienungsanleitung



Technische Änderungen / Designänderungen 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.

## FÜR IHRE SICHERHEIT

### Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Bei Modell 58265 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
9. 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.
10. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
11. 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**

12. 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.
13. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
14. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
15. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
16. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
17. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
18. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte so verlegen, das es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
19. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
20. Verwenden Sie zum Kochen auf der Induktionskochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
21. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
22. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
23. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
24. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
25. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitzte des Geräts stets frei sind.
26. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
27. 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.
28. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
29. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
30. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedienknöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
31. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
32. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 4 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
33. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
34. 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.



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

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

## IHRE NEUE INDUKTIONSKOCHPLATTE



1	Kontrollleuchten Kochen/Warmhalten/Zeit
2	Taste Minus/-
3	Taste Plus/+ Mit der Plus- bzw. Minustaste können Sie die gewünschten Eingaben bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur vornehmen.
4	Display
5	Anzeige °C/Watt
6	Taste Zeit Mit der Zeitvorwahl bestimmen Sie die Zeitspanne des Kochvorgangs. Der Zeitdauer sollte 4 Stunden ohne Unterbrechung nicht überschreiten.
7	Taste Funktion
8	Taste EIN/AUS

## 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.

## BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

Die Doppelinduktionskochplatte verfügt über zwei voneinander unabhängigen Kochstellen. Sie können also beide Kochstellen jeweils getrennt voneinander betreiben. Die linke Kochplatte kann mit maximal 1.800 Watt betrieben werden, die rechte Kochplatte mit maximal 1.600 Watt. Wenn Sie über die Temperatursteuerung arbeiten, ist als jeweils maximale Temperatur auf beiden Seiten 240 °C möglich.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Ein Signaltion bestätigt das Einschalten und das Display leuchtet auf. Dann erscheint in beiden Displays jeweils -- als Anzeige, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.
3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Das Display zeigt 00 00.
4. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste FUNKTION. Wenn Sie länger warten, müssen Sie das Gerät erneut am EIN/AUS-Schalter einschalten.
5. Sie können das Gerät entweder über die Heizleistung 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.
6. **Heizsteuerung:** Drücken Sie die Taste Funktion, bis die Kontrollleuchten „W“ und „Kochen“ aufleuchten. Gleichzeitig beginnt der Ventilator zu laufen. Die Ausgangseinstellung der linken Kochplatte ist 1.800 W, für die rechte Kochplatte 1.600 W. Über die Tasten Plus und Minus können Sie diese Einstellung verändern. Die folgenden Leistungsstufen stehen zur Verfügung:

		Anwendung
Links	Rechts	
400 W	400 W	Warm halten, ausquellen
800 W	800 W	Schonend kochen
1.000 W	1.000 W	Schonend anköchen und braten
1.200 W	1.200 W	Schonend anköchen und braten

		Anwendung
Links	Rechts	
1.400 W	1.400 W	Anköchen / Braten
1.600 W	1.600 W	Scharf anbraten
1.800 W		Grillen

7. **Temperatursteuerung:** Drücken Sie die Taste Funktion, bis die Kontrollleuchten „°C“ und „Warmhalten“ aufleuchten. Gleichzeitig beginnt der Ventilator zu laufen. Die Ausgangseinstellung beider Kochplatten ist 240 °C. Über die Tasten Plus und Minus können Sie diese Einstellung verändern. 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 / anköchen
Stufe 5	220 °C	Grillen
Stufe 6	240 °C	Grillen

8. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signaltion, das Display zeigt E 0 und das Gerät schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab.

## KOCHEN MIT ZEITSTEUERUNG

Mit dieser Funktion ist es möglich, dass Gerät so einzustellen, dass es sich nach einer vorher von Ihnen gewählten Stundenzahl automatisch ausschaltet.

1. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben die gewünschte Funktion (Heizleistung oder Temperatur) aus.
2. Drücken Sie einmal die Taste "Zeit". Im Display erscheint "00:00".
3. Drücken Sie nun innerhalb von fünf Sekunden die Taste Plus oder Minus um die gewünschte Stundenzahl einzugeben. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 23 Stunden. Auf diese Weise geben Sie ebenso die Minuten ein. Die maximal einstellbare Minutenzeit beträgt 59 Minuten.
4. Um die gewählte Zeit zu bestätigen, drücken Sie abermals die Taste "Zeit". Es ertönt ein kurzer Signalton. Das Gerät wird sich nun nach der gewünschten einprogrammierten Zeit automatisch ausschalten, es sei denn, Sie drücken innerhalb von zwei Stunden die Taste FUNKTION.
5. Wenn Sie länger als fünf Sekunden keine Eingabe vornehmen, ist die Zeitvoreinstellung abgeschlossen und das Gerät geht in den Ausgangszustand zurück.
6. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Heiz- bzw.- Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt.
7. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
8. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.
9. Die eingestellten Zeiten werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
10. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
11. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
12. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
13. Achtung: lassen Sie das Gerät bei längerer Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!

## KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.  
Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
2. 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.
3. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
4. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 18 cm haben.
5. **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.

6. 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.
7. 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, wird die Wärmeerzeugung automatisch gestoppt.

## 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).

## REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
3. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
4. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.
5. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
6. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.
7. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitzte 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 Temperatursteuerung	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 wieder gestartet werden.
E7	Überhitzung durch Ausfall des Temperaturföhlers	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 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.

## 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 Rücksendeaufkleber 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 9 03 01-15  
Telefax +41 (0) 21 9 03 01-11  
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 46 46 01 881  
E-Mail obchod@befree.cz

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58265

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	3,400 watts total (left burner max. 1,800 watts, right burner max. 1,600 watts)	
Dimensions:	Approx. 64.0 x 36.4 x 7.3 cm	
Weight:	Approx. 4.24 kg	
Power cord length:	Approx. 150 cm	
Housing:	Plastic	
Cooktop:	Heat-resistant, unbreakable glass 2 x 27 x 27 cm cooker size, left burner 18 cm, right burner 16 cm	
Features:	7 power settings, 6 temperature settings, overheating protection, indicator lamps for all functions: Cook, Keep warm, ON/OFF, Temperature, Timer	
Accessories:	Instructions for use	

We reserve the right to introduce technical modifications.

### EXPLANATION OF SYMBOLS



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



This symbol denotes a possible risk of scalding. Please always be particularly vigilant here.

### FOR YOUR SAFETY

#### General safety information

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
5. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
6. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
7. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
8. When using model 58265, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
9. 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.
10. 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 (for address, see warranty terms). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
11. 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.

#### **Information on setup and operation of the appliance**

12. 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.
  13. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
  14. Do not use the appliance outdoors.
  15. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
  16. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
  17. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
  18. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
  19. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
  20. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
21. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.
22. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
23. 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.
24. Do not heat closed metal cans; they could explode.
25. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
26. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
27. 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.
28. 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.
29. The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
30. Do not drag pots across the control buttons, since they could become damaged.
31. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
32. The pot, when filled, should not be heavier than 4 kg to prevent damage to the cooktop.
33. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
34. Before moving or cleaning the appliance after use, always switch off and unplug the appliance and allow it to cool.



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

**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.**

## CONTROL PANEL



1	Indicator lamp: Cook/Keep warm/Time
2	Minus - button
3	Plus + button The Plus and Minus buttons can be used for time settings, heating power or temperature.
4	Display
5	°C/Watts display
6	Time button You can use the timer to set the cooking duration. The time should not exceed 4 hours without interruption.
7	Function button
8	ON/OFF button

## 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.

## OPERATION OF THE INDUCTION BURNER

The double induction cooker features two separate burners which can be operated independently of each other. The left burner can be operated at maximum power of 1,800 watts and the right burner at a maximum power of 1,600 watts. If you use the temperature control, the maximum possible temperature for each side is 240°C.

1. Plug the power cord into an electrical outlet. A signal tone confirms that the appliance has been switched on and the display lights up. Then both displays show -- to indicate that the appliance is connected to the power supply.
2. Place a suitable pot with food to be cooked in the middle of the burner.
3. Press the ON/OFF button. The display shows 00 00.
4. Press the FUNCTION button within 5 seconds. If you wait longer, you will have to switch on the appliance again with the ON/OFF button.
5. You can control the appliance either by the heating power or the temperature. Press the FUNCTION button to switch between the two modes. The power and temperature setting can be changed at any time during cooking by pressing the Plus or Minus button.
6. **Heat control:** Press the Function button until the indicator lamps "W" and "Cook" light up. The fan starts turning at the same time. The standard setting for the left burner is 1,800 watts and for right burner 1,600 watts. You can change these settings with the Plus and Minus buttons. The following power levels are available:

		Application
Left	Right	
400 W	400 W	Keep warm, steep
800 W	800 W	Cook gently

		Application
Left	Right	
1.000 W	1.000 W	Brown gently and fry
1.200 W	1.200 W	Brown gently and fry
1.400 W	1.400 W	Brown / fry
1.600 W	1.600 W	Brown quickly
1.800 W		Grill

7. **Temperature control:** Press the Function button until the indicator lamps "C" and "Keep warm" light up. The fan starts turning at the same time. The standard setting for both burners is 240°C. You can change this setting with the Plus and Minus buttons. The following temperature levels are available:

Level 1	60 °C	Keep warm
Level 2	100 °C	Cook gently
Level 3	140 °C	Fry gently
Level 4	180 °C	Fry / brown
Level 5	220 °C	Grill
Level 6	240 °C	Grill

8. If there is no pot on the burner, a signal tone sounds at intervals, the display shows E 0 and the appliance automatically switches off after 60 seconds.

## COOKING WITH THE TIMER

This function makes it possible to program the appliance so that it automatically switches off after a specified time.

1. First, select the desired function as described above (Heat or Temperature).
2. Press the "Time" button once. The display shows "00:00".
3. Now press the Plus or Minus button within five seconds to enter the desired time. The maximum number of hours that can be set is 23 hours. Enter the minutes following the

- same procedure. The maximum number of minutes that can be set is 59 minutes.
- To confirm the selected time, press the "Time" button again. A short signal tone will sound. The appliance will now automatically switch off after the programmed time, unless you press the FUNCTION button within two hours.
  - If you do not make any settings within five seconds, the time programming is completed and the appliance returns to the initial state.
  - During cooking, both the heat or temperature level and the remaining time are displayed alternately.
- When the programmed time is reached the appliance automatically switches off.
  - The appliance can be switched off at any time during cooking by pressing the ON/OFF button.
  - The programmed times are not saved at the end of the program or if the program is canceled.
  - The fan continues to run for about 30 seconds after the end of the program.
  - If the program is not controlled by the timer, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
  - After use, unplug the power cord from the electrical outlet to save energy.

## COOKING UTENSIL SELECTION

- Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
- Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom, cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
- 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.
- Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
- The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 18 cm.
- 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.

- 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. 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).

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.**
- Do not immerse the appliance into water or any other liquid for cleaning.
- Wipe the surface and the housing with a damp cloth.
- Do not use any strong or abrasive cleansers or sponges.
- Do not pour water or any other liquid on the hotplate.
- If necessary you can use a cleanser or scraper for ceran glass cookers.
- 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.

Fault	Reason	Reaction
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	Overheating due to fault of the temperature sensor	Send the appliance to our technical service for repair.

## **GUARANTEE CONDITIONS**

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. 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. 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.



# NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58265

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance : 3 400 watts au total (plaques de cuisson gauche max. 1 800 watts, plaque de cuisson droite max. 1 600 watts)



Dimensions : Env. 64,0 x 36,4 x 7,3 cm



Poids : Env. 4,24 kg

Longueur de câble : Env. 150 cm



Boîtier : Plastique

Plaque : Verre incassable, insensible à la chaleur, dimensions de la plaque 2 x 27 x 27 cm, dimensions du feu de cuisson gauche 18 cm, du feu de cuisson droit 16 cm

Caractéristiques : 7 niveaux de puissance, 6 niveaux de température, protection contre la surchauffe, voyants de contrôle pour toutes les fonctions : Cuire, maintenir au chaud, MARCHE/ARRÊT, température, minuterie

Accessoires : Notice d'utilisation

### Sous réserve de modifications techniques.

## EXPLICATION DES SYMBOLES



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



Ce symbole indique un éventuel risque de brûlure. Procédez le cas échéant avec les plus grandes précautions.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

### Consignes de sécurité générales

- Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
- Cet appareil n'est nullement destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
- 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.
7. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
  8. S'il s'agit du modèle 58265, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
  9. La plaque de cuisson est exclusivement destinée à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
    - Kitchens 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.
  10. 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 (adresse indiquée dans les conditions de garantie). Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers importants et entraîner l'annulation de la garantie.
  11. 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**

12. 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.
13. 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.
14. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
15. L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l'appareil contre l'humidité.
16. Pendant son utilisation, veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des murs et des objets inflammables, tels que les rideaux.
17. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
18. Avant de mettre en chauffe, placez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des parties chaudes.
19. L'appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail fixe.
20. Pour cuire sur la plaque de cuisson, utilisez uniquement des casseroles, poêles et récipients adaptés à la cuisson par induction.
21. L'appareil est très vite chaud. Ne pas mettre un récipient vide à chauffer car cela abîmerait l'appareil et le récipient.
22. 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.
23. 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.
24. Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées car elles pourraient exploser.
25. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l'appareil soient toujours dégagées.
26. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez éteindre l'appareil et retirer les plats et casseroles.
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. Veillez à ne pas mettre de plats sur les boutons de commande pour ne pas les abîmer.
31. Ne mettez pas d'objets, ni de films, ni d'autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
32. Un plat rempli ne doit pas dépasser 4 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
33. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.

34. 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.



**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.**

**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.**

## BOUTONS DE COMMANDE



1	Voyant de contrôle de la cuisson/ du maintien au chaud/ de la durée
2	Touche Moins -
3	Touche Plus + Les touches Plus et Moins permettent d'entrer les valeurs que vous souhaitez pour sélectionner les durées, la puissance de chauffe ou la température.
4	Ecran
5	Affichage °C/Watts
6	Touche Durée La sélection de la durée détermine le temps de cuisson. La durée ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée.
7	Touche Fonction
8	Touche MARCHE/ARRET

## 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.

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

La double plaque de cuisson à induction comporte deux feux de cuisson indépendants l'un de l'autre. Vous pouvez utiliser les deux feux de cuisson séparément. La plaque de gauche peut chauffer à 1 800 watts maximum, la plaque de cuisson de droite à 1 600 watts maximum. Si vous travaillez avec la commande de température, la température maximale possible des deux côtés est de 240 °C.

1. Branchez la prise mâle sur une prise de courant. Un signal sonore confirme la mise en marche et l'écran s'allume. Les deux écrans affichent -- ce qui indique que l'appareil est branché sur le secteur.
2. Posez votre casserole ou votre plat rempli (et adapté à la cuisson par induction) au milieu de la plaque de cuisson.
3. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET. L'écran indique 00 00.
4. Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur la touche FONCTION. Si vous attendez plus longtemps, vous devez rallumer l'appareil avec le bouton MARCHE/ARRET.
5. Vous pouvez commander l'appareil soit par la puissance de chauffe soit par la température. Appuyez sur la touche FONCTION pour passer d'un réglage à l'autre. Le degré de puissance de chauffe ou de température peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches Plus et Moins.
6. **Commande de la puissance de chauffe :** Appuyez sur la touche Fonction jusqu'à ce que les voyants „W“ et „Cuisson“ s'allument. Le ventilateur se met en marche simultanément. Le réglage initial de la plaque de cuisson de gauche est de 1 800 W, et celui de la plaque de cuisson de droite de 1 600 W. Les touches Moins et Plus permettent de modifier ce réglage. Les degrés de puissance sont les suivants :

		Utilisation
Gauche	Droite	
400 W	400 W	maintenir au chaud, faire gonfler

		Utilisation
Gauche	Droite	
800 W	800 W	Cuire à feu doux
1.000 W	1.000 W	Démarrer la cuisson à feu doux et faire rissoler
1.200 W	1.200 W	Démarrer la cuisson à feu doux et faire rissoler
1.400 W	1.400 W	Démarrer la cuisson / Faire rissoler
1.600 W	1.600 W	Démarrer la cuisson à feu vif
1.800 W		Griller

7. **Commande de la température :** Appuyez sur la touche Fonction jusqu'à ce que les voyants „W“ et „Maintenir au chaud“ s'allument. Le ventilateur se met en marche simultanément. Le réglage initial des deux plaques de cuisson est de 240 °C. Vous pouvez modifier ce réglage à l'aide des touches Moins et Plus. Les degrés de température sont les suivants :

Niveau 1	60 °C	Maintenir au chaud
Niveau 2	100 °C	Cuire à feu doux
Niveau 3	140 °C	Faire rissoler à feu doux

Niveau 4	180 °C	Faire rissoler / Démarrer la cuisson
Niveau 5	220 °C	Griller
Niveau 6	240 °C	Griller

et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes.

- S'il n'y a pas de casserole sur la plaque, un signal sonore retentit et l'écran indique E 0

## CUIRE AVEC LA MINUTERIE

Cette fonction permet de régler l'appareil de manière à ce qu'il s'éteigne automatiquement au bout d'un certain nombre d'heures que vous aurez préalablement réglé.

- Commencez par sélectionner la fonction souhaitée conformément à l'explication ci-dessus (puissance de chauffe ou température).
- Appuyez une fois sur la touche „Durée“. L'écran affiche „00:00“.
- Appuyez, dans un délai de 5 secondes, sur la touche Plus ou Moins pour définir le nombre d'heures souhaité. Le réglage maximum est de 23 heures. Vous pouvez indiquer les minutes en procédant de la même façon. Le réglage maximum est de 59 minutes.
- Pour valider la durée réglée, appuyez sur la touche „Durée“. Un bref signal sonore retentit. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée, sauf si vous appuyez sur la touche FONCTION dans un délai de 2 heures.
- Si vous ne faites rien pendant plus de 5 secondes, le réglage de la durée est terminé et l'appareil se remet à son état initial.
- Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement le niveau de chauffe ou de température ainsi que le temps résiduel de cuisson.
- Lorsque la durée réglée est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.
- La plaque de cuisson peut être éteinte à tout moment pendant la cuisson à l'aide de la touche MARCHE/ARRET.
- Les durées réglées ne sont pas enregistrées en cas d'interruption du programme ni lorsque le programme est terminé.
- A la fin du programme, le ventilateur continue de tourner encore pendant 30 secondes environ.
- Lorsque le programme n'est pas commandé par la sélection de la durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 heures maximum.
- Après utilisation, débranchez la prise mâle de l'appareil de la prise de courant mural pour économiser l'électricité.

## SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

- Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
- Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
- 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.
- Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
- On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 18 cm maximum.
- Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
- 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.
- Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement 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 garantie 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警报 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 le plat, 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警报 acoustique est activé (Erreur EO).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Tirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
3. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
4. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
5. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
6. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
7. 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	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E2	Erreur de la contrôle de température	Veuillez 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 plaqué nous recommandons d'adapter la puissance à la 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	Overheating due to fault of the temperature sensor	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.

## CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneurs final, seront réparés gratuitement. 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 dégâts 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 58265

## TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	In totaal 3.400 Watt (linker kookplaat max. 1.800 Watt, rechter kookplaat max. 1.600 Watt)
Afmetingen:	Ca. 64,0 x 36,4 x 7,3 cm
Gewicht:	Ca. 4,24 kg
Kabellengte:	Ca. 150 cm
Behuizing:	Kunststof
Plaat:	Hittebestendig, breukvast glas 2 x 27 x 27 cm grootte kookplaat; grootte kookveld links 18 cm, rechts 16 cm
Uitvoering:	7 vermogensniveaus, 6 temperatuurniveaus, oververhittingsbescherming, controlelampjes voor alle functies: koken, warm houden, AAN/UIT, temperatuur, timer
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing



## Technische wijzigingen 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.

## VOOR UW VEILIGHEID

### Algemene veiligheidsinstructies

- Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
- Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
- Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten voor de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
- Bij het model 58265 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.

9. 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 vakantiehuisjes.
10. 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 (voor het adres zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
11. 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.**

12. 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.
13. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio's, televisies, videocassettes enz.
14. Het apparaat mag niet buitenhuis worden gebruikt.
15. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.
16. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.
17. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
18. Voordat het apparaat begint te verhitten, de kabel zodanig leggen dat hij niet in aanraking komt met hete delen.
19. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.
20. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.
21. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.
22. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.
23. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
24. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontplaffen.
25. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
26. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. Trek de pannen a.u.b. niet over de bedieningsknoppen heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
31. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
32. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 4 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
33. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
34. 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.



**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.**

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

## BEDIENINGSVELD



1	Controlelampje koken/warm houden/tijd
2	Toets min -
3	Toets plus + Met de plus- resp. de min-toets kunt u de gewenste waarden bij de tijdselectie, het verwarmingsvermogen of de temperatuur instellen.
4	Display
5	Weergave °C/Watt
6	Toets tijd Met de tijdselectie legt u de tijdsduur van het kookproces vast. De tijdsduur mag zonder onderbreking niet langer zijn dan 4 uur.
7	Toets functie
8	Toets AAN/UIT

## 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.

## BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOKPLAAT

De dubbele inductiekookplaat beschikt over twee kookvelden die onafhankelijk van elkaar functioneren. U kunt de twee kookvelden dus apart gebruiken. Het linker kookveld kan met maximaal 1.800 Watt werken, het rechter kookveld met maximaal 1.600 Watt. Als u met de temperatuurregeling werkt, is aan beide kanten een maximale temperatuur van 240 °C mogelijk.

1. Steek de stekker in een stopcontact. Een signaaltoon bevestigt dat het apparaat ingeschakeld is en het display is verlicht. Dan verschijnt in beide displays -- als weergave dat het apparaat op het stroomnet aangesloten is.
2. Zet een geschikte, gevulde kookpan in het midden van het kookveld.
3. Druk op de AAN/UIT-toets. Op het display verschijnt 00 00.
4. Druk binnen 5 seconden op de toets FUNCTIE. Als u langer wacht, moet u het apparaat aan de AAN/UIT-schakelaar opnieuw inschakelen.
5. U kunt het apparaat ofwel via het verwarmingsvermogen ofwel via de temperatuur regelen. Door op de toets FUNCTIE te drukken kunt u tussen deze twee manieren van instellen heen en weer schakelen. Het vermogen- resp. temperatuurniveau kan tijdens het kookproces steeds gewijzigd worden door op de plus- resp. de min-toets te drukken.
6. **Regeling via verwarmingsvermogen:** Druk op de functie-toets, totdat de controlelampjes „W“ en „Koken“ gaan branden. Tegelijkertijd begint de ventilator te lopen. De uitgangsstelling van het linker kookveld is 1.800 W, voor het rechter kookveld 1.600 W. Met de toetsen plus en min kunt u deze instelling wijzigen. De volgende vermogensniveaus staan ter beschikking:

		Gebruik
Links	Rechts	
400 W	400 W	Warm houden, zwollen
800 W	800 W	Behoedzaam koken

		Gebruik
Links	Rechts	
1.000 W	1.000 W	Behoedzaam blancheren en braden
1.200 W	1.200 W	Behoedzaam blancheren en braden
1.400 W	1.400 W	Blancheren / braden
1.600 W	1.600 W	Scherp aanbraden
1.800 W		Grillen

7. **Regeling via temperatuur:** Druk op de functie-toets, totdat de controlelampjes „°C“ en „Warm houden“ gaan branden. Tegelijkertijd begint de ventilator te lopen. De uitgangsstelling van beide kookvelden is 240 °C. Met de toetsen plus en min kunt u deze instelling wijzigen. De volgende temperatuurniveaus staan ter beschikking:

Stand 1 :	60 °C	Warm houden
Stand 2 :	100 °C	Behoedzaam koken
Stand 3 :	140 °C	Behoedzaam braden
Stand 4 :	180 °C	Braden/ blancheren
Stand 5 :	220 °C	Grillen
Stand 6 :	240 °C	Grillen

8. Als er geen kookpan op het kookveld staat, klinkt met tussenpozen een signaaltoon, in het display verschijnt E 0 en het apparaat

schakelt zich na 60 seconden automatisch uit.

## KOKEN MET DE TIMER

Met deze functie is het mogelijk om het apparaat zo in te stellen dat het zich na verloop van het aantal door u geselecteerde aantal uren automatisch uitschakelt.

1. Kies eerst de gewenste functie (vermogensniveau of temperatuur), zoals hierboven beschreven.
2. Druk één keer op de toets „Tijd“. In het display verschijnt „00:00“.
3. Druk vervolgens binnen vijf seconden op de plus- of min-toets om het gewenste aantal uren in te stellen. De maximale tijd die u kunt instellen, bedraagt 23 uur. Op deze manier stelt u ook het aantal minuten in. Het maximale aantal dat u kunt instellen, bedraagt 59 minuten.
4. Om de gekozen tijd te bevestigen, drukt u nogmaals op de toets „Tijd“. Er klinkt een korte signaaltoon. Het apparaat schakelt zich nu na verloop van de gewenste geprogrammeerde tijd automatisch uit, tenzij u binnen twee uur op de toets FUNCTIE drukt.
5. Als u langer dan vijf seconden geen instelling uitvoert, is de tijdinstelling afgesloten en het apparaat keert naar zijn uitgangsstand terug.
6. Tijdens het kookproces worden in het display zowel het verwarmings- resp.- temperatuurvermogen als de resttijd afwisselend weergegeven.
7. Als de ingestelde tijd verlopen is, schakelt het apparaat zich automatisch uit.
8. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de toets AAN/UIT te drukken.
9. De ingestelde tijden worden bij een onderbreking resp. na beëindiging van het programma niet opgeslagen.
10. De ventilator loopt na beëindiging van het programma nog ca. 30 seconden door.
11. Als het programma niet via de tijdselectie geregeld wordt, schakelt het apparaat zich uiterlijk na twee uur automatisch uit.
12. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.

## KOKGEREEDSCHAP

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 warmtetoewerking.
- 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 weertklinkt 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 weertklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
3. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
4. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
5. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
6. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
7. 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 plotselijke 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.
E7	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

## GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantiertermijn van 24 maanden, 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 garantiertermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopete 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 qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatische onderhoud en vakkundige reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect 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 verzamelpaats 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 58265

## DATI TECNICI

Potenza: 3.400 Watt complessivi (piastra di cottura sinistra max. 1.800 Watt, destra max. 1.600 Watt)



Misure: Circa 64, x 36,4 x 7,3 cm



Peso: Circa 4,24 kg

Lunghezza del cavo: Circa 150 cm



Scocca: Plastica

Piastra: Vetro antirottura termoresistente  
Misura della piastra 2 x 27 x 27 cm, misura pannello di cottura sinistro 18 cm, destro 16 cm

Dotazioni: 7 livelli di potenza, 6 livelli di temperatura, protezione dai surriscaldamenti, spie di controllo per tutte le funzioni: cottura, tenuta in caldo, ON/OFF, temperatura, timer

Accessori: Istruzioni per l'uso

**Con riserva di modifiche tecniche.**

## 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.

## PER LA VOSTRA SICUREZZA

### Avvertenze di sicurezza generali

1. Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
2. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o con una scarsa esperienza e/o scarsa competenza, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano da essa ricevuto indicazioni su come utilizzare l'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.
5. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
6. 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.
7. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
8. Per il modello 58265, per evitare sovraccarichi di rete, nessun altro elettrodomestico

- stico deve essere fatto funzionare tramite lo stesso circuito elettrico.
9. 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.
  10. 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 (per l'indirizzo vedere la sezione Disposizioni di garanzia). Riparazioni inadeguate possono causare notevoli danni all'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia.
  11. 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**

12. Appoggiare l'apparecchio su una superficie solida, piana e asciutta. Non appoggiarlo mai su superfici calde, metalliche o coperte da tessuti.
13. Mantenere una sufficiente distanza dagli oggetti vicini che possono reagire al magnetismo, come ad es. bancomat o carte di credito, radio, televisori, videocassette etc.
14. Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
15. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggerlo dall'umidità.
16. Durante l'utilizzo mantenere una sufficiente distanza da pareti e oggetti infiammabili come ad es. le tende.
17. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
18. Prima del riscaldamento posare il cavo in modo che non venga a contatto con parti calde.
19. Non incassare l'apparecchio in un piano di lavoro fisso.
20. Per cucinare sulla piastra a induzione si devono usare solo pentole adatte.

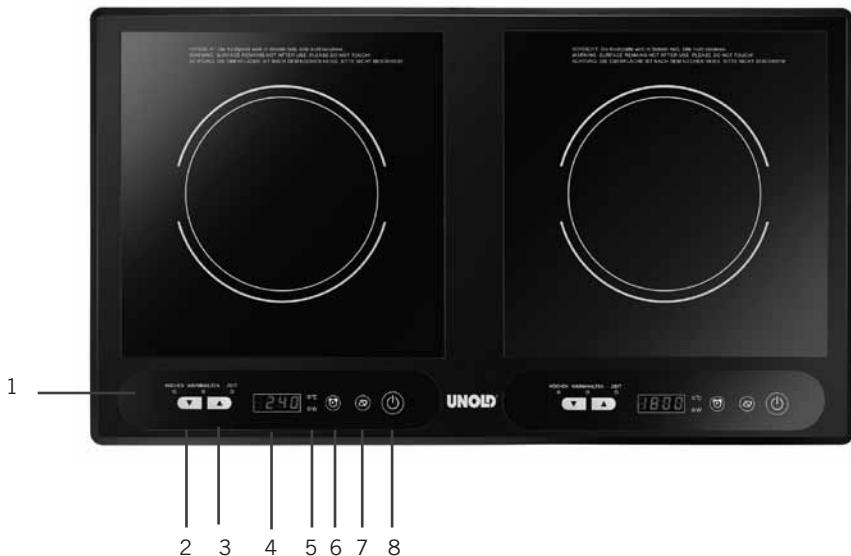
21. L'apparecchio riscalda in modo molto rapido. Il riscaldamento di pentole vuote può causare danni sia all'apparecchio che alle pentole.
22. Accendere l'apparecchio solo se sulla piastra di cottura vi è una pentola piena. Per evitare traboccati non riempire eccessivamente le pentole.
23. Non lasciare sul piano cottura oggetti metallici, come ad es. coltelli o forchette, in quanto all'accensione dell'apparecchio possono riscaldarsi.
24. Non riscaldare barattoli metallici chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
25. Accertarsi che le fessure di aerazione dell'apparecchio siano sempre sgomberate.
26. Durante il funzionamento, non spostare l'apparecchio. Prima di spostare l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere le pentole.
27. 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.
28. Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnerlo ogni tanto per almeno 30 minuti.
29. 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.
30. Non trascinare le pentole sui pulsanti di comando, in quanto potrebbero rimanere danneggiati.
31. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra la pentola e la piastra di cottura.
32. Per evitare danni all'area di cottura la pentola piena non dovrebbe superare i 4 kg di peso.
33. Non appoggiare mai pentole calde sul pannello comandi.
34. Dopo l'uso, prima di spostare l'apparecchio o della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio, farlo raffreddare e quindi staccare la spina dalla presa.



**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.**

**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.**

## PANNELLO COMANDI



1	Spia di controllo Cottura (KOCHEN)/Tenuta in caldo (WARMHALTEN)/Tempo (ZEIT)
2	Tasto Meno -
3	Tasto Più + Con il tasto Più o Meno è possibile effettuare le immissioni desiderate per la selezione del tempo, della potenza di riscaldamento o della temperatura.
4	Display
5	Indicazione °C/Watt
6	Tasto tempo Con la preselezione del tempo si determina la durata del procedimento di cottura, che non dovrebbe superare le 4 ore senza interruzione.
7	Tasto Funzione
8	Tasto ON/OFF

## 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.

## USO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

La doppia piastra di cottura a induzione dispone di due punti cottura indipendenti. Pertanto i due punti cottura possono essere usati indipendentemente uno dall'altro. La piastra di cottura sinistra può funzionare ad un massimo di 1.800 Watt, quella destra a massimo 1.600 Watt. Se si lavora tramite il comando della temperatura, per entrambi i punti di cottura è possibile una temperatura massima di 240 °C.

1. Inserire la spina in una presa elettrica. Un segnale acustico conferma l'accensione e il display si illumina. Quindi entrambi i display visualizzano – – segnalando così che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
2. Appoggiare una pentola adatta piena al centro della piastra di cottura.
3. Premere il tasto ON/OFF. Il display indica 00 00.
4. Premere entro 5 secondi il tasto FUNZIONE. Se si aspetta di più, l'apparecchio deve essere nuovamente acceso tramite l'interruttore ON/OFF.
5. L'apparecchio può essere controllato tramite la potenza di riscaldamento e la temperatura. Premendo il tasto FUNZIONE è possibile commutare tra i due tipi di regolazione. Il livello di potenza e temperatura può essere modificato in qualunque momento durante la cottura premendo il tasto Più o Meno.
6. **Comando del riscaldamento:** Premere il tasto Funzione finché le spie di controllo „W“ e „Cottura“ si illuminano. Contemporaneamente il ventilatore inizia a funzionare. La regolazione iniziale della piastra di cottura sinistra è 1.800 W, quella della destra 1.600 W. Questa regolazione può essere modificata tramite i tasti Più e Meno. Sono disponibili i seguenti livelli di potenza:

		<b>Uso</b>
Sinistra	Destra	
400 W	400 W	Tenere in caldo, far rinvenire
800 W	800 W	Cuocere delicatamente
1.000 W	1.000 W	Rosolare e arrostire delicatamente
1.200 W	1.200 W	Rosolare e arrostire delicatamente

		<b>Uso</b>
Sinistra	Destra	
1.400 W	1.400 W	Rosolare / arrostire
1.600 W	1.600 W	Rosolare intensamente
1.800 W		Grigliare

7. **Comando della temperatura:** Premere il tasto Funzione finché le spie di controllo „°C“ e „Tenuta in caldo“ si illuminano. Contemporaneamente il ventilatore inizia a funzionare. La regolazione iniziale di entrambe le piastre di cottura è 240 °C. Questa regolazione può essere modificata tramite i tasti Più e Meno. Sono disponibili i seguenti livelli di temperatura:

Livello 1	60 °C	Tenere in caldo
Livello 2	100 °C	Cuocere delicatamente
Livello 3	140 °C	Arrostire delicatamente
Livello 4	180 °C	Arrostire / rosolare
Livello 5	220 °C	Grigliare
Livello 6	240 °C	Grigliare

8. Se sulla piastra non è presente alcuna pentola, a intervalli è inviato un segnale acustico, il display indica E 0 e dopo 60 secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.

## COTTURA CON TIMER

Con questa funzione è possibile impostare l'apparecchio di modo che si spenga automaticamente dopo un numero di ore selezionato in precedenza.

1. Prima selezionare la funzione desiderata (potenza di riscaldamento o temperatura) come descritto in precedenza.
2. Premere una volta il tasto „Tempo“. Il display indica „00:00“.
3. Quindi entro cinque secondi premere il tasto Più o Meno in modo da immettere il numero di ore desiderato. Il tempo massimo impostabile è di 23 ore. Allo stesso modo si immettono anche i minuti. Il massimo impostabile sono 59 minuti.
4. Per confermare il tempo selezionato, premere nuovamente il tasto „Tempo“. E' inviato un breve segnale acustico. Così facendo l'apparecchio si spegnerà in automatico dopo il tempo programmato, a meno che il tasto FUNZIONE non venga premuto entro due ore.
5. Se non si effettua alcun'immissione per oltre cinque secondi l'impostazione del tempo è terminata e l'apparecchio torna alla condizione iniziale.
6. Durante il procedimento di cottura il display visualizza alternativamente il livello di riscaldamento o temperatura, nonché il tempo residuo.
7. Al raggiungimento del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
8. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto ON/OFF.
9. In caso di interruzione o al raggiungimento della fine programma i tempi impostati non vengono memorizzati.
10. Il ventilatore continua a funzionare per circa 30 secondi dopo la fine del programma.
11. Se il programma non viene controllato tramite la selezione del tempo, al più tardi dopo due ore l'apparecchio si spegne automaticamente.
12. Dopo l'utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa.

## STOIGLIE 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).

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
3. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
4. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
5. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
6. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detergente o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
7. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.

## ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

<b>Avviso</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
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	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

## NORME DI GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi 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. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriate 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 58265

## DATOS TÉCNICOS

Potencia:	3.400 vatios en total (placa de cocción izquierda de máx. 1.800 vatios, placa de cocción derecha de máx. 1.600 vatios)
Medidas:	Aprox. 64 x 36,4 x 7,3 cm
Peso:	Aprox. 4,24 kg
Longitud del cable:	Aprox. 150 cm
Carcasa:	Sintética
Placa:	Cristal resistente al calor y rotura 2 x 27 x 27 cm de tamaño de placa, tamaño de placa de cocción izquierda de 18 cm, derecha de 16 cm
Equipamiento:	7 niveles de potencia, 6 niveles de temperatura, protección contra sobrecalentamiento, pilotos de control para todas las funciones: cocinar, mantener caliente, ENCENDIDO/APAGADO, temperatura, temporizador
Accesorios:	Manual de instrucciones



Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



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



Este símbolo le indica un probable riesgo de quemaduras. Prestar siempre la máxima atención.

## PARA SU SEGURIDAD

### Indicaciones generales de seguridad

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe usarse el aparato.
3. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
5. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
6. 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.
7. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.

8. Con el modelo 58265 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
9. 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.
10. 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 (véase la dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
11. 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 giran.

#### **Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato**

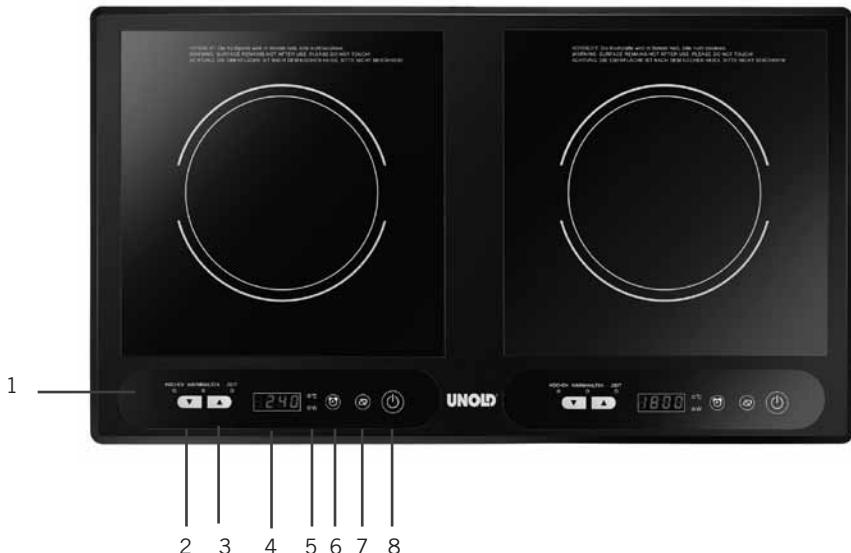
12. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes, de metal o cubiertas con tejidos.
13. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, cintas de video, etc.
14. No utilice el aparato en el exterior.
15. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido. Proteja el aparato de la humedad.
16. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
17. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
18. Antes de calentar, tender el cable de forma que no entre en contacto con las piezas calientes.
19. El aparato no debe montarse en una encimera fija.
20. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
21. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar deterioros tanto en el aparato como en la propia olla.
22. Encienda el aparato solo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
23. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.
24. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
25. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
26. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. No tire las ollas sobre los botones de mando, ya que podrían deteriorarse.
31. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
32. La olla llena no debería pesar más de 4 kg para evitar daños en la placa de cocción.
33. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
34. Después de utilizar el aparato y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desenchufe el conector de la red y deje que el aparato se enfrie.



**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.**

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

## PANEL DE MANDO



1	Piloto de control cocinar/mantener caliente/tiempo
2	Tecla menos -
3	Tecla más + Con la tecla más o menos puede realizar los ajustes correspondientes en la selección de tiempo, la potencia calorífica o la temperatura.
4	Pantalla
5	Indicación °C/Vatios
6	Tecla tiempo Con la preselección de tiempo definirá la duración del proceso de cocción. La duración no debería exceder 4 horas sin interrupción.
7	Tecla función
8	Tecla ENCENDIDO/APAGADO

## 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.

## MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

La placa de inducción doble dispone de dos placas de cocción independiente entre sí. Así que, puede operar ambas placas por separadas entre sí correspondientemente. La placa de cocción izquierda puede operarse con máximo 1.800 vatios, la placa de cocción derecha con máximo 1.600 vatios. Trabajando a través del control de temperatura, puede ajustar en ambos lados una temperatura máxima de 240 °C correspondientemente.

1. Enchufe la clavija en una caja de enchufe. Una señal acústica confirma la conexión y se ilumina la pantalla. Despues aparece en ambas pantallas -- correspondientemente para indicar que el aparato está conectado a la red eléctrica.
2. Llene una olla adecuada y colóquela en el centro de la placa de cocción.
3. Pulse la tecla ENCENDIDO/APAGADO. La pantalla indica 00 00.
4. Pulse dentro de 5 segundos la tecla FUNCIÓN. Si espera más tiempo, tendrá que encender el aparato de nuevo en el interruptor ENCENDIDO/APAGADO.
5. Puede controlar el aparato o bien a través de la potencia calorífica o a través de la temperatura. Pulsando la tecla FUNCIÓN puede conmutar entre ambos modos de ajuste. El nivel de potencia o de temperatura puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla más o menos.
6. **Control de potencia calorífica:** Pulse la tecla Función hasta que se iluminen los pilotos de control „W“ y „Cocción“. Al mismo tiempo empieza a funcionar el ventilador. El ajuste inicial de la placa de cocción izquierda es de 1800 W y de 1600 W para la placa de cocción derecha. Mediante las teclas de más y menos puede cambiar este ajuste. Dispone de los siguientes niveles de potencia:

		<b>Aplicación</b>
Izquierda	Derecha	
400 W	400 W	Mantener caliente, rehogar
800 W	800 W	Cocinar cuidadosamente
1.000 W	1.000 W	Guisar y freír cuidadosamente
1.200 W	1.200 W	Guisar y freír cuidadosamente
1.400 W	1.400 W	Guisar / freír

		<b>Aplicación</b>
Izquierda	Derecha	
1.600 W	1.600 W	Guisar a fuego vivo
1.800 W		Asar a la parrilla

7. **Control de temperatura:** Pulse la tecla Función hasta que se iluminen los pilotos de control „°C“ y „Mantener caliente“. Al mismo tiempo empieza a funcionar el ventilador. El ajuste inicial de ambas placas de cocción es de 240 °C. Mediante las teclas más y menos puede cambiar este ajuste. Dispone de los siguientes niveles de temperatura:

Nivel 1	60 °C	Mantener caliente
Nivel 2	100 °C	Cocinar cuidadosamente
Nivel 3	140 °C	Freír cuidadosamente
Nivel 4	180 °C	Freír/guisar
Nivel 5	220 °C	Asar a la parrilla
Nivel 6	240 °C	Asar a la parrilla

8. Si no hubiera ninguna olla sobre la placa, se emitirá una señal acústica intermitente, la pantalla indicará E 0 y el aparato se desconectará automáticamente tras 60 segundos.

## COCINAR CON TEMPORIZADOR

Con esta función es posible ajustar el aparato de forma que se apague automáticamente después de un tiempo previamente seleccionado.

1. Primero, seleccione la función deseada como descrito arriba (potencia calorífica o temperatura).
2. Pulse la tecla "Tiempo" una vez. En la pantalla aparece „00:00“.
3. Ahora, pulse la tecla más o menos dentro de cinco segundos para introducir las horas deseadas. El tiempo máximo ajustable es de 23 horas. De la misma forma puede introducir los minutos. El tiempo máximo ajustable en minutos es de 59 minutos.
4. Para confirmar el tiempo seleccionado, pulse de nuevo la tecla „Tiempo“. Se emite una breve señal acústica. El aparato se apagará ahora automáticamente después del correspondiente tiempo programado, al no ser que pulse la tecla FUNCIÓN dentro de un lapso de dos horas.
5. Si no pulsa ninguna tecla durante cinco segundos, se finaliza el preajuste de tiempo y el aparato vuelve al estado inicial.
6. Durante el proceso de cocción se indican en la pantalla tanto el nivel de potencia calorífica o de temperatura como también el tiempo restante de forma alternada.
7. Al alcanzar el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
8. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO.
9. Los tiempos ajustados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
10. El ventilador sigue en marcha durante unos 30 segundos después de finalizar el programa.
11. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
12. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.

## BATERÍA DE COCINA

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 18 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. 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 Vatio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. 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 alterante 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).

## **LIMPIEZA Y CUIDADO**

1. **Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.**
2. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
3. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
4. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
5. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.

6. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
7. 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	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. En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar. 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.
E6	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
E7	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

## CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprobadamente tengan que ver con errores de fábrica. 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 diríjase 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 desprenderte 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. 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.



# INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58265

## DANE TECHNICZNE

Moc: Moc całkowita 3,4 kW (lewa płyta grzejna maks. 1,8 kW, prawa płyta grzejna maks. 1,6 kW)



Wymiary: Ok. 64 x 36,4 x 7,3 cm



Ciężar: Ok. 4,24 kg

Długość przewodu: Ok. 150 cm

Obudowa: Tworzywo sztuczne

Płyta: Szkło odporne na pęknięcie i wysokie temperatury  
Wymiary płyty 2 x 27 x 27 cm, wymiary pół grzejnych lewe 18 cm, prawe 16 cm

Wyposażenie: 7 stopni mocy, 6 stopni temperatury, zabezpieczenie przed przegrzaniem, lampki kontrolne wszystkich funkcji: grzanie, utrzymanie ciepła,łącznik/wyłącznik, temperatura, timer

Akcesoria: Instrukcja obsługi



**Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.**

## DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

### Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

1. Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.
2. Osoby (łącznie z dziećmi), które wskutek ograniczonych fizycznych, sensorycznych lub psychicznych zdolności, bądź z braku doświadczenia i/lub wiedzy nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, nie powinny obsługiwać go bez nadzoru lub instrukcji odpowiedzialnej osoby.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
6. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
7. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. W przypadku modelu 58265 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć przeciążenia sieci zasilającej.
9. 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.
10. 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 (adres patrz dokument gwarancyjny). Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i uniemożliwienie gwarancji.
11. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić pro-

ducent, 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

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



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

**Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego. Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.**

## POLE OBSŁUGI



1	Lampka kontrolna grzania/utrzymania ciepła/czasu
2	Przycisk minus -
3	Przycisk plus + Przy pomocy przycisku plus lub minus można wprowadzić pożądane wartości czasu, mocy grzejnej lub temperatury.
4	Wyświetlacz
5	Wskaźnik °C/mocy W
6	Przycisk czas Przyciskiem wyboru czasu ustala się czas trwania grzania. Nie należy przekraczać czasu 4 godzin bez przerw.
7	Przycisk funkcji
8	Przycisk włącznika/wyłącznika

## URUCHOMIENIE

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

## OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ INDUKCYJNEJ

Płyta indukcyjna podwójna zawiera dwa niezależne od siebie pola grzejne. Dlatego obydwa pola grzejne można używać niezależnie od siebie. Lewe pole grzejne może pracować z maksymalną mocą 1,8 kW, prawe pole - 1,6 kW. Gdy używa się sterowania temperaturowego, możliwa jest maksymalna temperatura 240 °C z obydwu stron.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie i zaświeci się wyświetlacz. Na obydwu wyświetlaczach ukaże się – – jako wskazanie, że urządzenie podłączone jest do sieci zasilającej.
- W środku pola grzejnego postawić odpowiedni, napełniony garnek.
- Nacisnąć przycisk włącznika/wyłącznika. Na wyświetlaczu wyświetli się 00 00.
- W ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk FUNKCJA. Gdy zaczeka się dłużej, trzeba będzie ponownie nacisnąć włącznik/wyłącznik.
- Urządzenie można sterować przy pomocy mocy grzejnej lub temperatury. Naciskając przycisk FUNKCJA można przełączać pomiędzy obydwoema ustawieniami. Podczas gotowania stopień mocy lub temperatury można w każdej chwili zmienić naciskając przycisk plus lub minus.
- Sterowanie grzania:** Nacisnąć przycisk funkcji, aż zaświecą się lampki kontrolne „W“ i „gotowanie“. Jednocześnie włącza się wentylator. Lewe pole grzejne ustawione jest początkowo na 1,8 kW, prawe pole grzejne na 1,6 kW. Dostępne są następujące stopnie mocy:

		<b>Stosowanie</b>
lewe	prawe	
400 W	400 W	Utrzymanie ciepła, pęcznienie
800 W	800 W	Gotowanie delikatne
1.000 W	1.000 W	Podgotowanie delikatne i smażenie

		<b>Stosowanie</b>
lewe	prawe	
1.200 W	1.200 W	Podgotowanie delikatne i smażenie
1.400 W	1.400 W	Podgotowanie / smażenie
1.600 W	1.600 W	Ostre podsmażenie
1.800 W		Grillowanie

- Sterowanie temperatury:** Nacisnąć przycisk funkcji, aż zaświecą się lampki kontrolne „C“ i „utrzymanie w ciepłe“. Jednocześnie włącza się wentylator. Początkowo obydwa pola grzejne ustawione są na 240 °C. Ustawienie można zmienić przyciskami plus i minus. Dostępne są następujące stopnie temperatury:

Stopień 1	60 °C	utrzymanie w ciepłe
Stopień 2	100 °C	gotowanie delikatne
Stopień 3	140 °C	delikatne smażenie
Stopień 4	180 °C	smażenie / podgotowanie
Stopień 5	220 °C	Grillowanie
Stopień 6	240 °C	Grillowanie

- Gdy na polu grzejnym nie ma garnka, rozlega się okresowo sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokazuje E 0 i urządzenie wyłącza się automatycznie po 60 sekundach.

## GOTOWANIE Z UŻYCiem TIMERA

Przy pomocy tej funkcji urządzenie można ustawić tak, aby wyłączyło się automatycznie po wybranej liczbie godzin.

1. Najpierw wybrać pożądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Nacisnąć jeden raz przycisk „czas“. Na wyświetlaczu ukaże się „00:00“.
3. Teraz w ciągu pięciu sekund naciśnąć przycisk plus lub minus, aby wprowadzić wymaganą liczbę godzin. Maksymalnie można nastawić 23 godziny. W ten sposób wprowadza się również minuty. Maksymalnie można nastawić 59 minut.
4. Aby potwierdzić wybrany czas naciśnąć ponownie przycisk „czas“. Rozlega się krótki sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się teraz automatycznie po zaprogramowanym czasie, chyba że w ciągu dwóch godzin naciśnie się przycisk FUNKCJA.
5. Jeśli w czasie dłuższym od pięciu sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawienie czasu jest zakończone i urządzenie powraca do stanu wyjściowego.
6. Podczas gotowania na wyświetlaczu ukazuje się na zmianę stopień mocy lub temperatury oraz pozostałý czas.
7. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
8. Podczas gotowania urządzenie można w każdej chwili wyłączyć naciskając przycisk włacznika/wyłącznika.
9. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu nastawione czasy nie są zapamiętywane.
10. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze około 30 sekund.
11. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
12. Po używaniu wyjąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić prąd.

## NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewanej 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 patelin 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 naczynia. 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 oszczędzanie Państwa aż do 50 % prądu. Czas gotowania może być krótszy aż o 30 %.
  2. Przygotowaniu z użyciem indukcji samo pole grzejace 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 zwiększeniem ciepła.
- Szybkie wytworzenie ciepła, ponieważ energia po włączeniu jest natychmiast w pełni dostępna.
  - Zimne pole grzejace, które rozgrzewa się tylko od reflektującego ciepła naczynia.
  - Duża oszczędność energii aż do 50 %.
  - Proste czyszczenie, ponieważ przy wykupieniu gotowanych produktów nie przypalały się one na płycie szklano ceramicznej.
  - Wysokie bezpieczeństwo: jak tylko naczynie kuchenne zostanie zdjęte z pola grzejacego, 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 odstępach, 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 przerwa 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 przygotowanego 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).

## CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.
2. Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia celem wyczyszczenia w wodzie lub innych płynach.
3. Proszę przetrzeć płytę i obudowę dobrze wykreoną, wilgotną ściereczką.
4. 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.

5. Przy mocniejszym zabrudzeniu można użyć dostępnego w handlu środka czyszczącego lub specjalnej skrobaczki do płyt szklano ceramicznych.
6. 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. 2 6cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejacego.
E1	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przesyłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E2	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przesyłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E3 E4	Wahania napięcia	Przy nagłych wahaniach 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	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przesyłać 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 Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesyłać razem z kopią 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 wygasza, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealeru 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<sup>®</sup>**