

# UNOLD®

## INDUKTIONSKOCHPLATTEN



### **Bedienungsanleitung**

**Modelle 58275/58235**

**Instructions for use - Notice d'utilisation**

**Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso**

**Manual de instrucciones - Návod k obsluze**

**Instrukcja obsługi**

Impressum:  
Bedienungsanleitung Modell 58235/58275  
Stand: Juli 2011 /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](mailto:info@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

## SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

**Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr**

**Rufnummer: 0 18 05/94 18 99\***

\*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 102039

# INHALTSVERZEICHNIS

## **Bedienungsanleitung Modell 58235/58275**

Technische Daten .....	6
Sicherheitshinweise .....	7
Funktionsweise .....	8
Sicherheitsfunktionen .....	8
Kochgeschirr .....	9
In Betrieb nehmen .....	9
Bedienfeld .....	9
Bedienung der Induktionskochplatte .....	11
Reinigen und Pflegen .....	11
Fehler beseitigen .....	12
Garantiebestimmungen .....	59
Service-Adressen .....	61
Entsorgung / Umweltschutz .....	62

## **Instructions for use Model 58235/58275**

Technical Data .....	13
Safety Information .....	14
Functioning .....	15
Safety functions .....	15
Cooking Utensil Selection .....	15
Before first use .....	16
Operation panel .....	16
Operation of the induction cooker .....	17
Cleaning and maintenance .....	18
Trouble shooting .....	18
Guarantee Conditions .....	59
Waste Disposal / Environmental Protection .....	62

## **Notice d'utilisation Modèle 58235/58275**

Données techniques .....	19
Consignes de sécurité .....	20
Fonctionnement .....	21
Fonctions de sécurité .....	21
Sélection des casseroles appropriées .....	21
Avant la première utilisation .....	22
Champ de commande .....	22
Opération du plat à induction .....	23
Nettoyage et entretien .....	24
Fautes possible .....	24
Conditions de Garantie .....	59
Traitement des déchets / Protection de l'environnement .....	62

## **Gebruiksaanwijzing Model 58235/58275**

Technische gegevens .....	25
Veiligheidsinstructies .....	26
Functie .....	27
Veiligheidsfuncties .....	27
Kookgereedschap .....	28
Ingebruikname .....	28
Bedieningspaneel .....	28
Bediening van de inductiekookplaat .....	29
Reiniging en onderhoud .....	30
Verhelpen van fouten .....	30
Garantievoorwaarden .....	59
Verwijderen van afval / Milieubescherming .....	62

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso Modello 58235/58275

Dati tecnici .....	32
Avvertenze di sicurezza .....	33
Modalità di funzionamento .....	34
Funzioni di sicurezza .....	34
Stoviglie di cottura.....	35
Messa in funzione.....	35
Comandi .....	35
Utilizzo della piastra di cottura a induzione .....	37
Pulizia e manutenzione .....	37
Eliminazione degli errori .....	38
Norme di garanzia.....	60
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	63

### Manual de instrucciones Modelo 58235/58275

Datos técnicos.....	39
Indicaciones de seguridad .....	40
Funcionamiento.....	41
Funciones de seguridad.....	41
Batería de cocina.....	42
Puesta en marcha.....	42
Cuadro de mando .....	42
Manejo de la placa de inducción .....	43
Limpieza y cuidado.....	44
Solución de problemas.....	44
Condiciones de Garantía.....	60
Disposición / Protección del medio ambiente.....	63

### Návod k obsluze Modelu 58235/58275

Technická data .....	46
Technické změny vyhrazeny .....	47
Způsob fungování .....	48
Bezpečnostní funkce.....	48
Nádobí .....	49
Uvedení do provozu .....	49
Obslužný panel.....	49
Obsluha indukční varné desky.....	50
Čištění a údržba .....	51
Odstranění chyb .....	51
Záruční podmínky.....	60
Likvidace / Ochrana životního prostředí .....	63

### Instrukcja obsługi Modelu 58235/58275

Dane techniczne .....	52
Wskazówki bezpieczeństwa .....	53
Działanie .....	54
Funkcje bezpieczeństwa .....	54
Naczynia kuchenne.....	55
Uruchomienie.....	55
Pulpit sterujący .....	55
Obsługa płyty indukcyjnej.....	56
Czyszczenie i pielęgnacja .....	57
Usuwanie błędów .....	57
Warunki gwarancji.....	60
Obsługa klientów .....	61
Utylizacja / ochrona środowiska.....	63

# BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58235/58275

## TECHNISCHE DATEN

Modell 58235  
Einzelinduktionskochplatte



Modell 58275  
Doppelinduktionskochplatte



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

**Technische Änderungen / Designänderungen vorbehalten.**

## 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. **ACHTUNG:**  
Bei Modell 58275 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
9. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
10. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
  - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
  - landwirtschaftlichen Betrieben,
  - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
  - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. 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. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
16. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
17. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
18. Verwenden Sie zum Kochen auf der Induktionskochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
19. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
20. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
21. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
22. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metall Dosen, diese könnten platzen.
23. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
24. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
25. 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.
26. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
27. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen und beachten Sie die Restwärmanzeige.

28. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedientöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
29. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
30. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
31. 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.
32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschluss-

kabels, 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.

33. 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.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.**

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

## 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 unter-

bricht den Kochvorgang. Nach einer Minute Pause wird der Kochvorgang fortgesetzt.

### 4. Metallschutz

Das Gerät erkennt, wenn kleine Metallteile unter 8 cm Länge auf der Platte liegen. In diesem Fall lässt sich das Gerät nicht einschalten.

### 5. Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

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



## 6. Restwärmeanzeige

Das Gerät erkennt automatisch, wenn sich die Glasplatte durch den darauf erhitzten Topf erwärmt hat. Solange die Glasplatte

noch warm ist, wird das Display rot beleuchtet. Während dieser Zeit sollte die Platte nicht mit der Hand berührt werden.

## 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 26 cm haben.
5. **Bitte beachten Sie:**  
Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Koch-

geschirr 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.

## 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.

## BEDIENFELD



### ZEIT-Taste

Mit der Timerfunktion bestimmen Sie die Zeitdauer des Kochvorgangs. Der Zeitdauer sollte 4 Stunden ohne Unterbrechung nicht überschreiten.

Drücken Sie einmal die Taste ZEIT.  
Im Display erscheint ZEIT.

Die beiden Ziffern links des Doppelpunkts blinken.

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

springt die Anzeige auch automatisch auf die Minutenanzeige.

Geben Sie nun durch Drücken der Plus-/Minus-Taste den Minutenwert der gewünschten Kochdauer ein.

Bestätigen Sie die Eingaben durch Drücken der Taste ZEIT. Es ertönt ein kurzer Signalton zur Bestätigung.

Während des Kochvorgangs wird abwechselnd die noch verbleibende Restzeit sowie die gewählte Leistungs-, bzw. Temperaturstufe angezeigt.

### **FUNKTION-Taste**

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

### **Heizleistung**

Drücken Sie FUNKTION.

Im Display erscheint HEAT.

Stellen Sie mit der Plus- bzw. Minus-Taste die gewünschte Heizleistung ein. Die folgenden Leistungsstufen stehen zur Verfügung:

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

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

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

### **Temperatur**

Drücken Sie zweimal FUNKTION.

Im Display erscheint WARM.

Stellen Sie mit der Plus- bzw. Minus-Taste die gewünschte Temperatur ein.

Die folgenden Temperaturstufen stehen zur Verfügung:

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

### **PLUS/MINUS-Tasten**

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

Start/Stopp-Taste

Drücken sie die START/STOPP-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Im Display erscheint -- -- als Anzeige, dass das Gerät angeschlossen ist.

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

## BEDIENUNG DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

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

## 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 Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

## FEHLER BESEITIGEN

Fehlermeldung	Ursache	Behebung
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 Temperaturfühlers	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.

# INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58235/58275

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model 58235  
Single induction cooker



Model 58275  
Double induction cooker



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

**Subject to technical modifications.**

## SAFETY INFORMATION

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure they don't play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. Persons with pacemakers, in particular with older pacemakers, should consult their doctor before using the appliance.
7. Ensure that the appliance is connected to a A.C. power outlet as per rating label.
8. **CAUTION!**  
In case of model 58275 we recommend not to use any other electrical appliance in the same power circuit.
9. Never immerse the appliance into water or any other liquid. Protect the appliance against water.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by client in hotels, motels and other working environments;
  - bed and breakfast type environments.
11. Unwind the power cord completely before using the appliance in order to avoid any contact of the power cord with the hot appliance.
12. Place the appliance on a solid, flat and dry surface, but never on hot surface, metal surfaces or surfaces covered with cloths.
13. Do not place near objects which are affected by magnets such as cheque cards, radio, television, video tapes etc.
14. Keep sufficient distance to walls and combustible objects such as curtains.
15. Never use the appliance on or near hot surfaces.
16. Do not use with saucepans etc. which are not suitable for induction cooking.
17. The appliance is not provided for being installed in a working top.
18. The appliance heats up quickly. Do not heat empty saucepans. This might damage the appliance as well as the saucepan.
19. Only switch on the appliance if a filled saucepan is placed on the plate. Do not overfill saucepans to avoid boiling over.
20. Do not leave any metallic objects such as knife, forks, spoons etc. on the hotplate, since they can get hot.
21. Do not heat closed metal cans, as they may burst.
22. Ensure that the ventilation slots are always free and clean.
23. Do not move the appliance during use. Switch off and remove saucepans before moving the appliance.
24. Do not drop objects on the hotplate. In case of cracks turn off the power supply immediately and unplug the appliance. Send the appliance to our after sales service for repair.
25. Continuous operation should not exceed 4 hours. If necessary please stop for 30 minutes during operation and then continue to cook.
26. The hotplate may get hot during use by the heat reflected from the saucepan. Do not touch the hotplate directly after use and follow the heat display.
27. Do not place a sheet of paper or foil between the saucepan and the hotplate. It may get burnt or melted.
28. Do not pull the saucepan over the operation buttons to avoid damaging of the buttons.
29. Do not place hot saucepans on the operation panel.
30. Do not use the appliance outdoors.
31. After use, before moving and before cleaning always switch off and unplug the appliance.
32. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.
33. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

**The appliance is only provided for domestic use. The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.**

## FUNCTIONING

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

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

**The advantages of induction cooking are:**

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

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

## SAFETY FUNCTIONS

### 1. Overvoltage / low voltage protection

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

### 2. Overheating protection

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

### 3. High voltage pulse protection

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

### 4. Small metal part protection

If small iron metal parts with a diameter of less than 80 mm are detected on the hotplate, the appliance cannot be switched on.

### 5. Suitable pans

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

### 6. Heat display

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

## COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your saucepans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 26 cm.
6. **Attention:** Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting

in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.

7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer

with regard to the application of the pots. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages.

8. Put the saucepan always precisely in the middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on a flat, solid and dry surface with sufficient distance to all sides
4. Put the plug into a power outlet as per rating label.

## OPERATION PANEL



### ZEIT/TIME button

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

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

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

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

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

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

### FUNKTION/FUNCTION button

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

### Power rating

Press the FUNKTION/FUNCTION button. The display shows HEAT .

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

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

The above values are roughly estimated for stainless steel saucepans with approx. 20 cm diameter. The values may vary depending on the material and size of the used cookware.

For safety reason the total power rating for model 58275 is limited to 3.400 Watt in order to avoid damages of the domestic power system.



## Temperature

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

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

## PLUS/MINUS buttons

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

## Start/Stop button

Press START/STOPP to switch on the appliance.

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

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

## OPERATION OF THE INDUCTION COOKER

1. Insert the power cord into a power outlet as per rating label. A buzzer sound will be heard and the display is lighted in blue. All display options are shown for 1 second. Then the display shows -- --.
2. If no key is pressed within 10 seconds, the blue lighting turns off (power save function in standby mode). As soon as a key is pressed to start cooking, the display is lighted again and remains lighted in blue during the cooking time.
3. Place an appropriate, filled saucepan in the middle of the hotplate.
4. Press the **START-STOPP** button. The display shows **00:00** .
5. Press the button **FUNKTION/FUNCTION** and set within the next 5 seconds the selected power rating or temperature as described above by using the plus and minus buttons. You can operate the induction cooker either by selecting a power rating level or a temperature level. As soon as a selection is made, the fan begins to operate.
6. If no saucepan is placed on the hotplate, a buzzer alarm is heard in intervals, the display shows **E 0** and the appliance is switched off after 60 seconds.
7. The induction cooker can be set either in the temperature range setting or in the power setting.
8. If no power level is selected press the **FUNKTION/FUNCTION** button again and select the temperature level up to max. 240 °C. Whenever the appliance reaches the preset maximum temperature, the heating is interrupted automatically.
9. During cooking you can change the power rating or temperature at any time.
10. If you want to preset the cooking time, press the button **ZEIT/TIME**. Select the cooking time as described above.
11. After some seconds the two figures right of the colon start to blink. Set the minute value now.
12. Press the **ZEIT/TIME** button again to confirm the preset cooking time. This will be conformed by a short buzzer sound.
13. During cooking the remaining time will be shown in the display alternating with the selected power resp. temperature level.
14. After reaching the preset cooking time, the appliance is switched off automatically.
15. The display is lighted in red (residual heat display).
16. During cooking the appliance can be switched off at any time by pressing the **START-STOP** button.
17. The preset cooking time will not be kept in memory after the end of cooking.
18. The fan will run for about 30 seconds after the end of the cooking time.
19. If no cooking time has been preselected, the appliance will be switched off automatically after 2 hours.
20. Disconnect after use the plug from the outlet to save electricity.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

## TROUBLE SHOOTING

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

# NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58235/58275

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Modèle 58235  
Plaque à induction



Modèle 58275  
Plaque double à induction



RoHS✓



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

**Sous réserve de modifications techniques.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
3. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Les personnes avec stimulateur cardiaque sont priées de consulter leur médecin avant d'utiliser l'appareil.
7. Brancher l'appareil au courant alternatif selon la plaque signalétique.
8. **ATTENTION!**  
Nous recommandons de connecter le modèle 58275 à un circuit séparé sans d'autres consommateurs électriques.
9. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas le laver dans le lave-vaisselle. Protéger l'appareil contre l'humidité.
10. Avant de chauffer l'appareil dérouler le cordon complètement pour éviter tout contact avec des parties chaudes de l'appareil.
11. L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les ménages ou des utilisation correspondantes:
  - cuisines dans les magasins, les bureaux ou d'autres endroits de travail ;
  - fermes;
  - par clients dans des hotels, motels et d'autres institutions d'hébergements;
  - hébergement comme bed and breakfast / pensions.
12. Placer l'appareil sur une surface plate, sèche et solide. Ne jamais placer sur des surfaces chaudes, métalliques ou couvertes avec des textiles.
13. Garder assez de distance aux objets qui pourraient réagir au magnétisme comme les cartes bancaires, les radios, les téléviseurs, les cassettes etc.
14. Garder assez de distance aux murs et aux objets combustibles comme les rideaux.
15. Ne jamais utiliser l'appareil près de ou sur des sources de chaleurs.
16. Ne prendre que des casseroles appropriées pour la cuisson à l'induction.
17. L'appareil se chauffe très vite. Ne jamais chauffer des casseroles vides, cela pourrait endommager l'appareil ainsi que les casseroles.
18. Ne pas mettre en marché sans une casserole remplie sur le plat de chauffe. Ne pas surcharger les casseroles pour éviter que les aliments débordent.
19. Ne pas placer des objets métalliques sur le plat de chauffe, comme des couteaux, des fourchettes etc. Ces objets pourraient surchauffer.
20. Ne jamais chauffer des boites fermées, elles pourraient crever.
21. Assurer toujours, que les fentes de ventilation sont libre.
22. Ne pas bouger l'appareil pendant l'opération. Avant de le bouger, le mettre hors marche et enlever les casseroles.
23. Ne pas laisser tomber des objets sur le plat de chauffe – danger de ruptures. En cas de ruptures, mettre l'appareil hors marche et ne plus l'utiliser. Envoyer l'appareil à notre service après-vente pour être réparé.
24. Ne pas utiliser l'appareil plus de 4 heures sans pause. En cas d'utilisation plus longue mettre l'appareil hors marche entre temps pour 30 minutes.
25. Le plat se chauffe pendant l'opération par la chaleur reflétée par la casserole. Ne pas toucher la surface directement après la cuisson et faire attention à l'affichage de la chaleur restante.
26. Ne pas placer des feuilles de papier etc. entre la casserole et le plat, elles pourraient brûler.
27. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le bouger et le laisser refroidir. Tirer la fiche de la prise de courant.
28. Ne pas utiliser l'appareil en dehors.
29. Ne pas placer des casseroles chaudes sur le champ de commande.

30. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves

dangers et entraîner la non-application de la garantie

31. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son service après-vente ou bien par une personne qualifiée, pour éviter des risques.

**L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les ménages. Le producteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après des réparations par des tiers.**

## FONCTIONNEMENT

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

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

**Les avantages de la cuisson à induction:**

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

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

## FONCTIONS DE SÉCURITÉ

### 1. Protection contre surtension

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

### 2. Protection contre surchauffe

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

### 3. Protection contre surtension transitoire

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

### 4. Protection pour objets métalliques

Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur 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 alarme acoustique est activé (Erreur E0).

### 6. Affichage de la chaleur restante

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

## SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique,

poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.

3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction.

4. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
5. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 26 cm maximum.
6. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
7. **Attention :**  
Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou température peut endommager la vaisselle.
8. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlever tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide.
3. Placer L'appareil sur une surface solide, plate et sèche avec assez de distance de toutes les côtés.
4. Mettez la fiche dans une prise de courant selon la plaque signalétique.

## CHAMP DE COMMANDE



### Touche ZEIT/TIME

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

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

Les deux chiffres à gauche des deux points clignotent.

Ajustez les heures avec les touches PLUS et MOINS.

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

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

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

### Touche FUNKTION/FUNCTION

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

### Puissance

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

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

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

Modèle 58235	Modèle 58275		App-lication
	à l'envers	à droite	
800 W	800 W	800 W	cuire doucement
1.000 W	1.000 W	1.000 W	cuire et rôtir doucement
1.200 W	1.200 W	1.200 W	cuire et rôtir doucement
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Rôtir / cuire
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Rôtir
1.800 W	1.800 W		Griller
2.000 W			Griller

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

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

## OPÉRATION DU PLAT À INDUCTION

- Après avoir mis la fiche dans la prise de courant, un signal acoustique est donné l'affichage est illuminée en bleu et l'affichage montre toutes les options pendant une seconde. Après l'affichage montre - - - - .
- Si pendant les 10 secondes suivantes aucune touche est pressée, l'illumination de l'affichage s'éteint (fonction économisation de courant en mode stand-by). Si vous pressez une touche pour mettre l'appareil en marche, l'illumination s'allume de nouveau et reste allumée jusqu'à la fin de cuisson.
- Placer une casserole appropriée remplie au milieu du plat.
- Presser la touche **START/STOP**. L'affichage montre **00:00**.
- Presser la touche **FUNKTION** et programmer pendant les 5 secondes suivantes soit la puissance soit la température désirée avec les touches PLUS et MOINS. Aussitôt que le choix est fait, le ventilateur commence à travailler.
- Si il n'ay pas de casserole sur le plat ou bien si la casserole n'est pas approprié, un signal acoustique est activé en intervalles

### Température

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

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

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

### Touches PLUS/MINUS

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

### Touche START/STOP

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

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

et l'affichage montre **E O**. L'appareil est mis hors marche après 60 secondes.

- On peut utiliser la plaque à induction soit dans le mode **TEMPERATURE** soit dans le mode **PUISSANCE**.
- Si aucun degré de puissance a été choisi, presser encore une fois la touche **FUNKTION** et choisir la température jusqu'au maximum de 240 °C. Si l'appareil atteint la température choisie, le chauffage est interrompu automatiquement.
- Pendant la cuisson on peut corriger la puissance et la température.
- Pour programmer la durée de cuisson presser la touche **ZEIT/TIME** et choisir la durée comme décrit.
- Presser la touche **ZEIT/TIME** pour confirmer la durée programmée. Un signal acoustique confirme la programmation.
- Pendant la cuisson le temps restant et la puissance/la température choisie sont montrés dans l'affichage.
- Lorsque le temps programme est écoulé, l'appareil est mis hors marche.

14. Pendant l'opération on peut toujours arrêter l'appareil en pressant la touche **START-STOP**.
15. La durée de cuisson programmée est annulée à la fin du programme. L'affichage est illuminée en rouge (chaleur restante).
16. Le ventilateur travaille encore 30 secondes après la fin de cuisson.
17. Si aucune durée de cuisson a été définie auparavant, l'appareil est mis hors marche automatiquement après deux heures.
18. Tirez après l'usage la fiche de l'appareil de la prise de courant pour épargner du courant.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Tirer la fiche de la prise de courant et laisser 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 la 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	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E2	Erreur de la contrôle de température	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E3 E4	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.
E5	Température de surface trop élevée	Si la température de la surface est trop élevée, un signal acoustique sonne et l'appareil est mis hors marche. Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque nous recommandons d'adapter la puissance à a taille des casseroles.
E6	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
E7	Overheating due to fault of the temperature sensor	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.





## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Apparaat alleen aansluiten op wisselstroom met spanning conform typeplaatje op het apparaat.
5. **LET OP:**  
Bij model 58275 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde circuit worden gebruikt om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijd-schakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
7. Personen met pacemakers, in het bijzonder apparaten van oudere makelij, moeten vóór inbedrijfname hun arts consulteren, omdat de functie van de pacemaker zou kunnen worden belemmerd.
8. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Bescherm het apparaat tegen vocht.
9. Vóór het verwarmen het snoer a.u.b. volledig afwikkelen, opdat dit niet met hete delen in contact komt.
10. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijvoorbeeld
  - keukens in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
  - in boerderijen,
  - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere indiening inrichtingen,
  - in particuliere huizen of vakantie-woningen.
11. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en droog oppervlak. Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken, metalen oppervlakken of met textiel afgedekte oppervlakken.
12. Houd voldoende afstand t.o.v. voorwerpen die op magnetisme reageren, bijv. betaalpasjes, radio, TV, videocassetten, enz.
13. Houd tijdens het gebruik voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
14. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
15. Gebruik voor het koken op de inductiekookplaat alleen voor inductie geschikte kookgereedschappen.
16. Het apparaat verwarmt zeer snel. Het verwarmen van lege potten/pannen kan tot beschadigingen aan het apparaat alsmede aan het kookgereedschap leiden.
17. Het apparaat wordt niet gezorgd voor geïnstalleerd in een werkingstop te worden.
18. Schakel het apparaat pas in als er zich een gevuld kookgereedschap op de kookplaat bevindt. Kookgereedschap niet te vol maken om overkoken te voorkomen.
19. Laat geen metalen voorwerpen zoals bijv. messen of vorken op de kookplaat liggen omdat deze zich bij het inschakelen van het apparaat zouden kunnen verwarmen.
20. Verwarm geen gesloten metalen dozen, deze zouden kunnen barsten.
21. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
22. Tijdens het bedrijf mag het apparaat niet worden bewogen. Voordat u het apparaat beweegt, schakel het apparaat uit en neem het kookgereedschap eraf.
23. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Bij scheuren in de glasplaat of andere beschadigingen mag het apparaat niet verder worden gebruikt, maar moet ter reparatie aan onze klantenservice worden gestuurd.
24. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur in continu bedrijf worden gebruikt. Bij langer gebruik het apparaat tussendoor voor minstens 30 minuten uitschakelen.
25. De glasplaat kan zich door de van het kookgereedschap afgegeven hitte verwarmen. Raak het oppervlak daarom niet onmiddellijk na het koken aan en neem de restwarmte-indicatie in acht.
26. Leg geen voorwerpen, foliën o.i.d. tussen kookgereedschap en kookplaat.
27. Plaats geen heet kookgereedschap op het bedieningspaneel.
28. Trek niet de steelpan over de operatieknopen om te vermijden de beschadigen van de knopen.
29. Na het gebruik, voordat u het apparaat ergens anders plaatst of voor het reinigen,

het apparaat altijd uitschakelen en laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

30. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer, de glasplaat of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres

zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

31. Als de kabel van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.

**Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.**

## 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 warmtetoevoer.
  - 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 een er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt (foutmelding E 5).
3. **Stroomschommelingen / bliksembeveiliging**  
Het apparaat herkent automatisch stroomschommelingen door bliksem en onderbreekt het kookproces. Na een pauze van een minuut wordt het kookproces voortgezet.
4. **Metaalbeveiliging**  
Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder

dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.

5. **Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap**  
Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).
6. **Restwarmte-indicator**  
Het apparaat herkent automatisch wanneer de glasplaat door de erop geplaatste pan werd verwarmd. Zolang de glasplaat nog warm is, wordt de display door een rood lampje verlicht. Gedurende deze tijd mag de plaat niet met de hand worden aangeraakt.

## KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 26 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.

## INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg het apparaat met een vochtige doek af.
3. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en droog oppervlak met voldoende afstand naar alle kanten.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

## BEDIENINGSPANEEL



### ZEIT-toets (tijd)

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

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

De twee cijfers links van het dubbelepunt knippen.

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

Druk nog een keer op de toets ZEIT. De twee cijfers rechts van het dubbelepunt knippen.

Enkele seconden na invoer van het uur-waarde springt de weergave ook automatisch naar de minuten-weergave.

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

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

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

## FUNKTION- toets (functie)

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

## Verwarmingsvermogen

Druk op FUNKTION. Op de display verschijnt HEAT .

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

Mod. 58235	Mod. 58275		Toepassing
	Links	Rechts	
400 W	400 W	400 W	warm houden, uitzwellen
800 W	800 W	800 W	vitamine besparend koken
1.000 W	1.000 W	1.000 W	aankoken/braden
1.200 W	1.200 W	1.200 W	braden / aankoken
1.400 W	1.400 W	1.400 W	braden/ankoken
1.600 W	1.600 W	1.600 W	stevig aanbraden
1.800 W	1.800 W		grilleren
2.000 W			grilleren

De aangegeven waarden zijn slechts richtwaarden en gelden voor edelstaal pannen en potten met een diameter van ca. 20 cm. Deze waarden

kunnen al naargelang materiaal en grootte van het gebruikte kookgereedschap iets afwijken.

Om veiligheidsredenen is het vermogen bij model 58275 op in totaal 3.400 Watt beperkt om schade aan het huiselijke stroomnet te voorkomen.

## Temperatuur

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

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

De volgende temperatuurstanden zijn beschikbaar:

Stand 1	60 °C	Warmhouden
Stand 2	100 °C	Vitamine besparend koken
Stand 3	140 °C	Vitamine besparend braden
Stand 4	180 °C	Braden / aankoken
Stand 5	220 °C	Grilleren
Stand 6	240 °C	Grilleren

## PLUS/MINUS-toetsen

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

## START/STOP-toets

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

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

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

## BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

1. Steek de netstekker in het stopcontact. Een signaaltoon bevestigt het inschakelen en het display licht op in blauw. Alle weergaveopties lichten voor 1 seconde op. Dan verschijnt op de display -- -- als indicatie dat het apparaat op het stroomnet aangesloten is.
2. Indien binnen 10 seconden geen toets wordt ingedrukt, wordt de verlichting uitgeschakeld (Sleep functie = vermindering van stand-by stroomverbruik). Wanneer u op een knop drukt, wordt het display licht weer ingeschakeld en zal verlicht blijven tijdens de gehele kookduur.
3. Zet een geschikte gevulde pot of pan in het midden van het kookveld.
4. Druk op de start-stop-toets. Op de display verschijnt **00 00**.
5. Druk op de toets **FUNKTION** en stel in de volgende 5 seconden met de plus- resp. minus-toets het gewenste verwarmingsvermogen resp. de temperatuurstand in. Tegelijk begint de ventilator te draaien.
6. Als er geen kookgereedschap op de plaat staat, weerklinkt er in intervallen een signaaltoon, op de display verschijnt

- E0 en het apparaat schakelt automatisch na 60 seconden uit.
- U kunt het apparaat of via het vermogen of via de temperatuur besturen.
  - Druk indien nodig opnieuw op de toets **FUNKTION** en stel de temperatuurstand in van 60 °C tot de maximumwaarde van 240 °C. Zodra het apparaat de ingestelde maximumwaarde heeft bereikt, wordt het verwarmen automatisch onderbroken.
  - U kunt het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur tijdens het koken op elk moment wijzigen.
  - Druk op de toets **ZEIT**. De twee cijfers links van het dubbelepunt knipperen. Geef nu de uur-waarde van de gewenste tijdsduur in door op de plus-toets te drukken.
  - Na enkele seconden wordt de uur-waarde opgeslagen en de twee cijfers rechts van het dubbelepunt knipperen. Geef nu de minuten-waarde van de gewenste tijdsduur in door op de plus-toets te drukken.
  - Druk opnieuw op de toets **ZEIT**, om de ingestelde tijd te bevestigen. De invoer wordt door een korte signaaltoon bevestigd.
  - Tijdens het kookproces worden op de display het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur als ook de resterende tijd weergegeven.
  - Als de ingestelde tijd is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit. Het display schakelt over naar de rode achtergrondverlichting (restwarmte-indicator).
  - Het apparaat kan tijdens het kookproces op elk moment worden uitgeschakeld door op de start-stop-toets te drukken.
  - De ingestelde tijden worden bij het afbreken resp. na het bereiken van het programma-einde niet opgeslagen.
  - De ventilator draait na afloop van het programma nog ca. 30 seconden door.
  - Als het programma niet via de tijdkeuze wordt geregeld, schakelt het apparaat op z'n laatst na twee uur automatisch uit.
  - Koppel los de stekker om elektriciteit te sparen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**
- Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
- Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
- Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
- Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
- Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
- 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.

Melding	Oorzaak	Oplossing
E3 E4	Schommelingen van de spanning	Bij plotselinge schommelingen van de spanning wordt het gaarproces automatisch onderbroken. Na ca. 1 minuut wordt het gaarproces weer voortgezet.
E5	Te hoge temperatuur van het oppervlak	Als de temperatuur aan het oppervlak te heet wordt, klinkt er een waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt uit. Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het programma worden voortgezet. Om een oververhitting van het oppervlak te voorkomen raden wij aan om bij klein kookgereedschap lage tot middelhoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middelhoge tot hoge temperaturen te kiezen.
E6	Oververhitting door tijdelijke uitval van de ventilator	Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het apparaat weer worden gestart.
E7	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

## ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58235/58275

### DATI TECNICI

Modello 58235  
Piastra a induzione singola



Modello 58275  
Piastra a induzione doppia



RoHS✓



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

**Con riserva di modifiche tecniche e di design.**



## AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. **ATTENZIONE:**  
Durante l'utilizzo del modello 58275 si sconsiglia vivamente di allacciare contemporaneamente altri apparecchi elettrici allo stesso circuito, onde evitare un sovraccarico di rete.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Si consiglia alle persone che portano pacemaker, soprattutto modelli di vecchio tipo, di chiedere al proprio medico se vi sono controindicazioni all'uso dell'apparecchio, in quanto l'elettrodomestico potrebbe compromettere il funzionamento del pacemaker.
8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio dall'umidità.
9. Prima di accendere l'apparecchio, svolgere completamente il cavo per evitare che entri in contatto con parti calde.
10. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come:
  - cucina di personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - aziende agricole;
  - per cliente in hotel, motel e gli altri ambienti di lavoro
  - ambienti tipo bed and breakfast.
11. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e asciutta. Non posizionare l'apparecchio per nessun motivo su superfici calde, metalliche o ricoperte da tessuti.
12. Tenersi a debita distanza da oggetti che possono reagire al magnetismo, per
13. esempio tessere magnetiche, radio, televisori, videocassette, ecc.
14. Durante il funzionamento tenersi a debita distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio dalle tende.
15. L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle vicinanze di fonti di calore.
16. Per cucinare sulla piastra a induzione, utilizzare solamente stoviglie adatte alla cottura per induzione.
17. L'apparecchio non è provveduto a essendo installato in un che piano di lavoro.
18. L'apparecchio si riscalda molto velocemente. Il riscaldamento di pentole vuote può danneggiare l'apparecchio e le stoviglie da cottura.
19. Accendere l'apparecchio solo quando sulla piastra di cottura si trova una pentola piena. Si consiglia di non riempire troppo le pentole, onde evitare che trabocchino.
20. Non lasciare oggetti metallici come coltelli o forchette sulla piastra di cottura, in quanto potrebbero riscaldarsi durante l'accensione dell'apparecchio.
21. Non riscaldare scatolette in metallo chiuse, in quanto potrebbero scoppiare.
22. Accertarsi che le fessure di aerazione dell'apparecchio siano sempre libere.
23. Durante il funzionamento l'apparecchio non deve essere spostato. Prima di spostare l'apparecchio, spegnerlo e togliere le pentole.
24. Non far cadere oggetti sulla piastra in vetro. Rischio di rottura! Se dovessero formarsi delle crepe o manifestarsi altri danneggiamenti sulla piastra in vetro, l'apparecchio non deve essere utilizzato. In tal caso inviarlo al nostro servizio clienti per la riparazione.
25. Si sconsiglia di utilizzare l'apparecchio consecutivamente per più di 4 ore. In caso di utilizzo per periodi più lunghi, lasciare riposare almeno 30 minuti.
26. La piastra in vetro può riscaldarsi per effetto del calore rilasciato dalla pentola. Si raccomanda quindi di non toccare la superficie direttamente dopo la cottura e di prestare attenzione alla spia di calore residuo.
27. Non appoggiare oggetti, pellicole o simili tra pentola e piastra di cottura.
28. Non appoggiare pentole calde sui comandi.

29. Non tirare che la pentola sopra i bottoni di operazione per evitare danneggiare dei bottoni.
30. Dopo l'utilizzo, prima di spostare o di pulire l'apparecchio, spegnere l'elettrodomestico, lasciarlo raffreddare e togliere la spina dalla presa di corrente.
31. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione, la piastra in vetro o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate

da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

32. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, deve essere fornito dal fabbricante o dal suo servizio o di una persona qualificata, in modo simile ad essere sostituito, al fine di evitare rischi.

**L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto, oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.**

## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

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

## FUNZIONI DI SICUREZZA

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

interrompe la cottura. Dopo un minuto di pausa la cottura viene ripresa.

4. **Protezione metallo**  
L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.
5. **Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione**  
L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E 0).

## 6. Spia di calore residuo

L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra in vetro si è riscaldata per effetto della pentola. Finché la piastra in vetro è calda, il display è illuminato di

colore rosso. In questa fase non toccare la piastra con le mani.

## STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 26 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.

## MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
3. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e asciutta mantenendo sufficiente distanza da tutti i lati.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.

## COMANDI



### Pulsante ZEIT (TIMER)

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

Premere una volta il pulsante ZEIT.

Sul display compare ZEIT .

Le due cifre a sinistra del doppio punto lampeggiano.

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

Premere nuovamente il pulsante ZEIT. Le due cifre a destra del doppio punto lampeggiano.

Qualche secondo dopo l'inserimento dell'ora, il cursore si sposta automaticamente sui minuti. Premendo i pulsanti +/- inserire i minuti del tempo di cottura desiderato.

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

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

### Pulsante FUNKTION

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

### Potenza di riscaldamento

Premere FUNKTION.

Sul display compare HEAT .

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

Mod. 58235	Mod. 58275		Uso
	Sinistra	Destra	
400 W	400 W	400 W	Mantenere in caldo, raffermare
800 W	800 W	800 W	Cottura leggera
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Cottura e arrosto leggeri
1.200 W	1.200 W	1.200 W	Cottura e arrosto leggeri
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Arrosto / Prima cottura
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Cottura arrosto forte
1.800 W	1.800 W		Grill
2.000 W			Grill

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

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

### Temperatura

Premere due volte FUNKTION.

Sul display compare WARM .

Premendo i pulsanti +/- selezionare la temperatura desiderata.

Sono disponibili i seguenti livelli di temperatura:

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

### Pulsanti +/-

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

### Pulsante START/STOP

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

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

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

## UTILIZZO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

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

## 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 detersivo 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

Avviso	Causa	Soluzione
E0	Nessuna pentola, stoviglia non adatta o posizionamento scorretto	Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione di diametro compreso tra 12 e 26 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.
E1	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E2	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E3 E4	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.
E5	Temperatura della superficie troppo alta	Quando la temperatura della superficie diventa troppo alta, viene avviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Non appena la temperatura raggiunge nuovamente un livello normale, il programma viene ripreso. Per evitare il surriscaldamento della superficie, in caso di pentole di piccole dimensioni consigliamo livelli di temperatura medio-bassi. I livelli di temperatura medio-alti sono indicati solo per le pentole di grandi dimensioni.
E6	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
E7	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58235/58275

## DATOS TÉCNICOS

Modelo 58235  
Placa de inducción de una zona

Modelo 58275  
Placa de inducción doble



RoHS✓



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

**Reservado el derecho a modificaciones técnicas o de diseño.**

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Por favor, lea las siguientes instrucciones y guárdelas.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y / o falta de conocimientos, a no ser que sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella instrucciones de cómo utilizar el aparato.
3. Los niños deberían estar bajo control, para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna con el voltaje según la placa de características.
5. **ATENCIÓN:**  
Con el modelo 58275 no se debería usar otro electrodoméstico en el mismo circuito eléctrico, para evitar una sobrecarga en la red.
6. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
7. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos de tipo más antiguo deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
8. El aparato no debe sumergirse en agua o en ningún otro líquido. Preserve el aparato de la humedad.
9. Antes de calentar, desenrolle completamente el cable para que no roce con las zonas calientes
10. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. No coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, superficies de metal
11. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
  - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas rurales;
  - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
12. privado de pensiones y similares. o superficies cubiertas con tejidos.
13. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, videocasetes, etc.
14. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
15. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
16. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
17. El aparato no es previsto para ser instalado en una encimera de cocina.
18. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar desperfectos tanto en el aparato como en la propia olla.
19. Encienda el aparato sólo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
20. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.
21. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
22. Procure dejar al descubierto la rendija de ventilación del aparato.
23. Durante el funcionamiento, el aparato debe permanecer inmóvil. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
24. 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.
25. 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.
26. El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. No toque la superficie inmediatamente después de la cocción y observe el indicador de calor residual.
27. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
28. No tire ollas sobre los botones de operación para evitar daños de los botones.
29. No coloque ollas calientes sobre la consola de mando.
30. Después de usar, antes de mover o limpiar el aparato, desconéctelo, desenchúfelo y deje que se enfríe.
31. Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación por si hubiera desgaste o deterioros. En caso de que esté dañado el cable de conexión, la placa de



crystal u otras piezas, envíe por favor el aparato para su inspección o reparación a nuestro servicio técnico (véase dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la exclusión de la garantía.

32. Si el cable de conexión de esta unidad está dañada, debe ser suministrado por el fabricante o su servicio o una persona cualificada del mismo modo que se va a sustituir, a fin de evitar peligros.

**El aparato está pensado únicamente para su uso en el hogar. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso o tras reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.**

## FUNCIONAMIENTO

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

## FUNCIONES DE SEGURIDAD

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

## 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 26 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 Watio. 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.

## PUESTA EN MARCHA

1. Retire todos los materiales del embalaje.
2. Limpie el aparato con un trapo húmedo.
3. Coloque el aparato en una superficie estable, plana y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada.
4. Enchufe el aparato a una toma de corriente.

## CUADRO DE MANDO



### Tecla ZEIT (Tiempo)

Con la función del temporizador se determina la duración del proceso de cocción. La duración no debería sobrepasar las 4 horas sin interrupción. Pulse una vez la tecla ZEIT. En pantalla aparece ZEIT.

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

Introduzca pulsando la tecla Más (+) el valor en horas de la duración del tiempo deseada.

Pulse de nuevo la tecla ZEIT. Las dos cifras situadas a la derecha de los dos puntos parpadean. Unos segundos después de introducir

las horas, el indicador salta automáticamente al minutero.

Introduzca pulsando la tecla Más (+) / Menos (-) el valor en minutos de la duración del tiempo de cocción deseada.

Confirme las entradas presionando la tecla ZEIT. Se emite una breve señal de confirmación.

Durante el proceso de cocción, se van alternando en pantalla los valores de tiempo restante, así como el nivel de temperatura y potencia seleccionados.

### Tecla FUNKTION (Función)

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

### Potencia calorífica

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

Mod. 58235	Mod. 58275		Aplicación
	Izqui.	Der.	
400 W	400 W	400 W	mantener caliente
800 W	800 W	800 W	cocinar con cautela
1.000 W	1.000 W	1.000 W	guisar y freír con cautela
1.200 W	1.200 W	1.200 W	guisar y freír con cautela
1.400 W	1.400 W	1.400 W	freír / guisar
1.600 W	1.600 W	1.600 W	guisar a fuego vivo
1.800 W	1.800 W		asar al grill
2.000 W			asar al grill

Los valores indicados son valores orientativos y válidos para ollas de acero inoxidable de aprox. 20 cm de diámetro. Estos valores pueden variar

ligeramente en función del material y tamaño de la batería de cocina empleada.

Por motivos de seguridad se ha limitado la potencia del modelo 58275 a un total de 3.400 W, para evitar daños a la red eléctrica doméstica.

### Temperatura

Pulse dos veces FUNKTION (Función).

En pantalla aparece WARM .

Ajuste la temperatura deseada con las teclas Más (+) / Menos (-).

Están disponibles los siguientes niveles de temperatura:

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

### Teclas Más / Menos

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

### Tecla de encendido / apagado

Pulse la tecla de encendido / apagado START/ STOPP para encender el aparato.

En la pantalla aparece -- -- como indicación de que el aparato está encendido.

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

## MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. La conexión se confirma mediante una señal acústica. Todas las opciones de aviso se iluminan durante 1 segundo y el display enciende en azul. A continuación aparece -- -- en la pantalla, como indicación de que el aparato está conectado a la red eléctrica.
2. Después de aprox. 10 segundos sin accionar las teclas después de algunos segundos también se apaga nuevamente la iluminación del display (función para economizar de electricidad). Al pulsar una tecla, la display se iluminará de nuevo y permanecer iluminar.
3. Coloque en medio de la placa de cocción un recipiente lleno y apto para inducción.
4. Pulse la tecla de encendido / apagado. En la pantalla aparece **00 00**.
5. Pulse la tecla **FUNKTION** y en los siguientes 5 segundos ajuste con las teclas Más / Menos el nivel de potencia o el grado de temperatura deseados. El ventilador comienza a funcionar de manera simultánea.
6. Si sobre la placa no se encuentra ninguna olla, se emite una señal acústica interm-

- itente, en la pantalla aparece E 0 y el aparato se desconecta automáticamente tras 60 segundos.
7. Puede controlar el aparato por medio de la potencia o por medio de la temperatura.
  8. Pulse de nuevo la tecla **FUNKTION** y ajuste el nivel de temperatura entre 60 °C y el valor máximo de 240 °C. En cuanto el aparato ha alcanzado el valor máximo ajustado, el calentamiento se interrumpe automáticamente.
  9. Durante la cocción puede modificar los niveles de potencia y temperatura en cualquier momento.
  10. Pulse la tecla **ZEIT**. Las dos cifras situadas a la izquierda de los dos puntos parpadean. Introduzca pulsando la tecla Más (+) el valor en horas de la duración del tiempo deseada.
  11. El valor en horas queda registrado tras unos segundos y las dos cifras situadas a la derecha de los dos puntos parpadean. Pulsando la tecla Más (+) introduzca el valor en minutos de la duración del tiempo deseada.
  12. Pulse nuevamente la tecla **ZEIT** para confirmar el tiempo ajustado. La introducción de datos se confirma mediante una señal acústica.
  13. Durante el proceso de cocción se van alternando en pantalla tanto los valores de potencia y temperatura, como el tiempo restante.
  14. El aparato se apaga automáticamente al acabar el tiempo programado. La luz roja se enciende mientras la placa de cristal aún esté caliente (Indicador de calor residual).
  15. Se puede apagar el aparato en cualquier momento del proceso de cocción pulsando la tecla Start-Stopp.
  16. Los tiempos ajustados no quedan registrados si se interrumpe o se alcanza el fin de programa.
  17. El ventilador sigue funcionando todavía unos 30 segundos después del fin de programa.
  18. Si el programa no se controla por medio de la selección de tiempo, el aparato se desconecta automáticamente como muy tarde a las dos horas.
  19. Desconecte después de que utilice el tapón de la salida para guardar electricidad.

## 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.

<b>Aviso</b>	<b>Causa</b>	<b>Subsanación</b>
E3 E4	Oscilaciones de la tensión	En caso de oscilaciones repentinas de la tensión, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Al cabo de 1 minuto aprox. se reanuda el proceso de cocción nuevamente.
E5	Temperatura de la superficie demasiado alta	<p>Cuando la temperatura en la superficie se calienta en exceso, se emite una señal de aviso y el aparato se desconecta automáticamente, por motivos de seguridad.</p> <p>En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar.</p> <p>Para evitar un sobrecalentamiento de la superficie, recomendamos que elija niveles de temperatura entre bajos y medios para ollas pequeñas, y niveles de temperatura entre medios y altos sólo para ollas grandes.</p>
E6	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelva a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
E7	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

## NÁVOD K OBSLUZE MODELU 58235/58275

### TECHNICKÁ DATA

Model 58235  
Jednoduchá indukční varná deska

Model 58275  
Dvojitá indukční varná deska



RoHS✓



Výkon:	2.000 Watt, 220-240 V~, 50 Hz 1 piastra di cottura di ca. 30 x 30 cm Max 2.000 Watt	3.400 Watt, 220-240 V~, 50 Hz 2 piastre di cottura di ca. 30 x 30 cm ciascuna Sinistra max 1.800 Watt Destra max 1.600 Watt
Velikost Š/H/V	32,0 x 41,6 x 7,0 cm	67,0 x 41,6 x 7,0 cm
Hmotnost:	Cca 3 kg	Cca 5,7 kg
Délka kabelu:	Cca 120 cm	Cca 120 cm
Kryt:	Nerez, leštěný	
Deska:	Žáruvzdorné, nerozbitné sklo	
Vybavení:	Automatické přizpůsobení napětí v síti Automatické odpojení po 2 hodinách Automatické rozpoznání vhodných hrnců s výstražnou funkcí Časovač s předvolbou času 6stupňové nastavení teploty Ochrana před přehřátím Přepětová ochrana Automatické nové spuštění po poruše v dodávce elektrického proudu Indikace zbytkového tepla Pro hrnce velikosti 12-26 cm Zatížitelnost až 4 kg na varnou plochu	
Příslušenství:	Návod k obsluze Magnet pro kontrolu vhodnosti hrnce	

**Technické změny/ změny designu vyhrazeny**

## TECHNICKÉ ZMĚNY VYHRAZENY

1. Přečtete si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
5. **POZOR:**  
U modelu 58275 by na stejném proudovém okruhu neměl být používán žádný další elektrický přístroj, aby se zabránilo přetížení sítě.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládní.
7. Osoby s kardiostimulátory, obzvláště s přístroji staršího typu, by se před uvedením do provozu měly informovat u svého lékaře, neboť by mohlo dojít k narušení funkčnosti kardiostimulátoru.
8. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny. Přístroj chraňte před vlhkostí.
9. Před zahřátím kabel prosím zcela odmotejte, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
10. Přístroj postavte na pevný, suchý a rovný podklad. Přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovové plochy nebo na povrchy přikryté textiliemi.
11. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobné aplikace, jako např.:
  - personál kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - usedlosti;
  - klienti v hotely, motely a dalších pracovních prostředích;
  - soukromé důchody a podobné.
12. Dodržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televize, videokazety atd.
13. Během provozu udržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů jako např. od závěsů.
14. Přístroj neprovazujte v blízkosti zdrojů tepla.
15. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření.
16. Přístroj se zahřívá velmi rychle. Rozehřívání prázdných hrnců může vést k poškození přístroje a také nádobí.
17. Přístroj není poskytován pro instalování v pracovním nahoru.
18. Přístroj zapněte pouze tehdy, nachází-li se na varné ploše naplněný hrnec. Hrnce nikdy nepřepřlňujte, abyste zabránili možnému překypění.
19. Na varné ploše nikdy nenechávejte ležet např. nože nebo vidličky, protože tyto se mohou po zapnutí přístroje silně zahřát.
20. Nezahřívajte uzavřené plechovky, protože tyto by mohly explodovat.
21. Postarejte se o to, aby byl větrací otvor přístroje stále volný.
22. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Než přístrojem pohnete, vypněte jej prosím a odstavte z něj hrnec.
23. Na varnou plochu nepouštějte žádné předměty – nebezpečí prasknutí! V případě trhlin ve varné desce nebo jiných poškození varné desky nesmí být přístroj dále používán, ale musí být zaslán k opravě našemu zákaznickému servisu.
24. Přístroj by neměl být trvale používán déle než 4 hodiny. Při delším používání jej mezitím vypínejte na minimálně 30 minut.
25. Skleněná deska se může zahřát teplem vyzařujícím z varného nádobí. Prosím nedotýkejte se z tohoto důvodu povrchu přístroje ihned po uvaření a dbejte na indikaci zbytkového tepla.
26. Mezi hrnec a varnou desku nikdy nekládejte žádné předměty, fólie apod.
27. Nestavějte horké hrnce na obslužný panel.
28. Nebudou se táhnou plotně nad provozem tlačítka na zabránily poškození na tlačítka.
29. Po použití, dříve než přístroj postavíte jinam a před čištěním přístroj vypněte, nechte vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
30. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku

závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky

31. Pokud je přípojovací kabel z této jednotky je poškozen, musí být výrobcem nebo

jeho zákaznického servisu nebo podobně kvalifikovanou osobou, která má být nahrazena, aby se předešlo nebezpečí.

**Přístroj je určen výlučně pro použití v domácnosti.**

**Výrobce nepřebírá žádnou záruku za chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou / osobou.**

## ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

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

## BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

### 1. Přepětová ochrana

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

### 2. Ochrana před přehřátím

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

### 3. Kolísání elektrického proudu/ ochrana proti blesku

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

### 4. Ochrana kovu

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

V tomto případě není možno přístroj zapnout.

### 5. Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.

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

### 6. Indikace zbytkového tepla

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

## NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s feromagnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/ pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.
3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chromniklové oceli.



- Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 26 cm.
- Postavte hrnec do středu varné plochy.
- Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat již při 180 °C nebo 1.400 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.
- U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozehrátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

## UVEDENÍ DO PROVOZU

- Odstraňte všechny obalový materiál.
- Přístroj otřete navlhčeným hadříkem.
- Přístroj postavte na pevný, suchý a rovný podklad s dostatečným odstupem na všech stranách.
- Zástrčku zasuněte do zásuvky.

## OBSLUŽNÝ PANEL



### Tlačítko ČAS (ZEIT)

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

Stiskněte jednou tlačítko ČAS (ZEIT).

Na displeji se objeví ZEIT (ČAS).

Začnou blikat obě číslice vlevo od dvojtečky.

Nyní zadejte pomocí tlačítka plus hodnotu hodin požadovaného časového údaje.

Stiskněte znovu tlačítko ZEIT (ČAS). Začnou blikat obě číslice vpravo od dvojtečky. Několik sekund po zadání hodinového údaje přeskočí indikátor času automaticky na indikaci minut.

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

Zadání potvrďte stisknutím tlačítka ZEIT (ČAS).

Pro potvrzení zazní krátký signální tón.

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

### Tlačítko FUNKTION (funkce)

Pro vlastní proces vaření můžete navolit buď stupeň výkonu mezi 400 Watt a 2.000 Watt nebo teplotní stupeň mezi 60 °C a 240 °C. Kombinace obou těchto možností ovládání není možná.

Topný výkon

### Stiskněte FUNKTION

Na displeji se objeví HEAT.

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

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

Mod. 58235	Mod. 58275		Použití
	Vlevo	Vpravo	
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Prudké opečení
1.800 W	1.800 W		Grilování
2.000 W			Grilování

Uvedené hodnoty jsou hodnoty orientační a platí pro nerezové hrnce s průměrem cca 20 cm. Tyto hodnoty se mohou v závislosti na materiálu a velikosti použitého nádobí mírně lišit.

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

### Teplota

Stiskněte dvakrát FUNKTION.

Na displeji se objeví WARM (horký).

Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu požadované teploty.

Máte k dispozici následující teplotní stupně:

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

### Tlačítka PLUS/MÍNUS

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

### Tlačítko Start/Stop

Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko START/STOP.

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

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

## OBSLUHA INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

1. Zástrčku zasuňte do zásuvky. Zapnutí je potvrzeno signalizačním tónem a displej se rozsvítí modře. Všechny možnosti zobrazení se na 1 sekundu rozsvítí. Pak se na displeji objeví - - - - jako indikace skutečnosti, že je přístroj připojen k síti.
2. Po asi 10 sekundách bez stisku tlačítka přejde přístroj znova do základního nastavení, po několika málo sekundách se osvětlení displeje opět vypne (Úspora energie). Po stisknutí tlačítka se na displeji svítí zpět a zůstává rozsvíceno během provozu.
3. Na varnou desku postavte vhodný, naplněný hrnec.
4. Stiskněte tlačítko **START/STOP**. Na displeji se objeví **00 00**.
5. Stiskněte tlačítko **FUNKTION** a nastavte v dalších 5 sekundách pomocí tlačítek plus popř. mínus požadovaný stupeň výkonu nebo teplotní stupeň. Současně je spuštěn ventilátor.
6. Nestojí-li na desce žádný hrnec, zazní v intervalech signální tón, displej ukazuje **E 0** a přístroj se po 60 sekundách automaticky vypne.
7. Přístroj můžete ovládat buď prostřednictvím výkonu, nebo teploty.
8. Stiskněte příp. znova tlačítko FUNKTION a nastavte teplotní stupeň od 60 °C až po nejvyšší hodnotu 240 °C. Jakmile přístroj

dosáhne nejvyšší nastavené hodnoty, je automaticky přerušeno vytápění.

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

18. Není-li program řízen prostřednictvím časové volby, přístroj se nejpozději po dvou hodinách automaticky vypne.

19. Odpojit od používat plug z výstupu jím ušetří elektrinu.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.
2. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
3. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
4. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.
5. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
6. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejný čistič nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
7. Čas od času vyčistěte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.

## ODSTRANĚNÍ CHYB

Chybové hlášení	Příčina	Odstranění
E0	Žádná varná nádoba, nevhodné nádobí nebo chybné umístění	Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření. S průměrem 12 cm a nanejvýš 26 cm. Postavte nádobu do středu sklokeramického varného pole.
E1	Chyba v proudovém okruhu	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E2	Chyba v ovládání teploty	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E3 E4	Výkyvy napětí	U náhlých výkyvů napětí bude proces vaření automaticky přerušen. Po cca 1 minutě bude proces vaření opět pokračovat.
E5	Příliš vysoká teplota povrchu	Je-li teplota na povrchu příliš vysoká, zazní varovný signál a přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne. Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může se v programu pokračovat. Abychom zabránili přehřívání povrchu, doporučujeme u malých hrnců navolit nižší až střední stupně teploty a střední až vysoké teploty doporučujeme jen u velkých hrnců.
E6	Přehřátí přechodným výpadkem větráku	Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může být přístroj opět spuštěn.
E7	Přehřátí výpadkem teplotního čidla	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58235/58275

## DANE TECHNICZNE

Modelu 58235  
Pojedyncza płyta indukcyjna

Modelu 58275  
Podwójna płyta indukcyjna



RoHS✓



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

**Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych i zmian wzoru.**

## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Proszę przeczytać starannie instrukcję obsługi przed uruchomieniem oraz proszę ją zachować.
2. To urządzenie nie jest przystosowane do użycia przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi psychicznymi, sensorycznymi lub umysłowymi możliwościami lub z niewystarczającym doświadczeniem lub wiedzą, chyba, że te osoby będą pod nadzorem opiekunów odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeżeli opiekunowie udzielą im instrukcji jak używać to urządzenie.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby zapewnić, że nie będą bawić się urządzeniem.
4. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
6. Osoby z rozrusznikiem serca, w szczególności z urządzeniami starszego typu, powinny skonsultować się z lekarzem, zanim uruchomią urządzenie, ponieważ urządzenie może mieć ujemny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika.
7. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. **UWAGA:**  
Aby zapobiec przeciążeniu linii elektrycznej przy użyciu modelu 58275, do tego samego obwodu prądu nie powinno być równocześnie podłączone żadne kolejne urządzenie elektryczne.
9. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Proszę chronić urządzenie przed wilgocią.
10. Przed rozgrzaniem proszę całkowicie rozwinąć kabel, aby nie miał kontaktu z gorącymi częściami urządzenia.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
  - w sklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podłączonych,
  - w zakładach rolniczych,
  - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościach,
  - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
12. Proszę postawić urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, nigdy na gorącej lub metalowej powierzchni oraz na powierzchni przykrytej materiałem tekstylnym.
13. Proszę utrzymywać odpowiedni odstęp do przedmiotów, które reagują na pole magnetyczne, np. karty kredytowe, radio, telewizor, kasety wideo itp.
14. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
15. W trakcie użycia proszę utrzymywać odpowiedni odstęp od ścian i łatwopalnych przedmiotów jak np. firan.
16. Proszę nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
17. Urządzenie jest nie przewidziane są zainstalowane w roboczym góry.
18. Do gotowania na płycie indukcyjnej proszę użyć tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
19. Urządzenie rozgrzewa się bardzo szybko. Rozgrzewanie pustych garnków może prowadzić do uszkodzenia urządzenia jak i naczynia kuchennego.
20. Proszę włączyć urządzenie tylko wtedy, kiedy na polu grzewczym ustawione będzie naczynie z zawartością. Nie przepiętniać naczyń, aby zapobiec wykipieniu.
21. Proszę nie zostawiać na płycie żadnych metalowych przedmiotów, jak np. nóż lub widelec, ponieważ mogą się one rozgrzać po uruchomieniu urządzenia.
22. Proszę nie rozgrzewać zamkniętych metalowych puszek, ponieważ mogą one pęknąć.
23. Proszę się postarać, aby otwory wentylacyjne urządzenia były ciągle wolne.
24. W trakcie pracy urządzenie nie może być przemieszczane. Przed przeniesieniem urządzenia, proszę je wyłączyć i zdjąć garnki.
25. Proszę uważać, aby na płytę nie upadły żadne przedmioty - ryzyko pęknięcia! Przy pęknięciu szklanej płyty urządzenie nie może być używane, tylko musi zostać wysłane do naszego punktu serwisowego do naprawy.
26. Urządzenie nie powinno być używane dłużej niż 4 godziny bez przerwy. Przy dłuższym użyciu należy w międzyczasie wyłączyć urządzenie na co najmniej 30 minut.

27. Szklana płyta może się nagrzać od promieniującego ciepła od naczynia kuchennego. Proszę nie dotykać powierzchni bezpośrednio po gotowaniu i uważać na wskazania pozostałego ciepła.
28. Nie pociągnać do garnek nad aby nie uszkodzić operacji guziki na zapięciu.
29. Proszę nie kłaść żadnych przedmiotów, folii itp. pomiędzy garnkiem i płytą grzewczą.
30. Proszę nie stawiać gorących garnków na pulpicie sterującym.
31. Po użyciu, zanim odstawicie Państwo urządzenie lub przed czyszczeniem proszę zawsze wyłączyć i schłodzić urządzenie jak i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
32. Sprawdzać regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta. (Patrz adres podany w warunkach gwarancji). Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do znaczących niebezpieczeństw dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.
33. Jeśli kabla łączącego z tego urządzenia jest uszkodzony, musi być dostarczone przez producenta lub jego usługi lub podobnie wykwalifikowaną osobą zostać zastąpiony w celu uniknięcia zagrożenia.

**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.**

## DZIAŁANIE

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

## FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. **Ochrona przed spięciem elektrycznym**  
Przy zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciu urządzenie automatycznie dopasuje swoją moc.
2. **Ochrona przed przegrzaniem**  
Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy temperatura na płycie szklano ceramicznej podniesie się zbyt wysoko. W takiej sytuacji proces gotowania zostanie przerwany i pojawi się sygnał dźwiękowy w 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 przerywa proces gotowania. Po minutowej przerwie proces gotowania będzie kontynuowany.
4. **Ochrona przed metalami**  
Urządzenie rozpoznaje, kiedy małe elementy metalowe poniżej 8cm leżą na płycie i w takim przypadku nie pozwoli się włączyć.
5. **Automatyczne rozpoznanie przystosowanego naczynia kuchennego**  
Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy na płycie nie stoi żadne naczynie lub kiedy użyte naczynie nie jest przystosowane do użycia na płycie indukcyjnej. W takim przypadku pojawi się sygnał dźwiękowy i proces gotowania zostanie przerwany (komunikat o błędzie E0).

## 6. Informacja o pozostałym ciepłe

Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy płyta szklana jest gorąca od naczynia które jest na niej podgrzewane. Tak długo

jak płyta jest gorąca, wyświetlacz będzie podświetlony na czerwono. W tym czasie proszę nie dotykać płyty ręką.

## NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewane go metalu, emaliowane stalowe garnki i patelnie.
3. Aby sprawdzić, czy Państwa garnek jest przystosowany, należy użyć magnesu: jeżeli magnes będzie się trzymał zewnętrznej strony dna garnka, garnek można użyć na płycie indukcyjnej. Nieodpowiednie są: garnki i patelnie z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki i częściowo ze stali chromoniklowej.
4. Garnki powinny mieć średnicę pomiędzy 12 a 26 cm.
5. Proszę ustawić garnek zawsze po środku pola grzejącego.
6. Proszę dopasować moc i temperaturę do zastosowanych naczyń kuchennych. Przy użyciu małych garnków i patelni można grillować już przy temp. 180 °C lub 1.400 W. Zbyt wysoki stopień przy małych garnkach może doprowadzić do uszkodzeń.
7. Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia powłoki na powlekanych garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczyń. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniom.
8. Proszę zawsze ustawiać garnki dokładnie po środku pola grzejącego, aby zapobiec informacjom o błędzie i automatycznemu wyłączeniu.

## URUCHOMIENIE

1. Proszę usunąć wszystkie materiały opakunkowe.
2. Proszę przetrzeć urządzenie wilgotną ściereczką.
3. Proszę postawić urządzenie na płaskiej, twardej i suchej powierzchni, utrzymując odpowiednią odległość z każdej strony.
4. Proszę włożyć wtyczkę do gniazdka.

## PULPIT STERUJĄCY



### Przycisk czasu (ZEIT)

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

Proszę nacisnąć raz przycisk ZEIT.

Na wyświetlaczu pojawi się ZEIT.

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

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

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

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

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

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

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

### Przycisk funkcji (FUNKTION)

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

### Moc grzania

Proszę nacisnąć przycisk FUNKTION.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat HEAT.

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

Mod. 58235	Mod. 58275		Zastosowanie
	Lewa	Prawa	
400 W	400 W	400 W	Utrzymanie ciepła, rozmrażanie
800 W	800 W	800 W	Gotowanie delikatne
1.000 W	1.000 W	1.000 W	Delikatne gotowanie i pieczenie
1.200 W	1.200 W	1.200 W	Delikatne gotowanie i pieczenie
1.400 W	1.400 W	1.400 W	Pieczenie / Zagotowanie
1.600 W	1.600 W	1.600 W	Mocne pieczenie
1.800 W	1.800 W		Grillowanie
2.000 W			Grillowanie

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

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

### Temperatura

Proszę nacisnąć dwukrotnie przycisk FUNKTION.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat WARM.

Proszę ustawić za pomocą przycisku plus / minus żądaną temperaturę.

Do dyspozycji są następujące stopnie temperatury:

Stopień 1	60 °C	Utrzymywanie ciepła
Stopień 2	100 °C	Delikatne gotowanie
Stopień 3	140 °C	Delikatne pieczenie
Stopień 4	180 °C	Pieczenie / zagotowanie
Stopień 5	220 °C	Grillowanie
Stopień 6	240 °C	Grillowanie

### Przyciski PLUS/MINUS

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

### Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ

Proszę nacisnąć przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ, aby włączyć urządzenie.

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

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

## OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ

1. Proszę włożyć wtyczkę do gniazdka. Włączenie zostanie potwierdzone jednym sygnałem dźwiękowym. Wszystkie opcje wyświetlacza zaświecą się na 1 sekundę. Następnie pojawi się na wyświetlaczu komunikat ---, informujący, że urządzenie podłączone jest do prądu.
2. Po ok. 10 sekundach bez dotykania przycisków urządzenie przejdzie w ustawienie podstawowe, po następnych kilku sekundach wyłączy się również podświetlenie wyświetlacza (do prądu oszczędzać). Po naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu



- światła z powrotem na pozostają przez cały okres eksploatacji oświetlone.
3. Proszę postawić przystosowane, wypełnione naczynie po środku pola grzejącego.
  4. Proszę nacisnąć przycisk **WŁĄCZ / WYŁĄCZ**. Wyświetlacz pokaże **00 00**.
  5. Proszę nacisnąć przycisk **FUNKTION** i ustawić w razie konieczności, w następnych 5 sekundach, za pomocą przycisku **PLUS** bądź **MINUS**, żadaną moc grzania bądź temperaturę.
  6. Jeżeli na polu grzejącym nie stoi żadne naczynie, pojawi się w odstępach sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże **E 0** i urządzenie wyłączy się automatycznie po 60 sekundach.
  7. Urządzenie można obsługiwać albo poprzez moc grzania albo temperaturę.
  8. W razie konieczności proszę ponownie nacisnąć przycisk **FUNKTION** i ustawić temperaturę w przedziale od 60 °C do najwyższej wartości 240 °C. Jak tylko urządzenie osiągnie ustawioną najw-yższą wartość, podgrzewanie zostanie automatycznie przerwane.
  9. W każdej chwili w trakcie gotowania możecie Państwo zmienić moc grzania bądź temperaturę.
  10. Proszę nacisnąć przycisk **ZEIT**. Obie cyfry na lewo od dwukropka (:) będą pulsować. Proszę podać poprzez naciśnięcie przycisku plus (+) żadaną wartość godzinową czasu trwania.
  11. Po kilku sekundach wartość godzinowa zostanie zapamiętana i obie cyfry na prawo od dwukropka (:) zaczną pulsować. Proszę podać poprzez naciśnięcie przycisku plus (+) żadaną wartość minutową czasu trwania.
  12. Proszę nacisnąć ponownie przycisk **ZEIT**, aby potwierdzić ustawiony czas. Wprowadzenie zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.
  13. W trakcie gotowania wyświetlane będą na zmianę pozostały czas jak i wybrana moc bądź temperatura.
  14. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie.
  15. W trakcie gotowania urządzenie można w każdej chwili wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku **WŁĄCZ / WYŁĄCZ**.
  16. Ustawiony czas nie będzie zapamiętany przy przerwaniu bądź osiągnięciu końca programu. Tak długo jak płyta jest gorąca, wyświetlacz będzie podświetlony na czerwono (Informacja o pozostałym ciepłe).
  17. Wentylator będzie działał jeszcze ok. 30 sekund po zakończeniu programu.
  18. Jeżeli program nie będzie sterowany poprzez wybór czasu, najpóźniej po 2 godzinach urządzenie wyłączy się automatycznie.
  19. Odłączyć po użyciu w zatyckę z rynkiem zbytu do oszczędzania energii elektrycznej.

## CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

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 wykręconą, 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. 26 cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejącego.

E1	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przesać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E2	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przesać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E3 E4	Wahania napięcia	Przy nagłych wahaniami napięcia proces gotowania zostanie automatycznie przerwany. Po ok. 1 minucie proces będzie kontynuowany.
E5	Zbyt wysoka temperatura powierzchni	Jeżeli temperatura powierzchni będzie zbyt gorąca, pojawi się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłączy się automatycznie z powodów bezpieczeństwa. Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany. Aby zapobiec przegrzaniu się powierzchni, zalecamy wybrać temperaturę, przy małych naczyniach - niską do średniej, i tylko przy dużych naczyniach - średnią do wysokiej.
E6	Przegrzanie z powodu przejściowego wyłączenia się wentylatora	Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany.
E7	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przesać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

## 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.

## GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. 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.

## CONDITIONS DE GARANTIE

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

## GARANTIEVOORWAARDEN

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

## NORME DIE GARANZIA

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

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

## CONDICIONES DE GARANTIA

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

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. 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.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrát'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

## 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 przesałać 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 wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Eventualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

Kundendienst  
Telefon +49 (0)6205/94 18-27  
Telefax +49 (0)6205/94 18-22  
E-Mail [service@unold.de](mailto:service@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

### ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:  
Reparatur-Annahme Österreich  
ESC Electronic Service Center GmbH  
Molitorgasse 15  
A-1110 Wien  
Telefon +43 (0)1/971 7059  
Telefax +43 (0)1/971 7059  
E-Mail [office@esc-service.at](mailto:office@esc-service.at)

### SCHWEIZ

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

### POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.  
Skadowa 5  
61-888 Poznan Skadowa 5  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

## 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.



## 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.

## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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

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

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

## 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.

## 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.

## LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

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

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

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

## 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 zutilizowany 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 zutilizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**