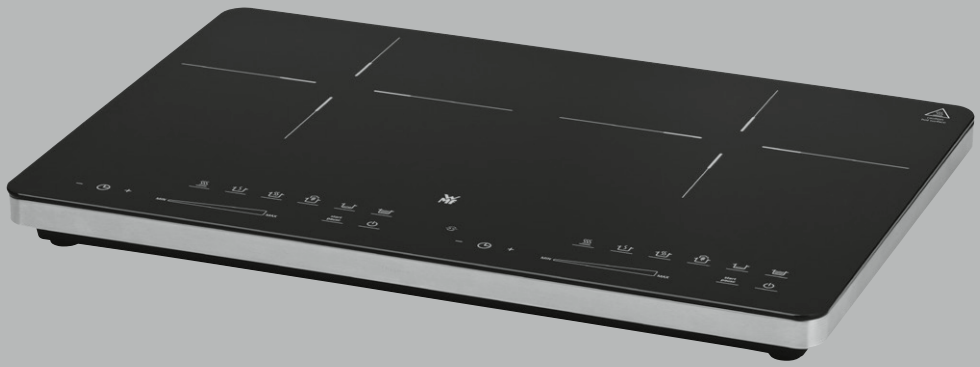
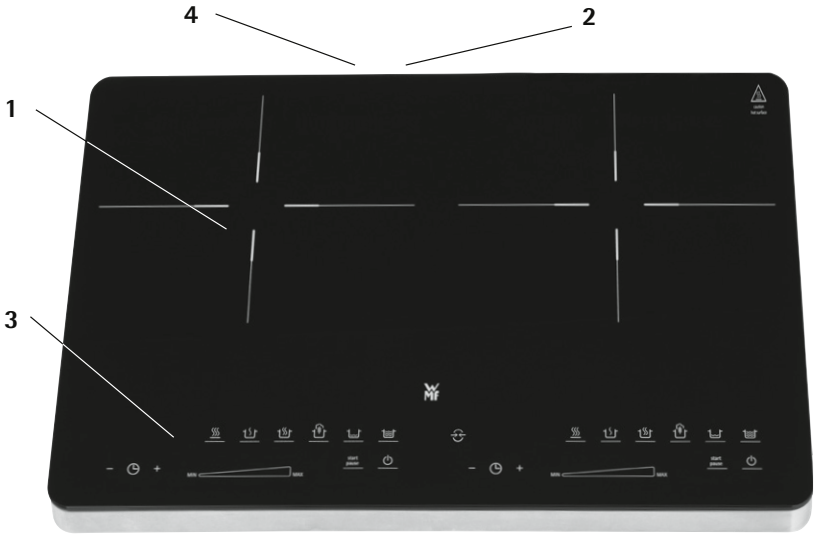
DOUBLE INDUCTION HOB

KULT X

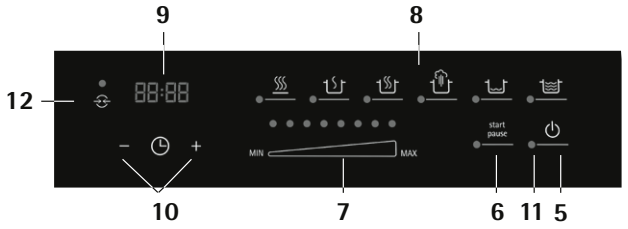


BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



Touch (3)



DOUBLE INDUCTION HOB
KULT X

DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	16
FR	Notice d'utilisation	28
ES	Instrucciones de uso	38
IT	Istruzioni per l'uso	50
BG	Инструкции за експлоатация	62
DK	Betjeningsvejledning	74
FI	Käyttöohje	84
NL	Gebruiksaanwijzing	94
NO	Bruksanvisning	106
PT	Manual de instruções	116
RU	Руководство по эксплуатации	128
SE	Bruksanvisning	140
TR	Kullanım kılavuzu	150

5/25

Bedienungsanleitung

Doppel Induktionskochfeld

Komponenten

1 Induktionskochfeld
2 Lüfter
3 Touch-Bedienfeld
4 Stecker

Touch-Bedienfeld

5 Ein-/Aus-Taste
6 Start-/Pause-Taste
7 Leistungsstufen-Regler
8 Direktwahlprogramme
9 Display
10 Timer-Taste
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr**: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese noch einige Zeit heiß.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn die Oberfläche des Glaskeramikfeldes beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Weitere Sicherheitshinweise

- Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes ihren Arzt befragen.
- ⚠ **Achtung! Das Gerät darf nicht auf einer Unterlage aus Metall betrieben werden, da sich diese stark erhitzen kann.**
- Um eine einwandfreie Belüftung des Gerätes zu gewährleiste, achten Sie darauf, dass um das Gerät herum mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen oder Wänden besteht.
- Die Luft zur Kühlung wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. Der Topfboden schirmt so das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.
- Kein leeres Kochgeschirr auf das eingeschaltete Kochfeld stellen. Das Erwärmen eines leeren Kochbehälters führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.
- Keine geschlossenen Dosen erwärmen! Explosionsgefahr!
- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist (H wird im Display angezeigt).
- Das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung und Pflege,
  - nach dem Gebrauch.
- Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Verwendung

Die Induktionskochplatte dient zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln und darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden. Sie ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochplatten geeignet sein.
Induktionskochfelder benötigen spezielles Kochgeschirr.

Geeignetes Kochgeschirr

- Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden
- Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen,
- Emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden
- Empfehlung Kochgeschirr-Durchmesser: 180 bis 280 mm
- Max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 6 kg.

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Keramiktöpfe, hitzebeständiges Glas
- Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder andere nichtmetallische Gefäße
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden
- Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
- Gefäße ohne plane Auflage.

Testen Sie selbst!

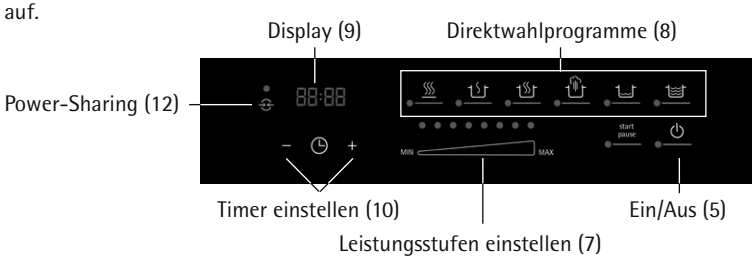
Die Eignung des Kochgeschirrs können Sie leicht selber testen:
Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wenn eine starke Anziehung entsteht, ist das Kochgeschirr geeignet. Das Induktionskochfeld arbeitet nur bei geeignetem Kochgeschirr. Nicht geeignetes Kochgeschirr erkennt das Gerät und verhält sich so, als ob kein Kochgeschirr auf der Heizplatte stehen würde: Kochfeld schaltet nicht ein.

Funktionen

Touch-Bedienfeld (3)

Das Doppel Induktionskochfeld vefügt über zwei Kochstellen. Durch die beiden Touch-Bedienfelder (3) können Sie die beiden Kochfelder unabhängig voneinander individuell einstellen.

Die Funktionen des Induktionskochfeldes werden durch Berühren der jeweiligen Symbol-Tasten aktiviert. Das Bedienfeld reagiert auf Berührung ohne Druck. Dazu muss das Bedienfeld sauber und trocken sein. Wenn eine Funktion aktiviert wird (z.B. Einschalten), leuchtet die entsprechende LED rot auf.



Leistungsstufen (7) einstellen

Das Gerät verfügt über 8 Leistungsstufen welche direkt über den Regler eingestellt bzw. verändert und per roter LED entsprechend angezeigt werden. Berühren Sie im Bereich des Reglers eine Stelle, wird die entsprechende Stufe ausgewählt. Es leuchten dann alle LEDs von der untersten (links) bis zur gewählten Stufe. Sie können aber auch die Leistungsstufen einstellen bzw. verändern, indem Sie mit dem Finger über den Regler von links nach rechts oder entgegengesetzt gleiten.

Display (9)

Zum Anzeigen des Timers. Dieser kann jederzeit über die Tasten **+** und **–** (10) verändert werden.

Timer einstellen (10)

Der Timer wird über die Tasten **+** und **–** eingestellt. Berühren Sie eine der beiden Tasten, wird die Zeit um 1 Minute verändert. Berühren Sie die Taste längere Zeit, wird die Zeit kontinuierlich in Schritten von 10 Minuten verändert.
Der Timer kann zwischen 0:01 h und 9:59 h bei direkter Verwendung der 8 Leistungsstufen (7) (ohne Programmwahl) eingestellt werden.
Der Timer kann bei Verwendung der Direktwahlprogramme (8) und der 8 Leistungsstufen (7) jederzeit verändert werden.

Power-Sharing (12)

Die Power-Sharing Funktion sorgt für eine optimale Nutzung der zur Verfügung stehenden Gesamtleistung. Wenn beide Kochfelder gleichzeitig betrieben werden, teilen sich die Kochfelder die Leistungsstufen über die Power-Sharing Funktion. Sobald die Power-Sharing Funktion aktiv ist, wird dieses per roter LED angezeigt.
Hinweis: Wenn ein Kochfeld mit Leistungsstufe 7–8 arbeitet, kann das andere maximal in Leistungsstufe 5 betrieben werden.

Direktwahlprogramme (8)

Ein Programm wird durch Berühren der entsprechenden Symboltaste gewählt. Wenn Sie während des Betriebes das Programm wechseln möchten, berühren Sie einfach die entsprechende Symboltaste etwa 1 Sekunde lang.

Taste	Funktion	ca. Temp.°C*)	Leistungsstufe Voreinstellung	Leistung Verstellbar	Timer einstellbar
	Warmhalten Speisen auf Servier-temperatur halten	Ca. 60	2	1-3	10-120 min
	Milch erwärmen, Schmelzen z.B. von Schokolade	Ca. 50	2	1-2	1-30 min
	Simmern Garen in heißem Wasser unter dem Siedepunkt	Ca. 85	3	1-4	10-120 min
	Kochen/Dampfgaren	Ca. 95	6	2-8	1-120 min
	Anbraten schnelles Anbraten von Fleisch, Fisch	Ca. 200	7	4-8	1-30 min
	Boosten = schnelles Aufheizen von z.B. größeren Mengen auf Maximal-temperatur	Ca. 230	8	nein	1-5 min

Hinweis: Bei Auswahl der Direktwahlprogramme (8) (außer Booster), können die Leistungsstufen (7) für eine schnellere oder langsamere Erwärmung erhöht oder verringert werden.
Die für die Programm-Funktionen voreingestellten Timer-Zeiten (10) können je nach gewähltem Programm durch Drücken der **+** und **–** (10) Tasten geändert werden.
Achtung: Bei Verwendung der Programme **Anbraten** und **Booster** ist darauf zu achten, dass geeignete Öle und Fette für hohe Temperaturen verwendet werden.

*) Die Temperaturen in den erwärmten Lebensmitteln können hiervon abweichen, da die Temperaturen u.a. vom verwendeten Kochgeschirr abhängen.

Bedienablauf

Das Induktionskochfeld kann mit 3 verschiedenen Funktionen betrieben werden:
- Verwendung Leistungsstufe 1-8 ohne Timer-Funktion
- Verwendung Leistungsstufe 1-8 mit Timer-Funktion
- Verwendung Direktwahlprogramme (8)

Verwendung Leistungsstufe (7) ohne Timer-Funktion

Handlung	Taste berühren	Anzeige
Stecker einstecken. Gerät befindet sich im Standby-Modus.		:
Ein-/Aus-Taste berühren, Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus	⏻	--:--
Kochbehälter auf das Kochfeld stellen.		--:--
Leistungsstufe 1-8 einstellen.	MIN MAX	MIN MAX
Start-/Pause-Taste berühren. Kochvorgang startet. Symbol für „Gerät in Betrieb"wird im Display angezeigt	start pause	=
Ggf. die Leistungsstufe verändern, wenn z.B. der Siedepunkt erreicht ist.	MIN MAX	MIN MAX
Ggf. **Start-/Pause-Taste** erneut berühren: - Kochvorgang und Timer pausiert, - Symbol für „Gerät in Betrieb" erlischt, - LED **Start-/Pause** blinkt - Kochvorgang fortführen durch erneutes berühren der **Start-/Pause-Taste**	start pause start pause	start pause =
Kochplatte durch zweimaliges Drücken der Ein-/Aus-Taste ausschalten. **Hinweis**: Lüfter läuft für ein paar Sekunden nach.	⏻	:
Stecker ziehen.		

Hinweis: Befindet sich das Induktionskochfeld im Pause-Modus, schaltet es sich nach 10 Minuten bei Nichtbetätigung automatisch in Standby.

Verwendung Leistungsstufe (7) mit Timer-Funktion

Handlung	Taste berühren	Anzeige
Stecker einstecken. Gerät befindet sich im Standby-Modus.		:
Ein-/Aus-Taste berühren, Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus	⏻	--:--
Kochbehälter auf die Kochplatte stellen.		--:--
Leistungsstufe 1-8 einstellen.	MIN MAX	MIN MAX
Timer mit + / - einstellen.	− ◷ +	0:59
Start-/Pause-Taste berühren. Kochvorgang und Timer startet. Symbol für „Gerät in Betrieb" wird im Display angezeigt	start pause	= 0:59
Ggf. die Leistungsstufe verändern	MIN MAX	MIN MAX
Ggf. **Start-/Pause-Taste** erneut berühren: - Kochvorgang und Timer pausiert, - Symbol für „Gerät in Betrieb" erlischt, - LED **Start-/Pause** blinkt - Kochvorgang und Timer fortführen durch erneutes berühren der **Start-/Pause-Taste**	start pause start pause	0:59 start pause = 0:59
Gerät schaltet nach Ablauf der voreingestellten Timer-Zeit automatisch in den Bereitschaftsmodus.		--:--
Nach einer Minute wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Alternativ können Sie auch die Ein-/Aus-Taste drücken. **Hinweis**: Lüfter läuft für ein paar Sekunden nach.		:
Stecker ziehen.		

Hinweis: Befindet sich das Induktionskochfeld im Pause-Modus, schaltet es sich nach 10 Minuten bei Nichtbetätigung automatisch in Standby.

Verwendung Direktwahlprogramme (8)

Handlung	Taste berühren	Anzeige
Stecker einstecken. Gerät befindet sich im Standby-Modus.		:
Ein-/Aus-Taste berühren, Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus	⏻	--:--
Kochbehälter auf die Kochplatte stellen.		--:--
Programm wählen. Zum Beispiel „**Kochen/Dampfgaren**".		:30
Ggf. Leistungsstufe verändern.	MIN MAX	MIN MAX
Ggf. Timer mit **+** / **-** verändern.	− ◷ +	0:59
Start-/Pause-Taste berühren. Kochvorgang und Timer startet. Symbol für „Gerät in Betrieb" wird im Display angezeigt	start pause	= 0:59
Ggf. **Start-/Pause-Taste** erneut berühren: - Kochvorgang und Timer pausiert, - Symbol für „Gerät in Betrieb" erlischt, - LED **Start-/Pause** blinkt - Kochvorgang und Timer fortführen durch erneutes berühren der **Start-/Pause-Taste**	start pause start pause	0:59 start pause = 0:59
Gerät schaltet nach Ablauf der voreingestellten Timer-Zeit automatisch in den Bereitschaftsmodus.		--:--
Nach einer Minute wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Alternativ können Sie auch die Ein-/Aus-Taste drücken. **Hinweis**: Lüfter läuft für ein paar Sekunden nach.		:
Stecker ziehen.		

Hinweis: Befindet sich das Induktionskochfeld im Pause-Modus, schaltet es sich nach 10 Minuten bei Nichtbetätigung automatisch in Standby.

Zusätzliche Bedienhinweise

Eine Änderung der Kochparameter können Sie jederzeit während des Kochens vorgenehmen:

- Leistungsstufe ändern über den Leistungsstufen-Regler (im Rahmen des voreingestellten Programms. Siehe Tabelle Direktwahlprogramme (8)).
- Timer ändern durch Berühren der Tasten + und - (10).
- Direktwahlprogramm (8) ändern durch Wahl eines anderen Programms. In diesem Fall muss die entsprechende Symboltaste 1 s berührt werden. Dadurch wird eine versehentliche Programmänderung verhindert.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Keine ätzenden oder benzinhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Glaskeramikfeld (1) mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Gehäuse und Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Trocknen Sie das gesamte Gerät vollständig vor dem nächsten Gebrauch.

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	04 1532 XXXX		
Typ des Kochfeldes	––	Elektrokoch-felder für den Haushalt	––
Anzahl der Kochzonen und/oder Koch-felder	––	2	––
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	––	Induktionskoch-zonen	––
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf 5 mm gerundet	L	26	cm
	W	21	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche berechnet in kg	Linkes Kochfeld EC elektrokochen	179,4	Wh/kg
	Rechtes Koch-feld EC elektrokochen	184,7	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg	EC elektrokochfeld	182,1	Wh/kg
Referenzprüfverfahren	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Fehlerfunktionen

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Steck-dose einstecken.
Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen, es piept und auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E0“.	Auf der Kochplatte ist kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Kochgeschirr. Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr welches für Induktionskochplatten geeignet ist. Beachten Sie die Sicher-heitshinweise zum Kochge-schirr.
Das Gerät hat sich während des Betriebes abgeschaltet.	Gerät wurde zu heiß	Trennen Sie das Gerät vom Netz und reinigen Sie ggf. die Lüftungsschlitze. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen, das Gerät hat den Aufheizvorgang abgeschaltet.	Sollte Ihr Kochgut noch nicht ausreichend erhitzt sein, ver-längern Sie ggf. die Kochzeit.
Auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E01/E02“.	Der Über- oder Unterspann-ungsschutz hat ausgelöst.	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Spannungsversor-gung an.
Auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E03/E04/E05“.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, trennen Sie das Gerät vom Netz und schalten Sie es erneut an.
Die Kontrollleuchte der Ein-/Aus-Taste leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Heizfunk-tion ist nicht aktiviert.	Wählen Sie eine Betriebsart z.B. Betrieb über die Leistungsstu-fen oder über die Direktwahl-programme.
Das Gerät befand sich im Standby-Modus und hat selbst abgeschaltet.	Die automatische Abschal-tung bei Nichtbenutzung hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es benutzen möchten.

Technische Daten

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 3500 W
Schutzklasse: I

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	–	–
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	0,8	1
Vernetzter Betrieb	–	–

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz

Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

Operating instructions

Double Induction Hob

Components

1 Induction hob
2 Fan
3 Touch control panel
4 Plug

Touch control panel

5 On/Off button
6 Start/Pause button
7 Power level controller
8 Direct select programmes
9 Display
10 Timer button
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Important safety information

- The appliance can be used by children older than 8 years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under 8 years of age.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.
- The appliance is designed for indoor household use only.
- **Caution**! Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can become very hot. They also remain hot for some time after the appliance has been switched off.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.

- If the surface is cracked, switch off the appliance and unplug the power cord to avoid the risk of electric shock.
- Always disconnect the appliance from the mains supply if it is to be left unattended, as well as before assembling, disassembling or cleaning it.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- Do not place any cooking utensils, saucepan lids, knives or other metal objects on the hob. Such objects can heat up significantly if the appliance is switched on.
- Do not touch the hot surface of the ceramic hotplates. The induction hob itself does not generate any heat during the cooking process. The temperature of the cookware however, heats up the hotplate.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
  - Farmhouses;
  - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
  - At bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.

Before use

Read the instruction manual carefully. It contains important information about the use, safety and maintenance of the appliance. It should be kept in a safe place and passed on to any subsequent users. The appliance may be used only for the intended purpose in accordance with these instructions for use. The safety precautions must be observed during use.

Additional safety information

- Persons with heightened electro-sensitivity shouldn't be in the immediate area of the appliance any longer than is necessary.
- Persons fitted with cardiac pacemakers or medication pumps who are uncertain whether using the appliance is harmless for them, should speak with their doctor.
- ⚠ **Caution!**
  The appliance must not be operated on a metal base, as this can heat up considerably.
- To ensure proper ventilation of the appliance, make sure that the appliance is at least 10 cm away from other objects or walls.
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliances openings.
- Position the cookware centrally on the hob. In this way, the base of the pan largely screens the

electro-magnetic field.

- Do no remove any covers from the appliance.
- Do not place any empty piece of cookware on the hob when it is switched on. Heating up an empty cooking pot causes the overheating protection to be triggered.
- Do not heat up any sealed cans. There is a risk of explosion!
- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- The connection cable must not come into contact with hot appliance parts.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
  - The appliance or the mains cable is damaged;
  - You suspect that the device may be defective following a fall or similar incident.

  In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not touch the surface of the ceramic hotplates while they are still hot (H is shown in the display).
- Do not leave the appliance unattended.
- Pull out the mains plug
  - If the appliance malfunctions during use;
  - Before cleaning and care;
  - After use.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.
- We accept no liability for any damage caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims are likewise excluded in such cases.

Use

The induction cooker is intended for the warming, cooking and frying of foodstuffs and may only be used indoors. It is only intended for domestic use. The cookware used must be suitable for induction cookers.
Induction hobs require special cookware.

Suitable cookware

- Cookware with a ferromagnetic base
- Stainless steel (with iron core in the base), cast iron
- Enamel frying pans with a magnetic base
- Recommended cookware diameter: 180 mm to 280 mm
- Max. weight 6 kg (pot and content)

Unsuitable cookware

- Ceramic pots, heat-resistant glass
- Copper, aluminium or other non-metallic cookware
- Cookware with feet
- Containers with a curved base
- Containers made from stainless steel without a magnetic steel core
- Containers without a flat base

Carry out your own test!

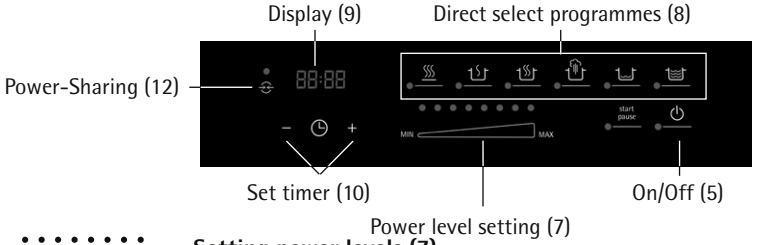
You can easily test the suitability of the cookware yourself:
Hold a magnet next to the base of the pan. If there is a strong magnetic attraction, the cookware is suitable. The induction hob only works with appropriate cookware. The appliance recognises if the cookware is not suitable and behaves as if no cookware is on the hotplate: The hob doesn't switch on.

Functions

Touch control panel (3)

The double induction hob has two hotplates. You can use the two touch control panels (3) to set the two hotplates independently.

The functions of the induction hob are activated by tapping the corresponding symbol buttons. The control panel reacts to being tapped lightly without needing to apply pressure. To work correctly, the control panel has to be clean and dry. The corresponding LED lights up red when a function is activated, e.g. after switching the appliance on.



Setting power levels (7)

The appliance has eight power levels that are set and changed directly through the power level controller and displayed correspondingly through the red LEDs. If you touch a position on the power level controller, the corresponding level is selected. All LEDs from the lowest level (left) to the selected level are then lit. You can also change the selected power level by sliding your finger from left to right, or from right to left along the power level controller.

Display (9)

To show the timer. The timer can be reset any time by using the **+** and **–** (10) buttons.

Set timer (10)

The timer is set through the **+** and **–** (10) buttons. If you tap on one of the buttons, the time is changed by 1 minute. If you tap and press one of the buttons for a longer time, the time is changed progressively in 10 minute steps. The timer can be set to a value between 0:01 and 9:59 by directly using the 8 power levels (7), without selecting a programme. The timer can be changed at any time using the programme functions and the 8 power levels (7).

Power-Sharing (12)

The Power-Sharing function ensures optimum usage of the total power available. If both hotplates are operated at the same time, they share the power settings via the Power-Sharing function. As soon as the Power-Sharing function is active, it is indicated with the red LED.
Note: If one hotplate is working at power level 7–8, the maximum power level for the other is power level 5.

Direct select programmes (8)

A programme can be selected by tapping the appropriate symbol button. If you wish to change the programme while the hob is in operation, simply tap and hold the appropriate symbol button for a whole second.

Button	Function	Approx. Temp.°C*)	Power level Preset	Performance Adjustable	Timer Adjustable
	Keep warm Keep food at serving temperature	Approx. 60	2	1-3	10-120 mins.
	Heating up milk, melting e.g. chocolate	Approx. 50	2	1-2	1-30 mins.
	Simmer Cook in hot water below boiling point	Approx. 85	3	1-4	10-120 mins.
	Cooking/Steaming	Approx. 95	6	2-8	1-120 mins.
	Fry Quick frying of meat or fish	Approx. 200	7	4-8	1-30 mins.
	Boost = Rapid heating of larger quantities to maximum temperature, for example	Approx. 230	8	No	1-5 mins.

Note: By selecting the direct select programmes (8) (with the exception of Booster), the power levels (7) can be raised or lowered to achieve quicker or slower warming.
Depending on which programme has been selected, the timer settings that are predefined for the programme functions can be changed by using the **+** and **–** (10) buttons.
Caution: It must be ensured that oils and fats that are suitable for use at high temperatures are used for the **Fry** and **Booster** programmes.

*) The temperatures of the heated foodstuffs may deviate from those shown here as the temperatures are dependent on the cookware used, amongst other factors.

Operating procedure

The induction hob offers 3 different functions:
- Use of the power levels 1-8 without timer function
- Use of the power levels 1-8 with timer function
- Using direct select programmes (8)

Use of the power levels (7) without timer function

Action	Touch button	Display
Plug the appliance in. Appliance is in standby mode.		
Tap the **On/Off** button; appliance is in operational readiness mode		
Position the pan on the hob.		
Set the desired power level 1-8.		
Tap the **Start/Pause** button. Cooking process starts. The "Appliance in use" symbol is shown in the display	start pause	
Adjust the power level as required, e.g. when the boiling point is reached.		
If necessary, tap the **Start/Pause** button again: - Cooking process is paused - The "Appliance in use" symbol disappears - **Start/Pause** LED flashes - Tap on the **Start/Pause** button to resume the cooking process	start pause start pause	start pause
Switching off the hob by pushing the On/Off button twice. **Note**: The fan runs on for a few seconds.		
Pull out plug.		

Note: If the induction hob is in pause mode it switches itself to standby automatically after 10 minutes if the control panel is not operated.

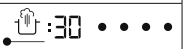
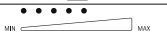
Use of the power levels (7) with timer function

Action	Touch button	Display
Plug the appliance in. Appliance is in standby mode.		
Tap the On/Off button, appliance is in operational readiness mode.		
Position the pan on the hotplate.		
Set the desired power level 1-8.		
Set the timer with +/- buttons.	– +	0:59
Tap the **Start/Pause** button. Cooking process and Timer starts. The "Appliance in use" symbol is shown in the display	start pause	0:59
Change the power level if required		
If necessary, tap the **Start/Pause** button again: - Cooking process and Timer is paused - The "Appliance in use" symbol disappears - Start/Pause LED flashes - Tap on the Start/Pause button to resume the Cooking process and Timer	start pause start pause	0:59 start pause 0:59
Once the defined timer time has elapsed, the appliance switches automatically to operational readiness mode.		

Action	Touch button	Display
After one minute, the appliance switches automatically to standby mode. Alternatively, press the On/Off button. **Note**: The fan runs on for a few seconds.		:
Pull out plug.		

Note: If the induction hob is in pause mode it switches itself to standby automatically after 10 minutes if the control panel is not operated.

Using direct select programmes (8)

Action	Touch button	Display
Plug the appliance in. Appliance is in standby mode.		:
Tap the **On/Off** button; appliance is in operational readiness mode		--:--
Position the pan on the hotplate.		--:--
Select programme. For example "**Cooking/Steaming**".		
Adjust the power level if required.		
Adjust the timer with + / - if required.	– +	0:59
Tap the **Start/Pause** button. Cooking process and Timer starts. The "Appliance in use" symbol is shown in the display	start pause	0:59
If necessary, tap the **Start/Pause** button again: - Cooking process and Timer is paused - The "Appliance in use" symbol disappears - Start/Pause LED flashes - Tap on the **Start/Pause** button to resume the Cooking process and Timer	start pause start pause	0:59 start pause 0:59
Once the defined timer time has elapsed, the appliance switches automatically to operational readiness mode.		--:--
After one minute, the appliance switches automatically to standby mode. Alternatively, press the On/Off button. **Note**: The fan runs on for a few seconds.		:
Pull out plug.		

Note: If the induction hob is in pause mode it switches itself to standby automatically after 10 minutes if the control panel is not operated.

Additional instructions for use

You can change the cooking parameters at any time while cooking:

- Change the power level using the power level controller (within the range of the predefined programme (8). See Programme table).
- Adjust the timer with the + and - (10) buttons.
- Change the programme by selecting another programme. In this case, the corresponding symbol button must be tapped and held for 1 second. This prevents an accidental change of programme from occurring.

Cleaning and care

- Pull out the mains plug before cleaning the appliance.
- Ensure that no water gets into the appliance.
- Never submerge the appliance, cable or plug in water or any other liquids.
- Do not use any cleaning agents that are abrasive or that contain benzine.
- Do not bring any flammable (inflammable), acidic or alkaline material or substances close to the appliance as this could shorten the appliance's working life and a burst of flame can occur when switching the appliance on.
- Wipe down the ceramic area with a damp cloth or you can use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe down the casing and control panel with a damp cloth or you can use a mild cleaning agent.
- Dry the whole appliance completely before next use.

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	04 1532 XXXX		
Type of hob	––	Domestic electric hobs	––
Number of cooking zones and/or areas	––	2	––
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	––	Induction cooking zones	––
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L	26	cm
	W	21	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left Hob EC electric cooking	179,4	Wh/kg
	Right Hob EC electric cooking	184,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	182,1	Wh/kg
Reference test method	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Errors

Problem:	Cause:	Solution:
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to a socket.	Plug the mains plug into a socket.
The appliance cannot be started, is beeping and the display is showing error message "E0".	There is no or unsuitable cookware on the hob.	Never use the appliance without cookware. Only use cookware that is suitable for use with inductions hobs. Follow the safety instructions for your cookware.
The appliance switched itself off during operation.	The appliance gets too hot. The set time has elapsed and the appliance has ended the heating process.	Unplug the mains plug and clean the ventilation slots if necessary. Allow the appliance to cool down. If the food you are cooking is not hot enough, extend the cooking time.
Display shows error message "E01/E02".	The over-/undervoltage protection feature was triggered.	Ensure appropriate power supply to the appliance.
Display shows error message "E03/E04/E05".	The overheating protection mechanism has been triggered.	Switch off the appliance and cool it down, unplug it from the mains and switch it back on.
The indicator light of the on/off button is on, but the appliance isn't heating up.	The appliance is on standby, the heating function is not activated.	Select the type of operation, e.g. operation by power level or by direct select programmes.
The appliance was on standby and switched itself off.	The automatic shut-off feature was triggered as the appliance was not in use.	Switch the appliance back on when you want to use it.

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 3500 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	–	–
Standby	–	–
Standby with additional information	0.8	1
Networked standby	–	–

CE The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Warning - This appliance must be earthed
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  green/yellow Earth
  blue Neutral
  brown Live
  As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
  - the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

Environment

Environment protection first!

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

Notice d'utilisation

Plaque de cuisson à double induction

Composants

1 Plaque de cuisson à induction
2 Ventilateur
3 Panneau de commande tactile
4 Fiche d'alimentation

Panneau de commande tactile

5 Touche Marche / arrêt
6 Touche Start / pause
7 Régulateur du niveau de puissance
8 Programmes de sélection directe
9 Écran
10 Réglage du minuteur
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- **Attention, risque de brûlure** : La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante. Même après la mise hors tension de l'appareil, celui-ci reste brûlant pendant un certain temps.
- L'appareil est conçu pour un usage purement domestique et en intérieur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.

- Si la surface de la plaque en vitrocéramique est endommagée, arrêtez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation pour éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance, avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Vérifier régulièrement si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes d'endommagement. Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne déposez aucun ustensile de cuisine, couvercle, couteau ou autre objet métallique sur le poste de cuisson. En cas de mise en marche de l'appareil, ces objets peuvent rapidement devenir très chauds.
- Ne pas toucher la surface chaude de la plaque de cuisson vitrocéramique. Le cuiseur à induction proprement dit ne développe pas de chaleur durant la cuisson, mais la température des ustensiles de cuisson fait chauffer le poste de cuisson.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis avec l'appareil en cas de remise de celui-ci à un nouvel utilisateur.
L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi.
Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Consignes de sécurité supplémentaires

- Il est recommandé aux personnes ayant une sensibilité électromagnétique élevée de ne pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- En cas de doute, il est recommandé aux personnes ayant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicaments de consulter leur médecin quant à l'innocuité de l'utilisation de l'appareil.

- ⚠ **Attention ! Ne pas utiliser l'appareil sur un support métallique, car celui-ci peut chauffer fortement.**
- Afin de garantir une bonne ventilation de l'appareil, veillez à respecter une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ou les murs.
- L'air de refroidissement est aspiré depuis le dessous de l'appareil. Ne recouvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les obstruez pas.
- Ne déposez aucun objet magnétisable tel qu'une carte de crédit ou un support de données sur ou à proximité de l'appareil.
- Posez les ustensiles de cuisson au centre de la plaque de cuisson. Ainsi, le fond de la casserole absorbe le plus possible le champ électromagnétique.
- Ne retirez aucune protection de l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson vides sur la plaque de cuisson allumée. La chauffe d'un ustensile de cuisson vide déclenche la protection contre les surchauffes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserve fermées ! Risque d'explosion !
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.

  Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne touchez pas la surface de la plaque de cuisson vitrocéramique tant que celle-ci est chaude (lorsque la lettre H est affichée sur l'écran).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
  - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
  - avant chaque nettoyage et entretien,
  - après l'utilisation.
- Pour le nettoyer, n'immerger pas l'appareil dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournéeinappropriée de l'appareil, de la mauvaise utilisation ou de la réparation Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Utilisation

La plaque de cuisson à induction sert à réchauffer, cuisiner et frire des aliments et n'est à utiliser que dans des espaces fermés. Elle est uniquement destinée à un usage ménager. Les ustensiles de cuisson employés doivent convenir aux plaques de cuisson à induction.
Les plaques de cuisson à induction nécessitent des ustensiles de cuisson spéciaux.

Ustensiles de cuisson compatibles

- Ustensiles de cuisson à fond ferromagnétique
- Acier inoxydable (avec noyau de fer dans le fond), fonte,
- poêles émaillées avec fond magnétique
- Diamètre des ustensiles de cuisson de 180 à 280 mm
- Poids maximal casserole et contenu : 6 kg.

Ustensiles de cuisson non compatibles

- Casseroles en céramique, verre résistant à la chaleur
- Ustensiles de cuisson en cuivre, aluminium ou autres récipients non métalliques
- Ustensiles de cuisson munis de pieds
- Récipients avec un fond concave ou convexe
- Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer
- Récipients sans fond plat.

Faites vous-même le test !

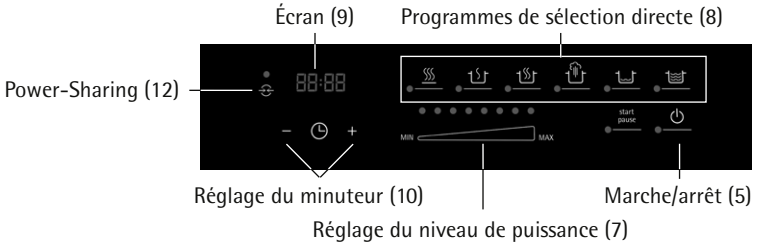
Vous pouvez facilement tester si un ustensile de cuisson est compatible ou non :
approchez un aimant du fond de l'ustensile. Si vous ressentez une forte attraction magnétique, l'ustensile de cuisson est compatible. La plaque de cuisson à induction ne fonctionne qu'avec des ustensiles de cuisson compatibles. L'appareil reconnaît les ustensiles de cuisson non compatibles et se comporte comme si la plaque de cuisson était vide : la plaque de cuisson ne s'allume pas.

Fonctions

Panneau de commande tactile (3)

La double plaque de cuisson à induction dispose de deux postes de cuisson. Les deux zones de commandes tactiles (3) vous permettent de régler ces postes indépendamment l'un de l'autre.

Les fonctions de la plaque de cuisson à induction sont commandées à l'aide des touches munies de symboles correspondants. Le panneau de commande réagit par effleurement, sans pression. Le panneau de commande doit être propre et sec. Lorsqu'une fonction est activée (p. ex. la mise sous tension), la LED rouge correspondante s'allume.



Régler le niveau de puissance (7)

L'appareil dispose de 8 niveaux de puissance (100 W à 2100 W) qui sont réglés ou modifiés directement via le régulateur et indiqués par une LED rouge. En effleurant une zone du régulateur, le niveau correspondant est sélectionné. Toutes les LED s'allument alors, depuis le niveau le plus bas (gauche) jusqu'au niveau sélectionné. Vous pouvez également régler ou modifier le niveau de puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur de gauche à droite ou inversement.

Écran (9)

Pour afficher le minuteur. Il se règle à tout moment à l'aide des touches + et –.

Régler le minuteur (10)

Le minuteur se règle à l'aide des touches **+** et **–**. En effleurant l'une des deux touches, le temps programmé est modifié d'une minute. En restant sur la touche plus longtemps, le temps programmé est modifié par intervalles de 10 minutes.
Le minuteur peut être programmé de 0:01 à 9:59 h durant l'utilisation directe des 8 niveaux de puissance (sans sélection de programme).
Le temps programmé peut être modifié à tout moment durant l'utilisation de programmes et des 8 niveaux de puissance.

Power-Sharing (12)

La fonction Power-Sharing permet d'optimiser la puissance de l'appareil.
La fonction Power-Sharing répartit équitablement la puissance entre les deux postes de cuisson lorsqu'ils sont utilisés simultanément. Un témoin LED rouge s'allume lorsque la fonction Power-Sharing est activée.
Remarque : lorsque l'un des postes de cuisson fonctionne sur une puissance comprise entre 7 et 8, l'autre ne peut fonctionner que sur une puissance de 5 maximum.

Programmes de sélection directe (8)

La sélection d'un programme se fait par effleurement de la touche avec le symbole correspondant.
Si vous souhaitez changer de programme en cours de cuisson, il suffit d'effleurer la touche avec le symbole correspondant, cette fois pendant 1 seconde.

Touche	Fonction	Temp.°C*) approx.	Niveau de puissance préréglé	Puissance réglable	Minuteur réglable
	Maintien au chaud Maintenir les plats à la température de dégustation	env. 60	2	1-3	10-120 min
	Chauffer du lait, faire fondre p. ex. du chocolat	env. 50	2	1-2	1-30 min
	Frémir – Cuire à l'eau chaude en dessous du point d'ébullition	env. 85	3	1-4	10-120 min
	Cuisson/Cuisson vapeur	env. 95	6	2-8	1-120 min
	Cuisson à feu vif – Pour saisir rapidement de la viande ou du poisson	env. 200	7	4-8	1-30 min
	Turbo = faire chauffer rapidement à température maximale de grandes quantités	env. 230	8	Non	1-5 min

Remarque : pendant un programme de sélection directe (sauf turbo), les niveaux de puissance peuvent être augmentés ou réduits pour accélérer ou ralentir la cuisson.
En fonction du programme, il est possible de modifier les temps préprogrammés pour les différents programmes à l'aide des touches **+** et **–** du minuteur.
Attention : pour les programmes **Cuisson à feu vif** et **Turbo**, veiller à ce que les huiles et graisses utilisées conviennent aux températures élevées.
*) Les températures des aliments cuisinés peuvent diverger, car les températures dépendent entre autres des ustensiles de cuisson utilisés.

Utilisation

La plaque de cuisson à induction dispose de 3 fonctions :
- Utilisation des niveaux de puissance 1-8 (sans minuteur)
- Utilisation des niveaux de puissance 1-8 avec minuteur
- Utilisation de programmes de sélection directe

Utilisation du niveau de puissance (7) sans fonction de minuterie

Action	Effleurer la touche	Affichage
Brancher la prise. L'appareil est en veille.		:
Effleurer la touche **Marche/arrêt**, l'appareil est en mode fonctionnel		--:--
Poser l'ustensile de cuisson de la plaque de cuisson.		--:--
Régler le niveau de puissance de 1 à 8.	MIN MAX	MIN MAX
Effleurer la touche **Start/pause**. Le processus de cuisson démarre. Le symbole « Appareil en marche » s'affiche sur l'écran	start pause	
Modifier le niveau de puissance si besoin, p. ex. si le point d'ébullition est atteint.	MIN MAX	MIN MAX
Effleurer éventuellement à nouveau la touche **Start/pause** : - le processus de cuisson est interrompu, - le symbole « Appareil en marche » s'éteint, - la LED **Start/pause** clignote - pour reprendre le processus de cuisson, effleurer à nouveau la touche **Start/pause**	start pause start pause	start pause
Éteindre la plaque de cuisson. **Remarque** : le ventilateur s'éteint après quelques secondes.		:
Débrancher l'appareil.		

Remarque : si la plaque de cuisson à induction est en mode pause, elle se met automatiquement en veille après 10 minutes sans utilisation.

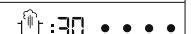
Utilisation des niveaux de puissance (7) avec minuteur

Action	Effleurer la touche	Affichage
Brancher la prise. L'appareil est en veille.		:
Effleurer la touche Marche/arrêt, l'appareil est en mode fonctionnel		--:--
Poser l'ustensile de cuisson de la plaque de cuisson.		--:--
Régler le niveau de puissance de 1 à 8.	MIN MAX	MIN MAX
Régler le minuteur avec + / -.	– +	0:59
Effleurer la touche **Start/pause**. Le processus de cuisson démarre. Le symbole « Appareil en marche » s'affiche sur l'écran	start pause	0:59
Modifier éventuellement le niveau de puissance	MIN MAX	MIN MAX
Effleurer éventuellement à nouveau la touche **Start/pause** : - le processus de cuisson est interrompu, - le symbole « Appareil en marche » s'éteint, - la LED Start/pause clignote - pour reprendre le processus de cuisson, effleurer à nouveau la touche Start/pause	start pause start pause	0:59 start pause 0:59

Action	Effleurer la touche	Affichage
Dès que le temps programmé est écoulé, l'appareil se met automatiquement en mode fonctionnel.		--:--
Après une minute, l'appareil se met automatiquement en veille. **Remarque** : le ventilateur s'éteint après quelques secondes.		:
Débrancher l'appareil.		

Remarque : si la plaque de cuisson à induction est en mode pause, elle se met automatiquement en veille après 10 minutes sans utilisation.

Utilisation de programmes de sélection directe

Action	Effleurer la touche	Affichage
Brancher la prise. L'appareil est en veille.		:
Effleurer la touche **Marche/arrêt**, l'appareil est en mode fonctionnel		--:--
Poser l'ustensile de cuisson de la plaque de cuisson.		--:--
Sélectionner le programme. Par exemple « **Cuisson/Cuisson vapeur** ».		
Modifier éventuellement le niveau de puissance.		
Modifier éventuellement le minuteur avec **+** / **-**.		0:59
Effleurer la touche **Start/pause**. Le processus de cuisson démarre. Le symbole « Appareil en marche » s'affiche sur l'écran	start pause	
Effleurer éventuellement à nouveau la touche **Start/pause** : - le processus de cuisson est interrompu, - le symbole « Appareil en marche » s'éteint, - la LED Start/pause clignote - pour reprendre le processus de cuisson, effleurer à nouveau la touche **Start/pause**	start pause start pause	0:59 start pause
Dès que le temps préprogrammé est écoulé, l'appareil se met automatiquement en mode fonctionnel.		--:--
Après une minute, l'appareil se met automatiquement en veille. **Remarque** : le ventilateur s'éteint après quelques secondes.		:
Débrancher l'appareil.		

Remarque : si la plaque de cuisson à induction est en mode pause, elle se met automatiquement en veille après 10 minutes sans utilisation.

Conseils d'utilisation supplémentaires

Pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment modifier les paramètres de cuisson :

- modifier le niveau de puissance via le régulateur (dans le cadre du programme sélectionné. Voir tableau **programmes**).
- Modifier le minuteur en effleurant les touches **+** et **-**.
- Modifier le programme en sélectionnant un autre programme. Le cas échéant, effleurer la touche avec le symbole correspondant pendant 1 s. Cela évite de changer de programme par inadvertance.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble et la fiche d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou à base d'essence.
- Ne pas approcher de l'appareil des matières ou matériaux inflammables, acides ou alcalins, car ils pourraient écourter durée de vie de l'appareil ou causer une explosion lors de la mise sous tension de l'appareil.
- Essuyer la plaque de cuisson vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide ou en employant une solution savonneuse douce et non abrasive.
- Essuyer le boîtier et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'un détergent doux.
- Séchez entièrement l'ensemble de l'appareil avant de pouvoir le réutiliser.

Informations sur les tables de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	04 1532 XXXX		
Type de table de cuisson	––	Table de cuisson électrique domestique	––
Nombre de zones de cuisson et/ou d'aires de cuisson	––	2	––
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	––	Zones de cuisson à induction	––
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches	L	26	cm
	W	21	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	Plaque de cuisson gauche EC cuisson électrique	179,4	Wh/kg
	Right Hob EC cuisson électrique	184,7	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE plaque de cuisson électrique	182,1	Wh/kg
Méthode d'essai de référence	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Erreurs

Problème :	Cause :	Correction :
L'appareil ne réagit pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Brancher la fiche d'alimentation dans la prise.
L'appareil ne peut pas être mis en marche, un signal sonore retentit et l'écran affiche le message d'erreur « E0 ».	Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la plaque de cuisson ou il n'est pas compatible.	N'utilisez jamais l'appareil sans ustensile de cuisson. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson convenant aux plaques de cuisson à induction. Respectez les consignes de sécurité relatives aux ustensiles de cuisson.
L'appareil s'est éteint en cours d'utilisation.	L'appareil a surchauffé.	Débranchez l'appareil et nettoyez éventuellement les fentes de ventilation. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante.
	Le temps programmé est écoulé, l'appareil a coupé la cuisson.	Si votre cuisson n'est pas encore terminée, prolongez éventuellement le temps de cuisson.
L'écran affiche le message d'erreur « E01/ E02 ».	La protection contre les surtensions ou les sous-tensions s'est déclenchée.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation électrique adaptée.
L'écran affiche le message d'erreur « E03/ E04/E0 ».	La protection contre les surchauffes s'est déclenchée.	Éteignez l'appareil, débranchez-le et rallumez-le.
Le voyant lumineux de la touche Marche/arrêt est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est en veille, la fonction de chauffe n'est pas activée.	Choisissez un mode de fonctionnement, et utilisez p. ex. les niveaux de puissance ou un programme de sélection directe.
L'appareil était en veille et s'est éteint tout seul.	L'arrêta automatique en cas de non utilisation s'est déclenché.	Rallumez l'appareil si vous souhaitez l'utiliser.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance : 3500 W
Classe de protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	–	–
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	0,8	1
Veille en réseau	–	–

CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Modifications possibles.

Instrucciones de uso

Placa de inducción doble

Componentes

1 Placa de inducción
2 Ventilador
3 Campo de mando táctil
4 Clavija de contacto

Campo de mando táctil

5 Tecla de encender/apagar
6 Tecla de inicio/pausa
7 Regulador de niveles de potencia
8 Programas de selección directa
9 Pantalla
10 Ajuste del temporizador
11 LED
12 Compartición de potencia (Power-Sharing)

⚠ Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la vigilancia de adultos.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- **Cuidado, peligro de quemaduras**: Las superficies de contacto pueden calentarse mucho. Mantienen su temperatura durante algún tiempo incluso después de apagarse el aparato.
- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.

- Si la superficie de la placa de vitrocerámica presenta daños, apague el aparato y desenchufe el enchufe de red para evitar el peligro de una descarga eléctrica.
- El aparato deberá ser desconectado de la red retirando el enchufe cuando no esté vigilado y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Se debe controlar de manera regular que el cable de alimentación de red no presente signos de daños; si el cable de alimentación de red está dañado no se debe continuar utilizando el aparato.
- No coloque utensilios de cocina, tapas de ollas o de sartenes, cuchillos ni otros objetos de metal sobre la zona de cocción. Dichos objetos se pueden calentar mucho cuando se enciende el aparato.
- No toque la superficie caliente de la placa cerámica. La placa de inducción propiamente dicha no genera calor durante el proceso de cocción. No obstante, la temperatura de las baterías de cocina calienta la zona de cocción.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.
- No está diseñado para el uso meramente comercial.

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y déselas a futuros usuarios cuando corresponda. Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Otras indicaciones de seguridad

- Las personas con una electrosensibilidad aumentada no deben permanecer cerca del aparato más tiempo del necesario.
- Las personas con marcapasos o una bomba de medicamentos implantada deben consultar a su médico si tienen dudas sobre su seguridad al utilizar el aparato.
- ⚠ **¡Atención! El aparato no se debe utilizar sobre una base de metal puesto que esta puede calentarse mucho.**
- A fin de garantizar una ventilación correcta del aparato, debe haber una distancia mínima de 10 cm entre el aparato y otros objetos o paredes.
- El aire para refrigeración se aspira por la parte inferior del aparato. No cubra ni bloquee ningún orificio del aparato.
- No coloque objetos magnetizables, tales como tarjetas de crédito y soportes de datos, sobre el aparato o muy cerca de él.
- Coloque las baterías de cocina en el centro de la zona de cocción. De esa manera, el fondo de la olla aísla prácticamente todo el campo electromagnético.
- No retire ninguna cubierta del aparato.
- No coloque ninguna batería de cocina vacía sobre la zona de cocción encendida. Si se calienta un recipiente de cocina vacío, esto puede dar lugar a la activación de la protección contra el sobrecalentamiento.
- ¡No caliente nunca botes cerrados! ¡Peligro de explosión!
- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - El aparato o el cable de red están dañados.
  - Tiene la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.

  En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No toque la superficie de la placa cerámica mientras esté caliente (se muestra H en la pantalla).
- No ponga a funcionar el aparato sin vigilancia.
- Desenchufe el cable de red:
  - Si se ha producido un fallo durante el uso.
  - Antes de cada limpieza y cuidados.
  - Después de usar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- En caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales, no asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Utilización

La placa de inducción sirve para calentar, cocinar y asar alimentos y solo debe utilizarse en espacios cerrados. Solo está prevista para el uso doméstico. Las baterías de cocina que se utilicen deben ser aptas para cocinas de inducción.
Para las placas de inducción se necesitan baterías de cocina especiales.

Baterías de cocina adecuadas

- Baterías de cocina con fondos ferromagnéticos
- Acero fino (con núcleo de hierro en el fondo), hierro fundido
- Sartenes esmaltadas con fondo magnético
- Diámetro de las baterías de cocina de 180 a 280 mm
- El peso máximo de la olla incluyendo el contenido no debe superar 6 kg.

Baterías de cocina no aptas

- Ollas de cerámica, cristal resistente al calor
- Baterías de cocina de cobre, aluminio u otros recipientes no metálicos
- Baterías de cocina con pies de soporte
- Recipientes con fondos arqueados
- Recipientes de acero inoxidable sin núcleo de hierro magnético
- Recipientes sin soportes planos.

¡Pruébelo usted mismo!

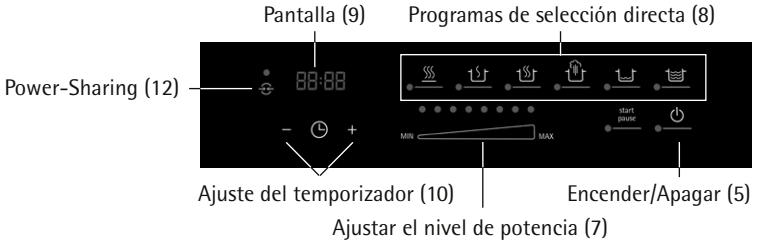
Puede probar usted mismo la adecuación de la batería de cocina:
Coloque un imán en el fondo de la olla. Si se produce una atracción fuerte, la batería de cocina es adecuada. La placa de inducción solo funciona con las baterías de cocina adecuadas. El aparato detecta las baterías de cocina no aptas y se comporta como si no hubiera ninguna batería de cocina sobre la placa calefactora: la zona de cocción no se enciende.

Funciones

Campo de mando táctil (3)

La placa de inducción doble dispone de dos zonas de cocción. Mediante los dos campos de mando táctiles (3) puede regular las dos zonas de cocción de forma individual e independiente.

Las funciones de la placa de inducción se activan tocando las teclas con los símbolos correspondientes. El campo de mando reacciona al tacto sin que deba ejercerse presión. Para ello, debe estar limpio y seco. Cuando se activa una función (p. ej. Encender), el LED correspondiente se ilumina en rojo.



Ajustar el nivel de potencia (7)

El aparato dispone de 8 niveles de potencia (100 W a 2100 W) que se ajustan directamente mediante el regulador y que se visualizan de la forma correspondiente mediante un LED rojo. Tocando un área del regulador se selecciona el nivel correspondiente. Se iluminan todos los LEDs desde el nivel más bajo (izquierda) hasta el seleccionado. También puede ajustar o cambiar los niveles de potencia deslizando el dedo sobre el regulador de izquierda a derecha o en el sentido contrario.

Pantalla (9)

Para visualizar el temporizador. Este se puede modificar en cualquier momento mediante las teclas + y –.

Ajuste del temporizador (10)

El temporizador se ajusta mediante las teclas **+** y **–**. Tocando una de los dos teclas el tiempo se cambia en 1 minuto. Si toca la tecla durante un periodo de tiempo más largo, el tiempo cambia en pasos de 10 minutos.
El temporizador se puede ajustar entre 0:01 y 9:59 h cuando se utilizan directamente los 8 niveles de potencia (sin selección de programa).
El temporizador se puede modificar en cualquier momento cuando se utilizan las funciones de programa y los 8 niveles de potencia.

Power-Sharing (12)

La función de compartición de potencia garantiza una utilización óptima de la potencia total disponible. Cuando funcionan simultáneamente ambas zonas de cocción, estas comparten los niveles de potencia a través de la función de compartición de potencia (Power-Sharing). En cuanto la función de compartición de potencia está activa, esto se indica mediante un LED rojo.
Indicación: Cuando una zona de cocción funciona con el nivel de potencia 7–8, la otra puede funcionar, como máximo, con el nivel de potencia 5.

Programas de selección directa (8)

Los programas se seleccionan tocando la tecla con el símbolo correspondiente. Si desea cambiar la selección durante el funcionamiento de un programa, toque la tecla con el símbolo correspondiente, pero durante 1 segundo.

Tecla	Función	aprox. Temp. °C*)	Nivel de potencia Preajuste	Rendimiento ajustable	Tempo-rizador ajustable
	Mantener caliente Mantener los alimentos a la temperatura para servir	Aprox. 60	2	1-3	10-120 min
	Calentar leche, derretir p. ej., chocolate	Aprox. 50	2	1-2	1-30 min
	Baño María –cocer en agua caliente por debajo del punto de ebullición	Aprox. 85	3	1-4	10-120 min
	Cocinar/Cocer al vapor	Aprox. 95	6	2-8	1-120 min
	Sofreír –sofreír rápidamente carne, pescado	Aprox. 200	7	4-8	1-30 min
	Boosten = calentar rápidamente, p. ej. cantidades grandes hasta la temperatura máxima	Aprox. 230	8	No	1-5 min

Indicación: Cuando se selecciona un programa de selección directa (excepto Booster), los niveles de potencia se pueden aumentar o reducir para obtener así un calentamiento más rápido o más lento. Los tiempos del temporizador preajustados para las funciones de programa se pueden modificar, según el programa seleccionado, pulsando las teclas **+** y **–**.
Atención: Cuando se utilizan los programas **Sofreír** y **Booster** debe asegurarse de emplear aceites y grasas aptos para altas temperaturas.
*) Las temperaturas en los alimentos calentados pueden divergir de esto, ya que dependen, entre otras cosas, de las baterías de cocina utilizadas.

Operación

La placa de inducción se puede operar con 3 funciones diferentes:
- Utilización de los niveles de potencia 1-8 (sin función de temporizador)
- Utilización de los niveles de potencia 1-8 con función de temporizador
- Utilización de los programas de selección directa

Utilizzare il livello di potenza (7) senza funzione timer

Acción	Tocar la tecla	Visualización
Conecte el enchufe. El aparato se encuentra en el modo de reposo.		:
Toque la tecla de **encender/apagar**, el aparato está en el modo listo para funcionar	⏻	- - : - -
Coloque el recipiente de cocina sobre la zona de cocción.		- - : - -
Ajuste el nivel de potencia 1-8.	MIN — MAX	MIN — MAX
Toque la tecla de **inicio/pausa**. El proceso de cocción se inicia. El símbolo de "aparato en funcionamiento" se muestra en la pantalla	start pause	=
En caso necesario modifique el nivel de potencia, p. ej. si se ha alcanzado el punto de ebullición.	MIN — MAX	MIN — MAX
En caso dado, toque de nuevo la tecla de **inicio/pausa**: - se interrumpe el proceso de cocción, - se apaga el símbolo de "aparato en funcionamiento", - el LED de **inicio/pausa** parpadea - puede continuar con el proceso de cocción tocando nuevamente la tecla de **inicio/pausa**	start pause start pause	start pause =
Apague la placa de cocción. **Indicación**: El ventilador continúa funcionando durante algunos segundos más.	⏻	:
Desenchufe el aparato.		

Indicación: Cuando la placa de inducción se encuentra en el modo de pausa, pasa automáticamente al modo de reposo si no se opera en el transcurso de 10 minutos.

Utilización de los niveles de potencia (7) con función de temporizador

Acción	Tocar la tecla	Visualización
Conecte el enchufe. El aparato se encuentra en el modo de reposo.		:
Toque la tecla de encender/apagar, el aparato está en el modo listo para funcionar	⏻	- - : - -
Coloque el recipiente de cocción sobre la placa de cocción.		- - : - -
Ajuste el nivel de potencia 1-8.	MIN — MAX	MIN — MAX
Ajuste el temporizador con + / -.	– 🕒 +	0:59
Toque la tecla de **inicio/pausa**. El proceso de cocción se inicia. El símbolo de "aparato en funcionamiento" se muestra en la pantalla	start pause	= 0:59
En caso dado, modifique el nivel de potencia	MIN — MAX	MIN — MAX
En caso dado, toque de nuevo la tecla de **inicio/pausa**: - se interrumpe el proceso de cocción, - se apaga el símbolo de "aparato en funcionamiento", - el LED de inicio/pausa parpadea - puede continuar con el proceso de cocción tocando nuevamente la tecla de inicio/pausa	start pause start pause	0:59 start pause = 0:59
Una vez transcurrido el tiempo preajustado en el temporizador, el aparato pasa automáticamente al modo listo para funcionar.		- - : - -
Después de un minuto, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo **Indicación**: El ventilador continúa funcionando durante algunos segundos más.		:
Desenchufe el aparato.		

Indicación: Cuando la placa de inducción se encuentra en el modo de pausa, pasa automáticamente al modo de reposo si no se opera en el transcurso de 10 minutos.

Utilización de los programas de selección directa

Acción	Tocar la tecla	Visualización
Conecte el enchufe. El aparato se encuentra en el modo de reposo.		:
Toque la tecla de **encender/apagar**, el aparato está en el modo listo para funcionar	⏻	- - : - -
Coloque el recipiente de cocción sobre la placa de cocción.		- - : - -
Seleccione el programa. Por ejemplo, "**Cocinar/Cocer al vapor**".		:30
En caso dado, modifique el nivel de potencia.	MIN — MAX	MIN — MAX
En caso dado, modifique el temporizador con **+** / **-**.	– 🕒 +	0:59
Toque la tecla de **inicio/pausa**. El proceso de cocción se inicia. El símbolo de "aparato en funcionamiento" se muestra en la pantalla	start pause	= 0:59
En caso dado, toque de nuevo la tecla de **inicio/pausa**: - se interrumpe el proceso de cocción, - se apaga el símbolo de "aparato en funcionamiento", - el LED de inicio/pausa parpadea - puede continuar con el proceso de cocción tocando nuevamente la tecla de **inicio/pausa**	start pause start pause	0:59 start pause = 0:59
Una vez transcurrido el tiempo preajustado en el temporizador, el aparato pasa automáticamente al modo listo para funcionar.		- - : - -
Después de un minuto, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo **Indicación**: El ventilador continúa funcionando durante algunos segundos más.		:
Desenchufe el aparato.		

Indicación: Cuando la placa de inducción se encuentra en el modo de pausa, pasa automáticamente al modo de reposo si no se opera en el transcurso de 10 minutos.

Indicaciones de manejo adicionales

Puede modificar los parámetros de cocción en cualquier momento mientras cocina:

- Cambiar los niveles de potencia mediante el regulador de niveles de potencia (en el marco del programa preajustado. Consulte la tabla **Programas**).
- Modificar el temporizador tocando las teclas **+** y **-**.
- Cambiar el programa seleccionando otro programa. En este caso deberá tocar la tecla con el símbolo correspondiente durante 1 s. De esa forma se evita un cambio de programa no intencionado.

Limpieza y cuidados

- Antes de limpiar el aparato desconecte el enchufe de red.
- Asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No utilice agentes de limpieza corrosivos o que contengan gasolina.
- No coloque cerca del aparato materiales combustibles (inflamables), ácidos o alcalinos ni tampoco tejidos, ya que esto podría reducir la vida útil del aparato y producir deflagraciones al encender el aparato.
- Limpie la placa cerámica con un paño húmedo con un poco de solución de jabón no abrasiva.
- Limpie la carcasa y el campo de mando con un paño suave húmedo o con un agente de limpieza suave.
- Seque el aparato por completo antes de volverlo a usar.

Información para placas de cocción eléctricas domésticas

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04 1532 XXXX	
Tipo de placa	––	Placas eléctricas domésticas	––
Número de zonas y/o áreas de cocción	––	2	––
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción de inducción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	––	Zonas de cocción por inducción	––
Para las zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos	L	26	cm
	W	21	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Placa de cocción izquierda EC cocción eléctrica	179,4	Wh/kg
	Placa de cocción derecha EC cocción eléctrica	184,7	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC cocina eléctrica	182,1	Wh/kg
Método de ensayo de referencia		(UE) 66/2014 EN 60350-2	

Funcionamiento incorrecto

Fallo:	Causa:	Solución:
El aparato no funciona en absoluto.	El conector de red no está enchufado en la toma de corriente.	Enchufe el conector de red en la toma de corriente.
El aparato no se puede poner en funcionamiento, emite pitidos y en la pantalla aparece el mensaje de error "E0".	No ha colocado ninguna batería de cocina sobre la placa de cocción o ha colocado una no apta.	No utilice nunca el aparato sin batería de cocina. Utilice exclusivamente baterías de cocina aptas para cocinas de inducción. Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad sobre las baterías de cocina.
El aparato se apagó durante el funcionamiento.	El aparato se calentó demasiado	Desenchufe el aparato de la red y, en caso dado, limpie las ranuras de ventilación. Deje que el aparato se enfríe hasta temperatura ambiente.
	El tiempo ajustado ha transcurrido y el aparato ha desconectado el proceso de calentamiento.	Si sus alimentos no se han calentado lo suficiente todavía, prolongue el tiempo de cocción.
En la pantalla aparece el mensaje de error "E01/E02".	Se ha activado la protección contra sobretensión o contra subtensión.	Conecte el aparato a una fuente de tensión adecuada.
En la pantalla aparece el mensaje de error "E03/E04/E05".	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Apague el aparato, desenchúfelo de la red y vuelva a encenderlo.
La lámpara de control de la tecla de encendido/apagado se ilumina, pero el aparato no se calienta.	El aparato se encuentra en modo de reposo, la función de calentamiento no está activada.	Seleccione un tipo de operación, p. ej., operación a través de los niveles de potencia o a través de los programas de selección directa.
El aparato se encontraba en el modo de reposo y se ha apagado automáticamente.	Se ha activado el apagado automático si el aparato no se usa.	Vuelva a encender el aparato cuando desee utilizarlo.

Datos técnicos

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 3500 W
Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	–	–
En espera	–	–
Espera con información adicional	0,8	1
Espera en red	–	–

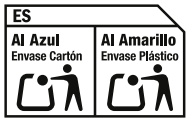
CE El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

Componenti

1 Piano di cottura a induzione
2 Ventola
3 Pannello di comando Touch
4 Spina

Pannello di comando Touch

5 Tasto ON/OFF
6 Tasto Avvio/Pausa
7 Regolatore dei livelli di potenza
8 Programmi di selezione diretta
9 Display
10 regolazione timer
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, tranne nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- **Attenzione, rischio di ustioni**: la temperatura delle superfici che si possono toccare può essere molto alta. Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la temperatura può restare calda ancora per un po' di tempo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in spazi interni.

- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Se la superficie della zona in vetroceramica è danneggiata, spegnete l'apparecchio ed estraete la spina dalla presa di corrente per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- Il cavo di allacciamento deve essere controllato regolarmente per identificare eventuali danneggiamenti e se presenti questo apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non appoggiare sul piano di cottura utensili da cucina, coperchi di pentole o padelle, coltelli o altri oggetti in metallo. Questi oggetti possono riscaldarsi molto quando l'apparecchio viene acceso.
- Non toccare la superficie calda del piano di cottura in vetroceramica. Durante il procedimento di cottura il piano di cottura a induzione stesso non sviluppa calore. Tuttavia la temperatura delle pentole riscalda il piano di cottura.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
  - in strutture Bed and Breakfast.
- Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo. L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Le persone affette da forte elettrosensibilità non devono stare vicino all'apparecchio più del necessario.
- Le persone con pacemaker o pompa per medicinali impiantata in caso di dubbio sull'assenza di rischio per l'utilizzo dell'apparecchio devono consultare il proprio medico.
- ⚠ **Attenzione! L'apparecchio non deve essere utilizzato quando posizionato su superfici in metallo poiché queste potrebbero surriscaldarsi.**
- Per garantire una corretta ventilazione dell'apparecchio fare attenzione a mantenere una distanza minima di 10 cm rispetto ad altri oggetti o alle pareti.
- L'aria per il raffreddamento viene aspirata dalla parte inferiore dell'apparecchio. Non coprire o bloccare le aperture sull'apparecchio.
- Non posizionare oggetti magnetici come ad es. carte di credito e supporti dati sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- Posizionare la pentola al centro del piano di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma quasi completamente il campo magnetico.
- Non rimuovere i coperchi dell'apparecchio.
- Non posizionare alcuna pentola vuota sul piano di cottura acceso. Il riscaldamento di una pentola vuota aziona la protezione dal surriscaldamento.
- Non riscaldare barattoli chiusi! Pericolo di esplosione!
- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.

  In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie del piano di cottura in vetroceramica quando è calda (nel display compare H).
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Staccare la spina:
  - in caso di guasti nel funzionamento,
  - prima di ogni pulizia e manutenzione,
  - dopo l'uso.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.

Utilizzo

Il piano di cottura a induzione serve per riscaldare e cucinare gli alimenti e può essere utilizzato solo in spazi chiusi. È stato progettato solo per l'uso domestico. La pentola utilizzata deve essere adatta per il piano di cottura a induzione.
I piani di cottura a induzione necessitano di pentole speciali.

Le pentole adatte

- Pentole con fondo ferromagnetico
- Acciaio inossidabile (con nucleo di ferro nel fondo), ghisa
- Padelle smaltate con fondo magnetico
- Diametro delle pentole da 180 a 280 mm
- Peso max. delle pentola con contenuto non superiore a 6 kg.

Le pentole non adatte

- Pentole in ceramica, vetro resistente al calore
- Pentole in rame, alluminio o altri recipienti non metallici
- Pentole con piedini
- Contenitori con fondo curvo
- Recipienti in acciaio inossidabile senza nucleo di ferro magnetico
- Recipienti senza supporto piano

Verificare l'idoneità!

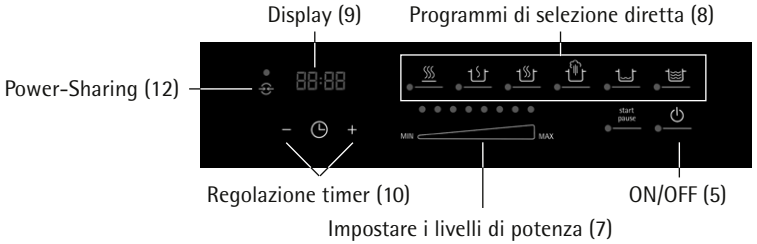
Si può verificare facilmente se la pentola è adatta:
avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se si genera una forte attrazione, la pentola è adatta.
Il piano di cottura a induzione funziona solo con le pentole adatte. L'apparecchio riconosce le pentole non adatte e si comporta come se sulla piastra termica non fosse stata posizionata nessuna pentola: il piano di cottura non si accende.

Funzioni

Pannello di comando Touch (3)

Il piano di cottura a induzione dispone di due zone di cottura. Le due zone di cottura possono essere impostate in modo indipendente e individuale tramite il pannello di comando touch (3).

Le funzioni del piano di cottura a induzione si attivano toccando i rispettivi tasti con i simboli. Il pannello di comando reagisce al contatto senza pressione. Per questo motivo il pannello di comando deve essere pulito e asciutto. Quando viene attivata una funzione (ad es. accensione), il rispettivo LED si illumina in rosso.



Impostare i livelli di potenza (7)

L'apparecchio dispone di 8 livelli di potenza (da 100 W a 2100 W), che vengono impostati o modificati direttamente tramite il regolatore e vengono visualizzati tramite il rispettivo LED rosso. Toccare un punto vicino al regolatore e si imposta il rispettivo livello. Poi tutti i LED si illuminano dal livello più basso (a sinistra) fino a quello selezionato. È possibile anche impostare o modificare i livelli di potenza scorrendo il dito sul regolatore da sinistra a destra o viceversa.

Display (9)

Per la visualizzazione del timer. Il timer può essere modificato in qualsiasi momento tramite i tasti + e -.

Impostazione timer (10)

Il timer viene impostato con i tasti **+** e **–**. Toccare uno di questi tasti per modificare il tempo di 1 minuto. Toccare il tasto più a lungo e il tempo viene modificato continuamente in passaggi di 10 minuti.
Il timer può essere impostato tra 0:01 e 9:59 h utilizzando direttamente gli 8 livelli di potenza (senza selezione del programma).
In timer può essere modificato in qualsiasi momento nel caso di utilizzo delle funzioni di programma e degli 8 livelli di potenza.

Power-Sharing (12)

La funzione di Power-Sharing assicura un utilizzo ottimale della potenza totale disponibile. Quando vengono utilizzate entrambe le zone di cottura contemporaneamente, le zone di cottura condividono i livelli di potenza tramite la funzione Power-Sharing. Quando la funzione Power-Sharing è attiva ciò viene indicato tramite un LED rosso.
Attenzione: se una zona di cottura lavora con un livello di potenza 7–8, l'altra zona può funzionare al massimo con il livello di potenza 5.

Programmi di selezione diretta (8)

Il programma viene selezionato tramite il rispettivo tasto con il simbolo. Se si desidera cambiare programma durante il funzionamento, toccare semplicemente il rispettivo tasto con il simbolo per 1 secondo.

Tasto	Funzione	ca. Temp.°C*)	Livello di potenza Preimpostazione	Potenza Regolabile	Timer impostabile
	Mantenere caldo Tenere i pasti a temperatura per servirli	Ca. 60	2	1-3	10-120 min
	Riscaldare il latte, fondere ad es. la cioccolata	Ca. 50	2	1-2	1-30 min
	Cottura a fuoco lento – Cuocere in acqua calda sotto il punto di ebollizione	Ca. 85	3	1-4	10-120 min
	Cottura/cottura a vapore	Ca. 95	6	2-8	1-120 min
	Rosolatura – Rosolare velocemente carne e pesce	Ca. 200	7	4-8	1-30 min
	Boost = Rapido riscaldamento ad es. di grandi quantità a massima temperatura	Ca. 230	8	no	1-5 min

Nota: Nel caso dei programmi di selezione diretta (eccetto booster) il livello di potenza può essere aumentato o ridotto per un riscaldamento più veloce o più lento.
I tempi del timer preimpostati per le funzioni di programma possono essere modificati dopo aver selezionato il programma premendo i tasti **+** e **–**.
Attenzione: In caso di utilizzo dei programmi **Rosolatura** e **Booster** bisogna utilizzare oli e grassi adatti per elevate temperature.

*) La temperatura degli alimenti riscaldati può variare dato che essa dipende, tra l'altro, anche dalla pentola utilizzata.

Procedimento d'uso

Il piano di cottura a induzione può essere utilizzato con 3 diverse funzioni:
- Utilizzo del livello di potenza 1-8 (senza funzione timer)
- Utilizzo del livello di potenza 1-8 con funzione timer
- Utilizzo dei programma di selezione diretta

Azione	Toccare il tasto	Indicazione
Infilare la spina. L'apparecchio si trova in modalità di standby.		:
Toccare il tasto **ON/OFF**, l'apparecchio si trova in modalità di attesa	⏻	- - : - -
Posizionare la pentola sul piano di cottura.		- - : - -
Selezionare il programma 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Toccare il tasto **Avvio/Pausa**. Il processo di cottura inizia. Sul display viene visualizzato il simbolo per "Apparecchio in funzione"	start pause	☰
Eventualmente modificare il livello di potenza, se ad es. viene raggiunto il punto di ebollizione.	MIN MAX	MIN MAX
Eventualmente toccare di nuovo il tasto **Avvio/Pausa**: - Processo di cottura in pausa - Il simbolo per "Apparecchio in funzione" si spegne - LED **Avvio/Pausa** lampeggia - Continuare il processo di cottura toccando nuovamente il tasto **Avvio/Pausa**	start pause start pause	start pause ☰
Spegnere il piano di cottura. **Nota**: La ventola continua a funzionare per qualche secondo.	⏻	:
Togliere la spina.		

Nota: Quando il piano di cottura a induzione è in pausa, dopo 10 minuti di inutilizzo entra automaticamente in standby.

Utilizzo del livello di potenza (7) con la funzione timer

Azione	Toccare il tasto	Indicazione
Infilare la spina. L'apparecchio si trova in modalità di standby.		:
Toccare il tasto ON/FF, l'apparecchio si trova in modalità di attesa	⏻	- - : - -
Posizionare la pentola sul piano di cottura.		- - : - -
Impostare il livello di potenza 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Impostare il timer con + / -.	– 🕒 +	0:59
Toccare il tasto **Avvio/Pausa**. Il processo di cottura inizia. Sul display viene visualizzato il simbolo per "Apparecchio in funzione"	start pause	☰ 0:59
Eventualmente modificare il livello di potenza	MIN MAX	MIN MAX
Eventualmente toccare di nuovo il tasto **Avvio/Pausa** : - Processo di cottura in pausa - Il simbolo per "Apparecchio in funzione" si spegne - Il LED Avvio/Pausa lampeggia - Continuare il processo di cottura toccando nuovamente il tasto Avvio/Pausa	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
L'apparecchio passa automaticamente in modalità di attesa alla scadenza del tempo preimpostato per il timer.		- - : - -
Dopo un minuto l'apparecchio passa automaticamente in modalità di standby **Nota**: La ventola continua a funzionare per qualche secondo.		:
Togliere la spina.		

Nota: Quando il piano di cottura a induzione è in pausa, dopo 10 minuti di inutilizzo entra automaticamente in standby.

Utilizzo dei programma di selezione diretta

Azione	Toccare il tasto	Indicazione
Infilare la spina. L'apparecchio si trova in modalità di standby.		:
Toccare il tasto **ON/OFF**, l'apparecchio si trova in modalità di attesa	⏻	- - : - -
Posizionare la pentola sul piano di cottura.		- - : - -
Selezionare il programma. Ad esempio "**Cottura/cottura a vapore**".		:30
Eventualmente modificare il livello di potenza.	MIN MAX	MIN MAX
Eventualmente modificare il timer con **+** / **-**.	– 🕒 +	0:59
Toccare il tasto **Avvio/Pausa**. Il processo di cottura inizia. Sul display viene visualizzato il simbolo per "Apparecchio in funzione"	start pause	☰ 0:59
Eventualmente toccare di nuovo il tasto **Avvio/Pausa** : - Processo di cottura in pausa - Il simbolo per "Apparecchio in funzione" si spegne - Il LED Avvio/Pausa lampeggia - Continuare il processo di cottura toccando nuovamente il tasto**Avvio/Pausa**	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
L'apparecchio passa automaticamente in modalità di attesa alla scadenza del tempo preimpostato per il timer.		- - : - -
Dopo un minuto l'apparecchio passa automaticamente in modalità di standby **Nota**: La ventola continua a funzionare per qualche secondo.		:
Togliere la spina.		

Nota: Quando il piano di cottura a induzione è in pausa, dopo 10 minuti di inutilizzo entra automaticamente in standby.

Istruzioni per l'uso aggiuntive

La modifica dei parametri di cottura può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura:

- Modificare il livello di potenza tramite l'apposito regolatore (nell'ambito del programma preimpostato). Si veda la tabella **Programmi**).
- Modificare il timer toccando i tasti **+** e **-**.
- Cambiare il programma selezionando un altro programma. In questo caso si deve toccare il rispettivo tasto con il simbolo 1 s. In questo modo si impedisce un cambio involontario del programma.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio scollegarlo dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che l'acqua non entri a contatto con l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Non usare detergenti corrosivi o contenenti benzina.
- Non utilizzare materiali o sostanze infiammabili, acide o alcaline nelle vicinanze dell'apparecchio, dato che ciò potrebbe accorciare la durata dell'apparecchio e in caso di accensione sussiste il pericolo di deflagrazione.
- Pulire il piano di cottura in vetroceramica con un panno umido o utilizzando una soluzione detergente delicata, non abrasiva.
- Pulire l'alloggiamento e il pannello di comando con un panno umido o con un detergente delicato.
- Asciugate completamente l'apparecchio prima del successivo utilizzo.

Informazioni per i piani di cottura elettrici domestici

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	04 1532 XXXX		
Tipo di piano cottura	––	Piani di cottura elettrici domestici	––
Numero di zone e/o aree di cottura	––	2	––
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	––	Zone di cottura a induzione	––
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	L	26	cm
	W	21	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Piano di cottura sinistro EC cottura elettrica	179,4	Wh/kg
	Piano di cottura destro EC cottura elettrica	184,7	Wh/kg
Consumo di energia per il piano di cottura calcolato per kg	CE piano di cottura elettrico	182,1	Wh/kg
Metodo di prova di riferimento	(UE) 66/2014 EN 60350-2		

Malfunzionamenti

Problema:	Causa:	Risoluzione:
L'apparecchio non mostra alcuna funzione.	La spina non è collegata alla presa.	Inserire la spina nella presa.
L'apparecchio non funziona, fa "bip" e sul display compare il messaggio di errore "E0".	Sul piano di cottura non c'è nessuna pentola o non c'è una pentola corretta.	Non utilizzare mai l'apparecchio senza pentole. Utilizzare solo pentole adatte per i piani di cottura a induzione. Rispettare le indicazioni di sicurezza per le pentole.
L'apparecchio si è spento durante l'utilizzo.	L'apparecchio è diventato troppo caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e pulire eventualmente le fessure di ventilazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	Il tempo impostato è scaduto e l'apparecchio ha interrotto il processo di riscaldamento.	Se il cibo non è stato sufficientemente riscaldato, allungare eventualmente il tempo di cottura.
Sul display compare il messaggio di errore "E01/E02".	Si è azionata la protezione dalla sovratensione o dalla bassa tensione.	Collegare l'apparecchio a un'alimentazione corretta.
Sul display compare il messaggio di errore "E03/E04/E05".	Si è azionata la protezione dal surriscaldamento.	Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e riaccenderlo.
La spia di controllo del Tasto ON/OF si accende, ma l'apparecchio non riscalda.	L'apparecchio si trova in modalità di standby, la funzione di riscaldamento non è attivata.	Selezionare una modalità, ad es. funzionamento tramite i livelli di potenze o tramite i programmi di selezione diretta.
L'apparecchio si trovava in modalità di standby e si è spento da solo.	Si è attivato lo spegnimento automatico per mancato utilizzo.	Accendere l'apparecchio, se si desidera utilizzarlo.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 3500 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	–	–
Standby	–	–
Standby con informazioni aggiuntive	0,8	1
Standby in rete	–	–

CE L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Компоненти

1 Индукционен плот
2 Вентилатор
3 Панел за управление чрез докосване
4 Щепсел

Панел за управление чрез докосване

5 Бутон за включване/изключване
6 Бутон Старт/Пауза
7 Контролер на нивото на мощност
8 Програми за директен избор
9 Дисплей
10 Бутон за таймер
11 LED
12 Споделяне на захранването

⚠ Важна информация за безопасност

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности и лица без опит и/или с недостатъчни познания, ако са под надзор или са получили инструкции за безопасно използване на уреда и са разбрали произтичащите от това рискове.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда, ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.
- Съхранявайте уреда и неговия свързващ кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
- Уредът не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба на закрито.
- **Внимание**! Опасност от изгаряне! Температурата на достъпните повърхности може да стане много висока. Те също остават горещи известно време след изключване на уреда.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервиз за следпродажбено обслужване или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Ако повърхността е напукана, изключете уреда и извадете захранващия кабел от контакта, за да избегнете риска от токов удар.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако той ще бъде оставен без надзор, както и преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате.
- Захранващият кабел трябва редовно да се проверява за признаци на повреда и ако кабелът е повреден, уредът не трябва да се използва.
- Не поставяйте никакви кухненски прибори, капаци на тенджери, ножове или други метални предмети върху готварския плот. Такива предмети могат да се нагреят значително, ако уредът е включен.
- Не докосвайте горещата повърхност на керамичните котлони. Самият индукционен плот не генерира никаква топлина по време на процеса на готвене. Температурата на готварските съдове обаче нагрява котлона.
- Този уред е предназначен за използване в домакинства и подобни среди, като например:
  - Кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други търговски обекти;
  - Фермерски къщи;
  - От гости в хотели, мотели и други жилищни помещения;
  - В заведения за настаняване и закуска.
- Уредът не е предназначен за чисто търговска употреба.

Преди употреба

Прочетете внимателно ръководството с инструкции. То съдържа важна информация за употребата, безопасността и поддръжката на уреда. Трябва да се съхранява на сигурно място и да се предава на всички следващи потребители.
Уредът може да се използва само по предназначение в съответствие с тези инструкции за употреба. По време на употреба трябва да се спазват предпазните мерки.

Допълнителна информация за безопасност

- Лица с повишена електрочувствителност не трябва да се намират в непосредствена близост до уреда по-дълго, отколкото е необходимо.
- Лица, снабдени със сърдечни пейсмейкъри или лекарствени помпи, които не са сигурни дали използването на уреда е безвредно за тях, трябва да се консултират с лекаря си.
- ⚠ **Внимание! Уредът не трябва да се използва върху метална основа, тъй като тя може да се нагрее значително.**
- За да осигурите правилна вентилация на уреда, уверете се, че уредът е на разстояние най-малко 10 см от други предмети или стени.
- Хладният въздух се вкарва от долната страна на уреда. Не покривайте и не запушвайте нито един от отворите на уреда.
- Поставете готварския съд централно върху котлона. По този начин основата на тигана до голяма степен екранира електромагнитното поле.
- Не отстранявайте никакви капаци от уреда.
- Не поставяйте празни съдове върху готварския плот, когато той е включен. Загряването на празен съд за готвене води до задействане на защитата от прегряване.
- Не загрявайте затворени кутии. Има опасност от експлозия!
- Уредът трябва да се свързва само към заземени контакти, които са монтирани в съответствие с разпоредбите. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Свързващият кабел не трябва да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Спрете да използвате уреда и/или незабавно извадете щепсела от контакта, ако:
  - Уредът или захранващият кабел са повредени;
  - Подозирате, че уредът може да е дефектен след падане или подобен инцидент.

  В такива случаи осигурете ремонт на уреда.
- Не докосвайте повърхността на керамичните котлони, докато те са все още горещи (на дисплея се показва H).
- Не оставяйте уреда без надзор.
- Издърпайте щепсела от електрическата мрежа
  - Ако уредът се повреди по време на работа;
  - Преди почистване и грижи;
  - След употреба.
- Не потапяйте уреда във вода, за да го почистите.
- Не поемаме отговорност за повреди, причинени в резултат на неправилна употреба, неправилна експлоатация или неправилен ремонт. Гаранционните претенции също се изключват в такива случаи.

Използвайте

Индукционният котлон е предназначен за затопляне, готвене и пържене на хранителни продукти и може да се използва само на закрито. Тя е предназначена само за домашна употреба. Използваните съдове за готвене трябва да са подходящи за индукционни котлони.
Индукционните котлони изискват специални съдове за готвене.

Подходящи съдове за готвене

- Готварски съдове с феромагнитна основа
- Неръждаема стомана (с желязна сърцевина в основата), чугун
- Емайлирани тигани с магнитна основа
- Препоръчителен диаметър на съдовете за готвене: 180 mm до 280 mm
- Максимално тегло 6 kg (съд и съдържание)

Неподходящи съдове за готвене

- Керамични тенджери, топлоустойчиво стъкло
- Медни, алуминиеви или други неметални съдове за готвене
- Съдове за готвене с крачета
- Съдове с извита основа
- Съдове, изработени от неръждаема стомана без магнитна стоманена сърцевина
- Контейнери без плоска основа

Извършете собствен тест!

Можете лесно сами да проверите годността на съдовете за готвене:
Задръжте магнит до основата на съда. Ако има силно магнитно привличане, съдът е подходящ.
Индукционният плот работи само с подходящи съдове за готвене. Уредът разпознава, ако съдовете не са подходящи, и се държи така, сякаш на котлона няма никакви съдове: Готварският плот не се включва.

Функции

Сензорен панел за управление (3)

Двойният индукционен готварски плот има два котлона. Можете да използвате двата сензорни контролни панела (3), за да настроите двата котлона независимо един от друг.

Функциите на индукционния плот се активират чрез докосване на бутоните със съответните символи. Панелът за управление реагира на леко докосване, без да е необходимо да упражнявате натиск. За да работи правилно, контролният панел трябва да е чист и сух. Съответният светодиод светва в червено, когато дадена функция е активирана, например след включване на уреда.

Задаване на нива на мощност (7)

Уредът има осем нива на мощност, които се задават и променят директно чрез контролера за ниво на мощност и се показват съответно чрез червените светодиоди. Ако докоснете дадена позиция на контролера за нивото на мощност, се избира съответното ниво. Тогава светват всички светодиоди от най-ниското ниво (отляво) до избраното ниво. Можете също така да промените избраното ниво на мощност, като плъзнете пръста си от ляво на дясно или от дясно на ляво по контролера за ниво на мощност.

Дисплей (9)

За да покажете таймера. Таймерът може да бъде нулиран по всяко време с помощта на бутоните **+** и **–** (10).

Задаване на таймер (10)

Таймерът се настройва чрез **+** и **–** (10). Ако докоснете един от бутоните, времето се променя с 1 минута. Ако докоснете и натиснете един от бутоните за по-дълго време, времето се променя постепенно на стъпки от 10 минути. Таймерът може да бъде настроен на стойност между 0:01 и 9:59 ч. чрез директно използване на 8-те степени на мощност (7), без да се избира програма. Таймерът може да бъде променен по всяко време, като се използват функциите на програмата и 8-те нива на мощност (7).

Разпределение на мощността (12)

Функцията Power-Sharing (Разпределение на мощността) осигурява оптимално използване на общата налична мощност. Ако двата котлона работят едновременно, те споделят настройките на мощността чрез функцията Power-Sharing. Щом функцията Power-Sharing е активна, това се сигнализира с червен светодиод. Забележка: Ако единият котлон работи на ниво на мощност 7-8, максималната мощност за другия е ниво на мощност 5.

Програми за директен избор (8)

Програма може да се избере чрез докосване на бутона със съответния символ. Ако желаете да промените програмата, докато плотът работи, просто докоснете и задръжте съответния бутон със символ за цяла секунда.

Бутон	Функция	Прибл. Темп.°C*)	Ниво на мощност Предварителна настройка	Изпълнение Регулиране	Таймер Регулиране
	Поддържане на топлина Поддържане на температурата на храната при сервиране	Приблизително 60	2	1-3	10-120 мин.
	Загряване на мляко, разтопяване напр. шоколад	Приблизително 50	2	1-2	1-30 мин.
	Варене Гответе в гореща вода под точката на кипене	Приблизително 85	3	1-4	10-120 мин.
	Варене/задушаване	Приблизително 95	6	2-8	1-120 минути.
	Пържете Бързо пържене на месо или риба	Приблизително 200	7	4-8	1-30 мин.
	Повишаване на = Бързо загряване на по-големи количества до максимална температура, например	Приблизително 230	8	Не	1-5 мин.

Забележка: Чрез избора на програмите за директен избор (8) (с изключение на Booster), нивата на мощност (7) могат да се повишат или намалят, за да се постигне по-бързо или по-бавно затопляне.
В зависимост от това коя програма е избрана, настройките на таймера, които са предварително определени за функциите на програмата, могат да се променят с помощта на бутоните **+** и **–** (10).
Внимание: За програмите **Fry (Пържене)** и **Booster (Подсилване)** трябва да се гарантира, че се използват масла и мазнини, които са подходящи за използване при високи температури.

*) Температурите на загрятите храни може да се различават от показаните тук, тъй като температурите зависят от използвания съд за готвене, наред с други фактори.

Процедура на работа

Индукционният плот предлага 3 различни функции:
- Използване на нива на мощност 1-8 без функция таймер

- Използване на нива на мощност 1-8 с функция таймер
- Използване на програми за директен избор (8)

Използване на степени на мощност (7) без функция за таймер

Действие	Бутон за докосване	Дисплей
Включете уреда към електрическата мрежа. Уредът е в режим на готовност.		:
Докоснете бутона за **включване/изключване** ; уредът е в режим на готовност за работа	⏻	--:--
Поставете тигана върху котлона.		--:--
Задайте желаното ниво на мощност 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Натиснете бутона **Старт/Пауза** бутона. Започва процесът на готвене. На дисплея се показва символът "Уред в експлоатация"	start pause	☰
Регулирайте нивото на мощността, ако е необходимо, напр. при достигане на точката на кипене.	MIN MAX	MIN MAX
Ако е необходимо, докоснете отново бутона **Старт/Пауза** : - Процесът на готвене е спрян - Символът "Уред в употреба" изчезва на дисплея - Светодиодът " **Старт/Пауза** " мига - Докоснете бутона **Старт/Пауза** , за да възобновите процеса на готвене	start pause start pause	start pause ☰
Изключване на готварския плот чрез двукратно натискане на бутона за включване/изключване. **Забележка**: Вентилаторът работи за няколко секунди.	⏻	:
Извадете щепсела.		

Забележка: Ако индукционният плот е в режим на пауза, той се превключва автоматично в режим на готовност след 10 минути, ако не се работи с контролния панел.

Използване на нивата на мощност (7) с функция таймер

Действие	Бутон за докосване	Дисплей
Включете уреда към електрическата мрежа. Уредът е в режим на готовност.		:
Докоснете бутона за включване/изключване, уредът е в режим на оперативна готовност.	⏻	--:--
Поставете тигана върху котлона.		--:--
Задайте желаното ниво на мощност 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Настройте таймера с бутоните +/-.	− 🕒 +	0:59
Докоснете бутона **Старт/Пауза** бутон. Процесът на готвене и таймерът се стартират. На дисплея се показва символът "Уред в употреба"	start pause	☰ 0:59
Променете нивото на мощност, ако е необходимо	MIN MAX	MIN MAX
Ако е необходимо, докоснете отново бутона **Старт/Пауза**: - Процесът на готвене и таймерът са спрени на пауза - Символът "Уред в употреба" изчезва на дисплея - Светодиодът за стартиране/пауза мига - Натиснете бутона Start/Pause (Старт/Пауза), за да възобновите процеса на готвене и таймера	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
След изтичане на определеното време на таймера уредът автоматично преминава в режим на готовност за работа.		--:--
След една минута уредът автоматично преминава в режим на готовност. Алтернативно, натиснете бутона за включване/изключване. **Забележка**: Вентилаторът работи за няколко секунди.		:
Извадете щепсела.		

Забележка: Ако индукционният плот е в режим на пауза, той се превключва автоматично в режим на готовност след 10 минути, ако не се работи с контролния панел.

Използване на програми за директен избор (8)

Действие	Бутон за докосване	Дисплей
Включете уреда към електрическата мрежа. Уредът е в режим на готовност.		:
Докоснете бутона за **включване/изключване** ; уредът е в режим на готовност за работа	⏻	--:--
Поставете тигана върху котлона.		--:--
Изберете програма. Например "**Готвене/готвене на пара**".		:30
Регулирайте нивото на мощност, ако е необходимо.	MIN MAX	MIN MAX
Регулирайте таймера с + / - , ако е необходимо.	− 🕒 +	0:59
Докоснете бутона **Старт/Пауза** бутон. Процесът на готвене и таймерът се стартират. На дисплея се показва символът "Уред в употреба"	start pause	☰ 0:59
Ако е необходимо, докоснете отново бутона **Старт/Пауза**: - Процесът на готвене и таймерът са спрени на пауза - Символът "Уред в употреба" изчезва на дисплея - Светодиодът за стартиране/пауза мига - Докоснете бутона **Старт/Пауза** , за да възобновите процеса на готвене и таймера	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
След изтичане на определеното време на таймера уредът автоматично преминава в режим на готовност за работа.		--:--
След една минута уредът автоматично преминава в режим на готовност. Алтернативно, натиснете бутона за включване/изключване. **Забележка**: Вентилаторът работи за няколко секунди.		:
Извадете щепсела.		

Забележка: Ако индукционният плот е в режим на пауза, той се превключва автоматично в режим на готовност след 10 минути, ако не се работи с контролния панел.

Допълнителни инструкции за употреба

Можете да променяте параметрите на готвене по всяко време на готвенето:

- Променете нивото на мощност с помощта на регулатора на нивото на мощност (в рамките на обхвата на предварително зададената програма (8). Вижте Програма таблица).
- Регулирайте таймера с помощта на + и - (10) бутони.
- Променете програмата, като изберете друга програма. В този случай трябва да се докосне бутонът със съответния символ и да се задържи за 1 секунда. По този начин се предотвратява случайна смяна на програмата.

Почистване и грижи

- Издърпайте щепсела от електрическата мрежа, преди да почистите уреда.
- Уверете се, че в уреда не е попаднала вода.
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или други течности.
- Не използвайте почистващи препарати, които са абразивни или съдържат бензин.
- Не доближавайте запалими (запалими), киселинни или алкални материали или вещества близо до уреда, тъй като това може да съкрати живота на уреда и може да възникне избухване на пламък при включване на уреда.
- Избършете керамичната зона с влажна кърпа или можете да използвате мек, неабразивен сапунен разтвор.
- Избършете корпуса и контролния панел с влажна кърпа или можете да използвате мек почистващ препарат.
- Изсушете напълно целия уред преди следващата употреба.

Информация за домашните електрически котлони

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	04 1532 XXXX		
Вид на готварския плот	––	Домашни електрически котлони	––
Брой на зоните и/или областите за готвене	––	2	––
Технология на нагряване (индукционни зони и зони за готвене, лъчисти зони за готвене, твърди плочи)	––	Индукционни зони за готвене	––
За некръгли зони или площи за готвене: дължина и широчина на полезната повърхност за всяка зона или площ за готвене с електрическо нагряване, закръглени до най-близките 5 mm	L	26	cm
	W	21	cm
Консумация на енергия за готварска зона или площ, изчислена на кг	Ляв плот ЕС електрическо готвене	179,4	Wh/kg
	Десен плот ЕС електрическо готвене	184,7	Wh/kg
Консумация на енергия за готварския плот, изчислена на кг	ЕС електрически плот	182,1	Wh/kg
Референтен метод на тестване	(ЕС) 66/2014 EN 60350-2		

Грешки

Проблем:	Причина:	Решение:
Уредът не работи.	Щепселът на електрическата мрежа не е свързан към контакт.	Включете щепсела на електрическата мрежа в контакт.
Уредът не може да бъде стартиран, издава звуков сигнал и на дисплея се появява съобщение за грешка "E0".	Върху готварския плот няма или има неподходящи съдове.	Никога не използвайте уреда без готварски съдове. Използвайте само съдове за готвене, които са подходящи за използване с индукционни котлони. Спазвайте инструкциите за безопасност за готварските съдове.
Уредът се е изключил по време на работа.	Уредът се нагрява твърде много.	Извадете щепсела от контакта и почистете вентилационните отвори, ако е необходимо. Оставете уреда да изстине.
	Изтекло е зададеното време и уредът е прекратил процеса на нагряване.	Ако храната, която готвите, не е достатъчно гореща, удължете времето за готвене.
На дисплея се показва съобщение за грешка "E01/E02".	Функцията за защита от свръх/под напрежение е била задействана.	Осигурете подходящо захранване на уреда.
Дисплеят показва съобщение за грешка "E03/E04/E05".	Задействан е механизмът за защита от прегряване.	Изключете уреда и го охладете, изключете го от електрическата мрежа и го включете отново.
Светлинният индикатор на бутона за включване/изключване е включена, но уредът не се нагрява.	Уредът е в режим на готовност, функцията за отопление не е активирана.	Изберете вида на работа, напр. работа по ниво на мощност или по програми за директен избор.
Уредът е бил в режим на готовност и се е изключил.	Функцията за автоматично изключване се е задействала, тъй като уредът не се е използвал.	Включете отново уреда, когато искате да го използвате.

Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 3500 W
Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	–	–
В режим на готовност	–	–
В готовност с допълнителна информация	0,8	1
Мрежов резервен режим	–	–

CE Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда

Да участваме в опазването на околната среда!

Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

Betjeningsvejledning

Dobbelt induktionskogeplade

Komponenter

1 Induktionskogeplade
2 Blæser
3 Touch-betjeningsfelt
4 Stik

Touch-betjeningsfelt

5 Til/Fra tast
6 Start / Pause tast
7 Effettrinsstyring
8 Direkte valg af programmer
9 Display
10 Indstille timer
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- **OBS, risiko for forbrænding**: Overfladen kan blive meget varm. Også når apparatet er slukket, forbliver det varmt i lang tid.
- Apparatet er kun beregnet til indendørs anvendelse i husholdningen.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Hvis glaskeramikfeltets overflade er beskadiget, skal apparatet slukkes og netstikket trækkes ud for at undgå at få elektrisk stød.

- Når apparatet ikke overvåges, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Strømledningen skal regelmæssigt kontrolleres for tegn på beskadigelse, og hvis strømledningen er beskadiget, må apparatet ikke længere bruges.
- Læg ikke køkkenredskaber, låg til gryder og pander, knive eller andre genstande af metal på kogepladen. Når apparatet er tændt kan genstandene blive opvarmet kraftigt.
- Den varme overflade på keramikfeltet må ikke berøres. Selve induktionskogepladen udvikler ikke varme under madlavningen. Men temperaturen på gryder og pander opvarmer kogepladen.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.
- Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger.
Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Flere sikkerhedsanvisninger

- Personer med øget elektrisk sensibilitet bør ikke opholde sig ved apparatet i længere tid.
- Personer med pacemaker eller implanteret medikamentpumpe bør konsultere læge ved usikkerhed om brugen af apparatet.
- ⚠ **Advarsel!**
  Apparatet må ikke bruges på et underlag af metal, da det kan blive meget varmt.
- Sørg for, at der er en afstand på mindst 10 cm omkring apparatet til andre genstande eller vægge for at garantere korrekt ventilation af apparatet.
- Den kølige luft suges ind fra apparatets underside. Åbninger på apparatet må ikke dækkes til eller blokeres.
- Anbring ikke magnetiserbare genstande som kreditkort og datamedier på eller i nærheden af apparatet.

- Anbring gryden midt på pladen. Grydens bund afskærmer herved det magnetiske felt bedst muligt.
- Fjern ikke afdækninger på apparatet.
- Anbring ikke en tom gryde på kogepladen. Opvarmningen af en tom gryde medfører udløsning af overophedningssikringen.
- Opvarm ikke lukkede dåser! Eksplosionsfare!
- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Tilslutningsledningen må ikke komme i berøring med varme redskabsbærere.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
  - der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

  I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Berør ikke keramikfeltets overflade, så længe den er varm (der vises H i displayet).
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Træk stikket ud af stikkontakten:
  - ved driftsforstyrrelser
  - inden hver rengøring og vedligeholdelse
  - efter endt brug.
- Ved rengøring må apparatet ikke sænkes ned i vand.
- Ved utilsigtet anvendelse, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtages ingen hæftelse for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Anvendelse

Induktionskogepladen tjener til opvarmning, kogning og stegning af madvarer og må kun benyttes indendørs. Den er kun beregnet for brug i husholdningen. Det anvendte kogeudstyr skal være egnet for induktionskogeplader.
Induktionskogeplader kræver specielle gryder og pander.

Egnede gryder og pander

- Gryder og pander med ferromagnetisk bund
- Rustfrit stål (med jernkerne i bunden), støbejern
- Emaljerede pander med magnetisk bund
- Diameter på 180 til 280 mm
- Maks. vægt af gryde med indhold ikke over 6 kg.

Uegnede gryder og pander

- Keramikskåle, varmebestandig glad
- Gryder af kobber, aluminium eller andre ikke metalliske beholdere
- Gryder med fødder
- Beholder med hvælvet bund
- Beholdere af rustfrit stål uden magnetisk jernkerne
- Beholdere uden plan bund.

Test selv!

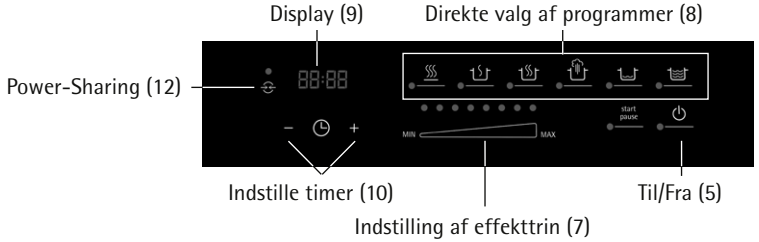
Det er nemt at teste egnetheden for gryder og pander:
Hold en magnet mod grydens bund. Hvis der opstår en kraftig tiltrækning, er gryden egnet. Induktionskogepladen fungerer kun ved egnede gryder og pander. Ikke egnede gryder og pander registreres af apparatet, der reagerer som om der ikke er en gryde på varmepladen. Kogepladen tænder ikke.

Funktioner

Touch-betjeningsfelt (3)

Dobbelt induktionskogepladen har to kogeplader. Ved hjælp af de to touch-betjeningsfelter (3) kan de to kogefelter indstilles individuelt uafhængigt af hinanden.

Funktionerne for induktionskogepladen aktiveres ved berøring af diverse symboler. Betjeningsfeltet reagerer på berøring uden tryk. Hertil skal betjeningsfeltet være rent og tørt. Når en funktion aktiveres (f.eks. tænding), lyser den respektive røde LED.



Effekttrin (7) indstilling

Apparatet råder over 8 effekttrin (100 W til 2100 W), der kan vælges hhv. forandres direkte på styringen og vises med rød LED. Hvis styringen berøres på et sted, vælges det respektive trin. Herefter lyser alle LED's fra den nederste (venstre) til det valgte trin. Man kan også indstille hhv. forandre effekttrinnet, ved at føre fingeren over styringen fra venstre mod højre eller modsat.

Display (9)

For visning af timer. Denne kan ændres på ethvert tidspunkt med tasterne + og -.

Timer indstilling (10)

Timer indstilles på tasterne **+** og **–**. Berør en af de to taster for ændring af tid med et minut. Berør en tast i længere tid, og tiden ændres kontinuerligt i trin på 10 minutter.
Timer kan indstilles mellem 0:01 og 9:59 h ved direkte brug af de 8 effekttrin (uden programforvalg).
Timer kan ændres på ethvert tidspunkt med programfunktionerne og de 8 effekttrin.

Power-Sharing (12)

Power-Sharing funktionen sørger for, at totalydelsen, som er til rådighed, udnyttes optimalt. Når de to kogeplader anvendes på samme tid, deler de to kogeplader effekttrinnene via Power-Sharing funktionen. Så snart Power-Sharing funktionen er aktiveret, vises dette ved hjælp af en rød LED.
Råd: Når en kogeplade arbejder med effekttrinnet 7–8, kan den anden kogeplade bruges maksimalt med effekttrin 5.

Direkte valg af programmer (8)

Et program vælges ved berøring af det respektive symbol. Hvis du ønsker at skifte program undervejs, berøres det respektive symbol i 1 sekund.

toets	Funktion	ca. Temp.°C*)	Effekttrin Forindstilling	Effekt Justerbar	timer indstillelig
	Varmholdelse Hold madvarer på serverings-stemperatur	Ca. 60	2	1-3	10-120 min
	Opvarmning af mælk, smeltning af f.eks. chokolade	Ca. 50	2	1-2	1-30 min
	Simring –Tilberedning i varmt vand under kogepunktet	Ca. 85	3	1-4	10-120 min
	Kogning/dampning	Ca. 95	6	2-8	1-120 min
	Stegning – hurtigsteg-ning af kød og fisk	Ca. 200	7	4-8	1-30 min
	Boost = hurtig opvarmning af f.eks. store mængder til maksimal temperatur	Ca. 230	8	nej	1-5 min

Anvisning: Ved direkte programvalg (uden booster), kan effekttrin øges eller reduceres for en hurtigere eller langsommere opvarmning.
De for programfunktionen forindstillede timer-tider kan ændres afhængig af valgte program med tryk på **+** og **–** tasterne.
Bemærk: Ved brug af programmerne **Stegning** og **Booster** skal det observeres, at der benyttes egnet fedt eller olie for høje temperaturer.

*) Temperaturer i de opvarmede madvarer kan afvige, da temperaturer bl.a. afhænger af anvendte gryder/pander.

Betjeningsforløb

Induktionskogepladen kan benyttes med tre forskellige funktioner:
- Brug af effekttrin 1-8 (uden timerfunktion)
- Brug af effekttrin 1-8 med timerfunktion
- Brug af programmer til direkte valg

Brug effektniveau (7) uden timerfunktion

Håndtering	Tast berøres	Visning
Indsæt stik. Apparatet er i standby tilstand.		:
Berør tast **Til/Fra**, apparatet er i driftstilstand		- - : - -
Anbring gryde/pande på kogefeltet.		- - : - -
Effekttrin 1-8 indstilles	MIN MAX	MIN MAX
Tast **Start/Pause** berøres. Kogning starter. Symbol for "Apparat i drift" vises på display	start pause	

Håndtering	Tast berøres	Visning
Effekttrin ændres efter behov, hvis f.eks kogepunktet ikke er nået.	MIN MAX	MIN MAX
Tast **Start/Pause** berøres evt. igen. - kogning skifter til pause, - symbol for "Apparat i drift" slukker, - LED **Start/Pause** blinker - Kogning fortsættes ved nyt tryk på **Start/Pause**	start pause start pause	start pause
Kogeplade slukkes. **Anvisning**: Blæser kører videre i nogle sekunder.		:
Stik udtages.		

Anvisning: Hvis induktionskogepladen er i pausetilstand skifter den automatisk til standby efter 10 minutter uden indtastning.

Brug af effekttrin (7) med timerfunktion

Håndtering	Tast berøres	Visning
Indsæt stik. Apparatet er i standby tilstand.		:
Berør tast Til/Fra, apparatet er i driftstilstand		- - : - -
Anbring gryde/pande på kogepladen.		- - : - -
Effekttrin 1-8 indstilles.	MIN MAX	MIN MAX
Timer indstilles med + / -.	– +	0:59
Tast **Start/Pause** berøres. Kogning starter. Symbol for "Apparat i drift" vises på display	start pause	0:59
Effekttrin ændres efter behov	MIN MAX	MIN MAX
Tast **Start/Pause** berøres evt. igen. - kogning skifter til pause, - symbol for "Apparat i drift" slukker, - LED Start/Pause blinker - Kogning fortsættes ved nyt tryk på Start/Pause	start pause start pause	0:59 start pause 0:59
Apparatet skifter efter udløbet timer-tid automatisk til driftsklar tilstand.		- - : - -
Efter et minut skifer apparatet automatisk ktil standby funktion **Anvisning**: Blæser kører videre i nogle sekunder.		:
Stik udtages.		

Anvisning: Hvis induktionskogepladen er i pausetilstand skifter den automatisk til standby efter 10 minutter uden indtastning.

Brug af programmer til direkte valg

Håndtering	Tast berøres	Visning
Indsæt stik. Apparatet er i standby tilstand.		:
Berør tast **Til/Fra**, apparatet er i driftstilstand	⏻	- - : - -
Anbring gryde/pande på kogepladen.		- - : - -
Vælg program. For eksempel „**Kogning-Dampning**“.		:30 • • • •
Effekttrin ændres efter behov.		MIN MAX
Timer ændres evt. med **+** / **-**.	– 🕒 +	0:59
Tast **Start/Pause** berøres. Kogning starter. Symbol for "Apparat i drift" vises på display	start pause	☰ 0:59
Tast **Start/Pause** berøres evt. igen. - kogning skifter til pause, - symbol for "Apparat i drift" slukker, - LED Start/Pause blinker - Kogning fortsættes ved nyt tryk på **Start/Pause**	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Apparatet skifter efter udløbet timer-tid automatisk til driftsklar tilstand.		- - : - -
Efter et minut skifer apparatet automatisk ktil standby funktion **Anvisning**: Blæser kører videre i nogle sekunder.		:
Stik udtages.		

Anvisning: Hvis induktionskogepladen er i pausetilstand skifter den automatisk til standby efter 10 minutter uden indtastning.

Yderligere betjeningsanvisninger

En ændring af kogeparametre kan udføres på ethvert tidspunkt under kogningen:

- Effekttrin ændres på effekttrinsstyringen (indenfor rammerne af det valgte program. Se tabel **Programmer**).
- Timer ændres ved berøring af tasterne **+** og **-**.
- Program ændres ved valg af andet program. I dette tilfælde skal den respektive symboltast berøres i 1 s. Herved forhindres en programændring ved et uheld.

Rengøring og pleje

- Inden rengøring af apparatet skal netstikket tages ud.
- Vær opmærksom på, at der ikke kommer vand i apparatet.
- Apparat, kabel og stik må aldrig neddyppes i vand eller andre væsker.
- Benyt ikke ætsende eller benzinholdige rengøringsmidler.
- Bring ikke brandbare (antændelige), syreholdige eller alkaliske materialer i nærheden af apparatet, da det kan afkorte levetiden for apparatet og medføre fare for forpufning ved start af apparatet.
- Keramikfeltet aftørres med en fugtig klud eller ved brug af en mild, ikke skurende, sæbeopløsning.
- Hus og betjeningsfelt aftørres med en blød klud eller med et mildt rengøringsmiddel.
- Hele apparatet skal tørre fuldstændigt før næste brug.

Information om elektriske kogeplader til husholdningsbrug

	Symbol	Værdi	Enhed
Identifikation af model	04 1532 XXXX		
Type af kogeplade	––	Elektriske kogeplader til husholdnings-brug	––
Antal kogezoner og/eller områder	––	2	––
Opvarmningsteknologi (induktionskoge-zoner og -områder, strålekogezoner, faste plader)	––	Kogezoner med induktion	––
For ikke-cirkulære kogezoner eller -områder: længde og bredde af det anvendelige overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller -område, afrun-det til nærmeste 5 mm	L	26	cm
	W	21	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg	Venstre koge-plade EC elektrisk madla-vning	179,4	Wh/kg
	Højre kogeplade EC elektrisk madla-vning	184,7	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg	EF elektrisk koge-plade	182,1	Wh/kg
Referencetestmetode	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Fejlfunktioner

Fejl:	Årsag:	Afhjælpning:
Apparatet viser ingen funktion.	Netstikket er ikke sat i stikkontakt.	Netstikket sættes i stikkontakt.
Apparatet kan ikke tages i drift, det bipper og display viser fejlmelding "E0".	Der er ingen eller uegnet gryde/pande på kogepladen.	Benyt aldrig apparatet uden gryde/pande. Brug udelukkende gryder/pander der er egnet for induktionsplader. Observer sikkerhedsanvisningerne for gryder/pander.
Apparatet slukker under driften.	Apparatet er blevet for varmt Den indstillede tid er udløbet, apparatet har stoppet opvarmningen.	Adskil apparatet fra nettet og rengør evt. ventilationsåbninger. Lad apparatet afkøle til stuetemperatur. Hvis gryde/pande stadig ikke opvarmer korrekt, forlænges evt. kogetiden.
Display viser fejlmelding "E01/ E02".	Over- eller underspændingssikring er udløst.	Tilslut apparatet til en egnet stikkontakt.
Display viser fejlmelding "E03/ E04/E05".	Overophedningsbeskyttelsen er udløst.	Sluk apparatet, afbryd fra nettet og tænd det igen.
Kontrollampen for Til/Fra tast lyser, men apparatet opvarmer ikke.	Apparatet befinder sig i standby fuktion, varmefunktionen er ikke aktiveret.	Vælg en driftsform f.eks. Drift på effekttrin eller direkte på program.
Apparatet er i standby funktion og er slukket automatisk.	Den automatiske slukning ved manglende brug er udløst.	Tænd apparatet igen, når det skal bruges.

Tekniske data

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
Effektforbrug: 3500 W
Beskyttelsesklasse: I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	–	–
Standby	–	–
Standby med yderligere oplysninger	0,8	1
Netværksbaseret standby	–	–

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

Käyttöohje

Kaksinkertainen induktioliesi

Komponentit

1 Induktiokeittotaso
2 Tuuletin
3 Kosketuspaneeli
4 Pistotulppa

Kosketuspaneeli

5 Painike päälle/pois
6 Painike käynnistys/tauko
7 Tehoasetussäädin
8 Suoravalintaohjelmat
9 Näyttö
10 Ajastimen säätäminen
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- **Varo, palovammojen vaara**: Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Ulkopinnat pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa sen jälkeen, kun laite on sammutettu.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Jos lasikeraamisen tason pinta on vaurioitunut, katkaise laitteesta virta ja irrota verkkopistoke pistorasiasta sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- Laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Verkkojohto on tutkittava säännöllisin välein vaurioitumisen merkkien varalta eikä laitetta saa enää käyttää, jos verkkojohto on vaurioitunut.
- Keittiötyökaluja, kattilan tai pannun kantta, veitseä ja muita metalliesineitä ei saa laittaa keittolevyn päälle. Nämä esineet voivat kuumeta voimakkaasti, kun laite kytketään päälle.
- Keraamisen tason kuumaa pintaa ei saa koskettaa. Itse keittolevy ei tuota lämpöä käytön aikana. Keittoastian lämpötila kuitenkin lämmittää keittolevyn.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä,
  - maatiloilla,
  - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa,
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle.
Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Muita turvallisuusohjeita

- Sähköherkkien henkilöiden ei pidä oleskella laitteen välittömässä läheisyydessä välttämätöntä pidempään.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai lääkepumppuimplantti, on keskusteltava lääkärin kanssa laitteen käytöstä, jos he ovat epävarmoja tai huolissaan siitä.
- ⚠ **Varoitus!**
  Laitetta ei saa käyttää metallialustalla, koska se voi kuumentua voimakkaasti.
- Riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi laitteen ympärillä on joka puolella oltava vähintään 10 cm vapaata tilaa.
- Jäähdytysilma imetään laitteeseen alakautta. Älä peitä äläkä tuki laitteen aukkoja.
- Älä laita laitteen päälle tai sen välittömään läheisyyteen magnetisoituvia esineitä kuten luottokortteja ja tietovälineitä.
- Sijoita keittoastia keittotason keskelle. Kattilan pohja rajoittaa näin sähkömagneettisen kentän mitä parhaiten.

- Älä irrota laitteen suojuksia.
- Päällekytketylle keittotasolle ei saa laittaa tyhjää keittoastiaa. Tyhjän keittoastian lämmittäminen laukaisee ylikuumenemissuojan.
- Suljettuja purkkeja ei saa lämmittää! Räjähdysvaara!
- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Liitäntäjohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Älä käytä laitetta ja irrota verkkopistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut;
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.

  Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Älä koske keraamisen keittoalueen pintaan, kun se on kuuma (H näkyy näytössä).
- Laitetta ei saa käyttää valvomatta.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
  - jos laitteessa on käyttöhäiriöitä,
  - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa,
  - käytön jälkeen.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Käyttö

Induktiokeittolevy on tarkoitettu elintarvikkeiden lämmitykseen, keittämiseen ja paistamiseen, ja sitä saa käyttää vain sisätiloissa. Se on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Käytettävien keittoastioiden täytyy soveltua induktiokeittolevykäyttöön.
Induktiokeittotasot edellyttävät erityisiä keittoastioita.

Sopiva keittoastia

- Keittoastia, jolla ferromagneettinen pohja
- Jaloteräs (rautasydän pohjassa), valurauta,
- emaloidut pannut, joilla magneettinen pohja
- Keittoastian halkaisija 180 - 280 mm
- Kattilan paino sisältöineen enintään 6 kg

Sopimaton keittoastia

- Keraamiset padat, kuumuudenkestävä lasi
- Kuparista, alumiinista valmistetut keittoastiat tai muut ei-metalliset astiat
- Jalalliset keittoastiat
- Astiat, joissa on kaareva pohja
- Ruostumatonta terästä olevat astiat, joista puuttuu magneettinen rautaydin
- Astiat, joiden pohja ei ole tasainen

Testaa itse!

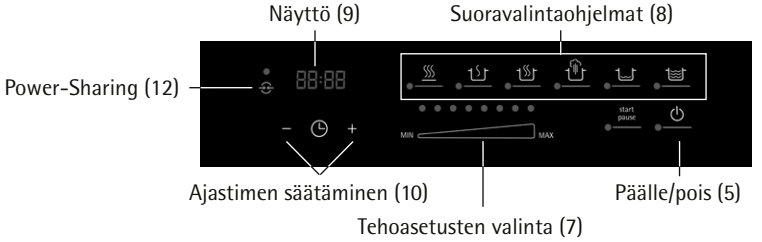
Keittoastian sopivuus on helppo testata itse:
Pidä magneettia keittoastian pohjaa vasten. Keittoastia on sopiva, jos vetovoima on voimakas.
Induktiokeittotaso toimii vain sopivan keittoastian kanssa. Laite tunnistaa sopimattoman keittoastian ja käyttäytyy kuin kuumalevyllä ei olisi keittoastiaa: Keittotaso ei kytkeydy päälle.

Toiminnot

Kosketuspaneeli (3)

Kaksiosaisessa induktiokeittolevyssä on kaksi keittoaluetta. Keittoalueita voidaan säätää toisistaan riippumattomasti kosketuskäyttöpaneelin (3) avulla.

Induktiokeittotason toiminnot aktivoidaan kulloistakin symbolipainiketta koskettamalla. Käyttöpaneeli reagoi kosketukseen ilman painamista. Käyttöpaneelin täytyy olla puhdas ja kuiva. Kun jokin toiminto aktivoidaan (esim. kytketään päälle), vastaava LED syttyy punaiseksi.



Tehoasetusten (7) valinta

Laitteessa on 8 tehoasetusta (100 - 2100 W), jotka valitaan tai joita vaihdetaan suoraan säätimen kautta, joiden ilmaisimena toimii vastaava punainen LED. Säätimen alueen kohtaa koskettamalla valitaan vastaava asetus. Silloin syttyvät kaikki LED:t alimmasta (vasen) valittuun asetukseen saakka. Voit valita ja muuttaa tehoasetuksia liu'uttamalla sormea säätimen päältä vasemmalta oikealle tai päinvastoin.

Näyttö (9)

Ajastimen näyttöön. Sitä voidaan säätää milloin tahansa painikkeilla + ja –.

Ajastimen säätäminen (10)

Ajastinta säädetään painikkeilla **+** ja **–**. Aikaa muutetaan 1 minuutilla koskettamalla jompaakumpaa painikkeista. Aikaa muutetaan 10 minuutin askelin koskettamalla painiketta pidempään.
Ajastin voidaan säätää 0:01 - 9:59 h välille suoraan 8 tehoasetusta käyttämällä (ilman ohjelman valintaa).
Ajastinta voidaan muuttaa milloin tahansa ohjelmatoimintoja ja 8 tehoasetusta käyttämällä.

Power-Sharing (12)

Power-Sharing-toiminto varmistaa, että käytettävissä oleva kokonaisteho hyödynnetään optimaalisesti. Kun molemmat keittoalueet ovat käytössä samanaikaisesti, ne jakavat tehoportaat Power-Sharing-toiminnon avulla. Aktiivinen Power-Sharing-toiminto näytetään punaisella LEDillä.
Ohje: Kun toinen keittoalue toimii tehoasteella 7–8, toinen voi toimia enintään tehoasteella 5.

Suoravalintaohjelmat (8)

Ohjelma valitaan vastaavaa symbolipainiketta koskettamalla. Jos haluat vaihtaa ohjelmaa käytön aikana, kosketa yksinkertaisesti vastaavaa symbolipainiketta 1 sekuntia pidempään.

Painike	Toiminto	Noin lämp. °C*)	Tehoasetus Esiasetus	Teho Säädettävä	Ajastin säädettävä
	Lämpimänäpito Ruokien pitäminen tarjoilulämpötilassa	Noin 60	2	1-3	10-120 min
	Maidon lämmitys, sulatus esim. suklaan	Noin 50	2	1-2	1-30 min
	Kiehuminen –Kypsennys kuumassa vedessä kiehumispisteen alapuolella	Noin 85	3	1-4	10-120 min
	Keittäminen/höyrytys	Noin 95	6	2-8	1-120 min
	Ruskistaminen – Lihan, kalan nopea paistaminen	Noin 200	7	4-8	1-30 min
	Tehostus = Esim. suurempien ruokamäärien nopea lämmitys maksimilämpötilaan	Noin 230	8	Ei	1-5 min

Huomautus: Suoravalintaohjelmia valittaessa (tehostinta lukuun ottamatta) tehoasetuksia voidaan suurentaa ja pienentää nopeampaa tai hitaampaa lämmitystä varten.
Ohjelmatoiminnoille esiasetettuja ajastinaikoja voidaan muuttaa valitun ohjelman mukaan painikkeita **+** ja **–** koskettamalla.
Huomio: Ohjelmia **Ruskistaminen** ja **Tehostin**käytettäessä on varmistettava korkeille lämpötiloille sopivien öljyjen ja rasvojen käyttö.

*) Lämmitettyjen ruoka-ainesten lämpötilat voivat poiketa tästä, sillä lämpötilat yms. riippuvat käytettävästä keittoastiasta.

Toimintavaiheet

Induktiokeittotasoa voi käyttää 3 eri toiminnolla:
- Tehoasetusten 1-8 käyttö (ilman ajastintoimintoa)
- Tehoasetusten 1-8 käyttö ajastintoiminnolla
- Suoravalintaohjelmien käyttö

Käytä tehotasoa (7) ilman ajastintoimintoa

Menettely	Painikkeen koskettaminen	Näyttö
Liitä pistotulppa pistorasiaan. Laite on lepotilassa.		:
Kosketa painiketta **päälle/pois**, laite on valmiustilassa.	⏻	– – : – –
Laita keittoastia keittotasolle.		– – : – –
Valitse tehoasetus 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Kosketa painiketta **käynnistys/tauko**. Valmistustoimenpide käynnistyy. Näytölle ilmestyy symboli "laite käytössä".	start pause	☰
Muuta tarvittaessa tehoasetusta esim. saavutettaessa kiehumispiste.	MIN MAX	MIN MAX

Menettely	Painikkeen koskettaminen	Näyttö
Kosketa tarvittaessa uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**: - Valmistustoimenpide keskeytyy. - Symboli "laite käytössä" katoaa näkyvistä. - LED **käynnistys/tauko** vilkkuu. - Jatka valmistustoimenpidettä koskettamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**.	start pause start pause	start pause ☰
Katkaise keittolevystä virta. **Huomautus**: Tuuletin käy sen jälkeen parin sekunnin ajan.	⏻	:
Irrota pistotulppa pistorasiasta.		

Huomautus: Jos induktiokeittotaso on taukotilassa, se kytkeytyy 10 minuutin kuluttua automaattisesti lepotilaan, jos mitään painiketta ei kosketeta.

Käyttö Tehoasetusten (7) käyttö ajastintoiminnolla

Menettely	Painikkeen koskettaminen	Näyttö
Liitä pistotulppa pistorasiaan. Laite on lepotilassa.		:
Kosketa painiketta päälle/pois, laite on valmiustilassa.	⏻	– – : – –
Laita keittoastia keittolevylle.		– – : – –
Valitse tehoasetus 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Aseta ajastin painikkeilla + / -.	– 🕒 +	0:59
Kosketa painiketta **käynnistys/tauko**. Valmistustoimenpide käynnistyy. Näytölle ilmestyy symboli "laite käytössä".	start pause	☰ 0:59
Vaihda tarvittaessa tehoasetusta.	MIN MAX	MIN MAX
Kosketa tarvittaessa uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**: - Valmistustoimenpide keskeytyy. - Symboli "laite käytössä" katoaa näkyvistä. - LED käynnistys/tauko vilkkuu. - Jatka valmistustoimenpidettä koskettamalla uudelleen painiketta käynnistys/tauko.	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Laite kytkeytyy ajastimen esiasetetun ajan päättymisen jälkeen automaattisesti valmiustilaan.		– – : – –
Laite siirtyy minuutin kuluttua automaattisesti lepotilaan. **Huomautus**: Tuuletin käy sen jälkeen parin sekunnin ajan.		:
Irrota pistotulppa pistorasiasta.		

Huomautus: Jos induktiokeittotaso on taukotilassa, se kytkeytyy 10 minuutin kuluttua automaattisesti lepotilaan, jos mitään painiketta ei kosketeta.

Suoravalintaohjelmat (8)

Menettely	Painikkeen koskettaminen	Näyttö
Liitä pistotulppa pistorasiaan. Laite on lepotilassa.		:
Kosketa painiketta **päälle/pois**, laite on valmiustilassa.		--:--
Laita keittoastia keittolevylle.		--:--
Valitse ohjelma. Esimerkiksi "**keittäminen/höyrytys**".		
Vaihda tarvittaessa tehoasetusta.		
Säädä tarvittaessa ajastinta painikkeilla **+** / **-**.	– +	0:59
Kosketa painiketta **käynnistys/tauko**. Valmistustoimenpide käynnistyy. Näytölle ilmestyy symboli "laite käytössä".	start pause	
Kosketa tarvittaessa uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**: - Valmistustoimenpide keskeytyy. - Symboli "laite käytössä" katoaa näkyvistä. - LED käynnistys/tauko vilkkuu. - Jatka valmistustoimenpidettä koskettamalla uudelleen painiketta **käynnistys/tauko**.	start pause start pause	0:59 start pause
Laite kytkeytyy ajastimen esiasetetun ajan päättymisen jälkeen automaattisesti valmiustilaan.		--:--
Laite siirtyy minuutin kuluttua automaattisesti lepotilaan. **Huomautus**: Tuuletin käy sen jälkeen parin sekunnin ajan.		:
Irrota pistotulppa pistorasiasta.		

Huomautus: Jos induktiokeittotaso on taukotilassa, se kytkeytyy 10 minuutin kuluttua automaattisesti lepotilaan, jos mitään painiketta ei kosketeta.

Lisää käyttöohjeita

Käyttöasetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa laitteen käytön aikana:

- Vaihdat tehoasetuksen tehoasetussäätimen kautta (esiasetetun ohjelman puitteissa). Katso taulukko **Ohjelmat**).
- Säädät ajastimen painikkeita **+** ja **-** koskettamalla.
- Vaihdat ohjelmaa valitsemalla toisen ohjelman. Tässä tapauksessa vastaavaa symbolipainiketta on koskettava 1 sekunnin ajan. Näin estetään ohjelman tahaton vaihtaminen.

Puhdistaminen ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Varmista, ettei laitteeseen pääse vettä.
- Laitetta, johtoa ja pistotulppaa ei saa koskaan upottaa veteen eikä muihin nesteisiin.
- Älä käytä syövyttäviä tai bensiiniä sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä vie laitteen lähelle palavia (syttyviä), happamia eikä emäksisiä materiaaleja eikä aineita, sillä se saattaa lyhentää laitteen elinkaarta ja aiheuttaa leimahtamisen vaaran kytkettäessä laite päälle.
- Pyyhi keraaminen taso kostealla liinalla tai käyttämällä mietoa, hankaamatonta saippualiuosta.
- Pyyhi runko ja käyttöpaneeli pehmeällä liinalla tai miedolla puhdistusaineella.
- Kuivaa koko laite kokonaan ennen seuraavaa käyttökertaa.

Tietoja kotitalouksien sähkölevyjä varten

	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistaminen	04 1532 XXXX		
Keittotason tyyppi	––	Kotitalouskäyttöön tarkoitetut sähkölevyt	––
Keittoalueiden ja/tai -alueiden lukumäärä	––	2	––
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja -keittoalueet, säteilykeittoalueet, kiinteät levyt)	––	Induktiokeittoalueet	––
Muiden kuin pyöreiden keittoalueiden tai -alueiden osalta: hyötypinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitteistä keittoaluetta tai -aluetta kohti pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	L	26	cm
	W	21	cm
Energiankulutus keittoaluetta tai -aluetta kohti laskettuna kilogrammaa kohti	Vasen keittotaso EC sähkökäyttöinen ruoanvalmistus	179,4	Wh/kg
	Oikea keittotaso EC sähkökäyttöinen ruoanvalmistus	184,7	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohti	EC sähkökäyttöinen keittotaso	182,1	Wh/kg
Vertailutestausmenetelmä	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Toimintahäiriöt

Häiriö:	Syy:	Ratkaisu:
Laite ei ilmaise mitään toimintoa.	Pistotulppa ei ole liitettynä pistorasiaan.	Kytke pistotulppa pistorasiaan.
Laitetta ei voi ottaa käyttöön, se piippaa ja näyttöön tulee virheilmoitus "E0".	Keittolevyllä ei ole keittoastiaa tai se on sopimaton.	Älä koskaan käytä laitetta ilman keittoastiaa. Käytä ainoastaan induktiokeittolevyille soveltuvaa keittoastiaa. Noudata keittoastian turvaohjeita.
Laite on kytkeytynyt pois päältä käytön aikana.	Laite on kuumentunut liikaa. Asetettu aika on kulunut, laite on kytkenyt pois päältä kuumennustoimenpiteen.	Kytke laite irti pistorasiasta ja puhdista tarvittaessa tuuletusaukko. Anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan. Ellei kypsennettävä ruoka-aines ole vielä kuumentunut riittävästi, pidennä tarvittaessa valmistusaikaa.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E01/E02".	Yli- tai alikuumenemissuoja on lauennut.	Liitä laite sopivaan jännitelähteeseen.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E03/E04/E05".	Ylikuumenemissuoja on lauennut.	Katkaise laitteesta virta, irrota pistotulppa pistorasiasta ja kytke laite takaisin päälle.
Painikkeen päälle/pois merkkivalo palaa, mutta laite ei kuumene.	Laite on lepotilassa, kuumennustoiminto ei ole aktivoituna.	Valitse toimintatapa esim. käyttö tehoasetusten tai suoravalintaohjelmien kautta.
Laite on lepotilassa ja on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Automaattinen katkaisu on kytkeytynyt käyttämättömyyden vuoksi.	Käynnistä laite uudelleen, kun haluat käyttää sitä.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 3500 W
Suojausluokka: I

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	–	–
Valmiustila	–	–
Valmiustila ja lisätietoja	0,8	1
Verkkoon kytketty valmiustila	–	–

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu

Huolehtikaamme ympäristöstä!

I Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

Gebruiksaanwijzing

Dubbele inductiekookplaat

Onderdelen

1 Inductiekookveld
2 Ventilator
3 Touch-bedieningsveld
4 stekker

Touch-bedieningsveld

5 Aan/Uit-toets
6 Start/Pauze-toets
7 Vermogensniveau-regelaar
8 Directe keuzeprogramma's
9 Display
10 timer instellen
11 LED
12 Power-sharing

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- **Opgelet, gevaar voor brandwonden**: De contactvlakken kunnen zeer heet worden. Ook na het uitschakelen van het apparaat, blijven de verwarmingsvlakken nog enige tijd heet.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om gevaren te vermijden.

- Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat beschadigd is, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om het gevaar van een elektrische schok te vermijden.
- Het apparaat moet bij niet aanwezig toezicht en voor het monteren, het demonteren en het reinigen te allen tijde van de stroomvoorziening losgekoppeld worden.
- De stroomkabel dient regelmatig op tekenen van beschadigingen gecontroleerd te worden en als de stroomkabel beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Leg geen keukenbenodigdheden, spat- of pannendeksels, messen of andere voorwerpen van metaal op de kookplaat. Wanneer het apparaat ingeschakeld wordt, kunnen deze voorwerpen zeer heet worden.
- Het hete oppervlak van het keramische veld niet aanraken. De inductiekookplaat zelf ontwikkelt tijdens het koken geen hitte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
  - in bed and breakfasts.
- Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.
Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Aanvullende veiligheidsinstructies

- Personen met verhoogde gevoeligheid voor elektriciteit moeten zich niet langer dan nodig in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat ophouden.
- Personen met een pacemaker of geïmplanteerde medicijnenpomp moeten bij twijfel over de veiligheid van gebruik van het apparaat hun arts raadplegen.
- ⚠ **Let op! Het apparaat mag niet op een oppervlak van metaal gebruikt worden omdat dit erg verhit kan worden.**
- Om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen, moet u ervoor zorgen dat er rond het apparaat een afstand van minstens 10 cm is tot andere voorwerpen of muren.
- De lucht om te koelen wordt aangezogen aan de onderzijde van het apparaat. Dek geen openingen in het apparaat af en blokkeer deze niet.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen, bijv. creditcards en gegevensdragers, op of in de directe omgeving van het apparaat.
- Plaats het kookgerei midden op het kookveld. De bodem van de pan bedekt zo grotendeels het elektromagnetische veld.
- Verwijder geen afdekkingen van het apparaat.
- Geen leeg kookgerei op het ingeschakelde kookveld plaatsen. Het verwarmen van leeg kookgerei leidt tot activering van de oververhittingsbeveiliging.
- Geen gesloten blikken verwarmen! Explosiegevaar!
- U mag het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en geaard. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.

  In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Raak het oppervlak van het keramische veld niet aan zolang het heet is (op het display wordt H weergegeven).
- Het apparaat nooit in werking stellen en onbeheerd achterlaten.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
  - wanneer er tijdens gebruik storingen optreden,
  - voordat u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt,
  - na gebruik.
- Het apparaat voor het reinigen nooit in water onderdompelen.
- Bij misbruik, verkeerde bediening of onjuiste reparatie wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Gebruik

De inductiekookplaat dient voor het verwarmen, koken en braden van levensmiddelen en mag alleen in gesloten ruimten worden gebruikt. Hij is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Het daarbij gebruikte kookgerei moet geschikt zijn voor inductiekookplaten.
Inductiekookvelden vereisen speciaal kookgerei.

Geschikt kookgerei

- Kookgerei met ferromagnetische bodem
- Roestvrij staal (met ijzeren kern in de bodem), gietijzer,
- Geëmailleerde braadpannen met magnetische bodem
- Diameter van het kookgerei van 180 tot 280 mm
- Max. gewicht van de pan met inhoud niet meer dan 6 kg.

Ongeschikt kookgerei

- Keramische pannen, hittebestendig glas
- Kookgerei van koper, aluminium of andere niet-metallieke pannen
- Kookgerei met voeten
- Pannen met gewelfde bodem
- Pannen van roestvrij staal zonder magnetische ijzeren kern
- Pannen zonder platte onderkant.

Test u het zelf!

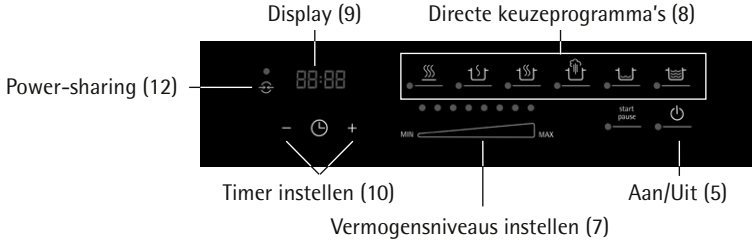
De geschiktheid van het kookgerei kunt u gemakkelijk zelf testen:
Houd een magneet bij de bodem van de pan. Wanneer er een sterke aantrekking ontstaat, is het kookgerei geschikt. Het inductiekookveld werkt alleen bij geschikt kookgerei. Ongeschikt kookgerei wordt door het apparaat herkend en het gedraagt zich dan zo, alsof er geen kookgerei op de verwarmingsplaat staat: het kookveld wordt niet ingeschakeld.

Functies

Touch-bedieningsveld (3)

De dubbele inductiekookplaat beschikt over twee kookvelden. Met de twee touch-bedieningszones (3) kunt u beide kookvelden individueel en onafhankelijk van elkaar instellen.

De functies van het inductiekookveld worden door aanraken van de betreffende symbool-toetsen geactiveerd. Het bedieningsveld reageert op aanraking zonder druk. Daarvoor moet het bedieningsveld schoon en droog zijn. Wanneer een functie geactiveerd wordt (bijv. inschakelen), gaat de desbetreffende LED rood branden.



Vermogensniveaus (7) instellen

Het apparaat heeft 8 vermogensniveaus (100 W tot 2100 W), die rechtstreeks via de regelaar ingesteld of gewijzigd kunnen worden en middels een rode LED-indicatie worden weergegeven. Wanneer u op het regelveld een plek aanraakt, wordt het bijbehorende niveau gekozen. Vervolgens branden alle LED's van het onderste (links) tot het gekozen niveau. U kunt de vermogensniveaus echter ook instellen of wijzigen, door met de vinger over de regelaar van links naar rechts of omgekeerd te strijken.

Display (9)

Voor het weergeven van de timer. Deze kan op elk moment via de toetsen + en – worden gewijzigd.

Timer instellen (10)

De timer wordt via de toetsen **+** en **–** ingesteld. Wanneer u een van beide toetsen aanraakt, wordt de tijd met 1 minuut gewijzigd. Wanneer u de toets langere tijd aanraakt, wordt de tijd doorlopend in stappen van 10 minuten gewijzigd.
De timer kan tussen 0:01 en 9:59 h bij direct gebruik van de 8 vermogensniveaus (zonder programmakeuze) worden ingesteld.
De timer kan bij gebruik van de programmafuncties en de 8 vermogensniveaus op elk moment worden gewijzigd.

Power-Sharing (12)

De power-sharingfunctie zorgt voor een optimaal gebruik van het beschikbare totale vermogen. Als u de twee kookvelden tegelijkertijd gebruikt, zorgt de power-sharingfunctie ervoor dat de vermogensniveaus over de kookvelden worden verdeeld. Zodra de power-sharingfunctie actief is, brandt een rode led.
Opmerking: als u een kookveld gebruikt op vermogensniveau 7–8, kan de andere maximaal met vermogensniveau 5 werken.

Directe keuzeprogramma's (8)

Een programma wordt door aanraken van de desbetreffende symbooltoets gekozen. Wanneer u tijdens het in werking zijn van programma wilt wisselen, raakt u gewoon de desbetreffende symbooltoets aan, nu echter 1 seconde lang.

tasto	Functie	ca. Temp.°C*)	power supply Voorinstelling	Vermogen Verstelbaar	Timer Instelbaar
	Warmhouden gerechten op serveertemperatuur houden	Ca. 60	2	1-3	10-120 min
	Melk verwarmen, smelten bijv. van chocolade	Ca. 50	2	1-2	1-30 min
	Au bain marie – garen in heet water beneden het kookpunt	Ca. 85	3	1-4	10-120 min
	Koken/stomen	Ca. 95	6	2-8	1-120 min
	Aanbraden – snel aanbraden van vlees, vis	Ca. 200	7	4-8	1-30 min
	Boosten = snel verhitten van bijv. grotere hoeveelheden op maximale temperatuur	Ca. 230	8	Nee	1-5 min

Aanwijzing: Bij selectie van de directe keuzeprogramma's (behalve booster), kunnen de vermogensniveaus voor een snellere of langzamere verhitting verhoogd of verlaagd worden.
De voor de programmafuncties vooraf ingestelde timer-tijden kunnen afhankelijk van het gekozen programma door drukken op de **+** en **–** toetsen worden gewijzigd.
Let op: Bij gebruik van de programma's **aanbraden** en **booster** moet erop worden gelet, dat geschikte olie of vet voor hoge temperaturen wordt gebruikt.

*) De temperaturen in de verwarmde levensmiddelen kunnen hiervan afwijken, omdat de temperaturen o.a. van het gebruikte kookgerei afhangen.

Bedieningsprocedure

Het inductiekookveld kan met 3 verschillende functies worden gebruikt:
- gebruik van vermogensniveau 1-8 (zonder timer-functie)
- gebruik van vermogensniveau 1-8 (met timer-functie
- gebruik van directe keuzeprogramma's

Gebruik van vermogensniveau (7) zonder timerfunctie

Handeling	Toets aanraken	Weergave
Stekker insteken. Apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.		:
Toets **Aan/Uit** aanraken, apparaat bevindt zich in de gereedheidsmodus	⏻	- - : - -
Pan op het kookveld zetten.		- - : - -
Vermogensniveau 1-8 instellen.	MIN MAX	MIN MAX
Toets **Start/Pauze** aanraken. Het kookproces start. Symbool voor „Apparaat in werking“ wordt in het display weergegeven	start pause	☰
Indien nodig het vermogensniveau wijzigen, wanneer bijv. het kookpunt is bereikt.	MIN MAX	MIN MAX
Indien nodig toets **Start/Pauze** opnieuw aanraken: - kookproces gepauzeerd, - symbool voor „Apparaat in werking“ verdwijnt, - LED **Start/Pauze** knippert - kookproces voortzetten door opnieuw aanraken van de toets **Start/Pauze**	start pause start pause	start pause ☰
Kookplaat uitschakelen. **Opmerking**: De ventilator loopt een paar seconden door.	⏻	:
Stekker eruit trekken.		

Aanwijzing: Wanneer het inductiekookveld zich in de pauze-modus bevindt, schakelt het na 10 minuten bij niet-activering automatisch in stand-by.

Gebruik van vermogensniveau (7) met timer-functie

Handeling	Toets aanraken	Weergave
Stekker insteken. Apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.		:
Toets Aan/Uit aanraken, apparaat bevindt zich in de gereedheidsmodus	⏻	- - : - -
Pan op de kookplaat zetten.		- - : - -
Vermogensniveau 1-8 instellen.	MIN MAX	MIN MAX
Timer met + / - instellen.	− ◷ +	0:59
Toets **Start/Pauze** aanraken. Het kookproces start. Symbool voor „Apparaat in werking“ wordt in het display weergegeven	start pause	☰ 0:59
Indien nodig het vermogensniveau wijzigen	MIN MAX	MIN MAX
Indien nodig toets **Start/Pauze**opnieuw aanraken: - kookproces gepauzeerd, - symbool voor „Apparaat in werking“ verdwijnt, - LED Start/Pauze knippert - kookproces voortzetten door opnieuw aanraken van de toets Start/Pauze	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Apparaat schakelt na afloop van de vooraf ingestelde timer-tijd automatisch naar de gereedheidsmodus.		- - : - -
Na een minuut gaat het apparaat automatisch naar de stand-by-modus **Opmerking**: De ventilator loopt een paar seconden door.		:
Stekker eruit trekken.		

Opmerking: Wanneer het inductiekookveld zich in de pauze-modus bevindt, schakelt het na 10 minuten bij niet-activering automatisch in stand-by.

Gebruik van directe keuzeprogramma's

Handeling	Toets aanraken	Weergave
Stekker insteken. Apparaat bevindt zich in de stand-by-modus.		:
Toets **Aan/Uit** aanraken, apparaat bevindt zich in de gereedheidsmodus	⏻	- - : - -
Pan op de kookplaat zetten.		- - : - -
Programma kiezen. Bijvoorbeeld „**Koken/stomen**“.		:30 • • • •
Evt. vermogensniveau wijzigen.	MIN MAX	MIN MAX
Indien nodig timer met **+** / **-** wijzigen.	− ◷ +	0:59
Toets **Start/Pauze** aanraken. Het kookproces start. Symbool voor „Apparaat in werking“ wordt in het display weergegeven	start pause	☰ 0:59
Indien nodig toets **Start/Pauze**opnieuw aanraken: - kookproces gepauzeerd, - symbool voor „Apparaat in werking“ verdwijnt, - LED Start/Pauze knippert - kookproces voortzetten door opnieuw aanraken van de toets **Start/Pauze**	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Apparaat schakelt na afloop van de vooraf ingestelde timer-tijd automatisch naar de gereedheidsmodus.		- - : - -
Na een minuut gaat het apparaat automatisch naar de stand-by-modus **Opmerking**: De ventilator loopt een paar seconden door.		:
Stekker eruit trekken.		

Opmerking: Wanneer het inductiekookveld zich in de pauze-modus bevindt, schakelt het na 10 minuten bij niet-activering automatisch in stand-by.

Aanvullende bedieningsinstructies

Een wijziging van de kookparameters kunt u op elk moment tijdens het koken uitvoeren:

- Vermogensniveau wijzigen via de vermogensniveau-regelaar (in het kader van het vooraf ingestelde programma. Zie tabel **programma's**).
- Timer wijzigen door aanraken van de toetsen **+** en **–**.
- Programma wijzigen door kiezen van een ander programma. In dit geval moet de betreffende symbooltoets 1 s worden aangeraakt. Daardoor wordt een onbedoelde programmawijziging voorkomen.

Reiniging en onderhoud

- Vóór de reiniging van het apparaat de netstekker uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Apparaat, kabel en stekker nooit in water of in andere vloeistoffen onderdompelen.
- Geen bijtende of benzinehoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat dat de levensduur van het apparaat zou kunnen verkorten en bij het inschakelen gevaar voor ontploffing kan ontstaan.
- Het keramische veld met een vochtige doek of met gebruik van een milde, niet schurende zeepoplossing afvegen.
- Behuizing en bedieningsveld met een zachte doek of een mild reinigingsmiddel afvegen.
- Droog het hele apparaat volledig af voordat u het de volgende keer gebruikt.

Informatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	04 1532 XXXX		
Type kookplaat	––	Elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik	––
Aantal kookzones en/of zones	––	2	––
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookzones, stralingskookzones, vaste platen)	––	Inductiekookzones	––
Voor niet-ronde kookzones of zones: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	L	26	cm
	W	21	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg	Linker kookplaat EC elektrisch koken	179,4	Wh/kg
	Kookplaat rechts EC elektrisch koken	184,7	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	182,1	Wh/kg
Referentie testmethode	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Storingen

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat toont geen functie.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	De stekker in het stopcontact steken.
Het apparaat kan niet in gebruik worden genomen, het piept en op het display verschijnt de foutmelding „E0“.	Op de kookplaat staat geen of ongeschikt kookgerei.	Gebruik het apparaat nooit zonder kookgerei. Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Neem de veiligheidsinstructies bij het kookgerei in acht.
Het apparaat is tijdens gebruik uitgeschakeld.	Het apparaat werd te heet De ingestelde tijd is afgelopen, het apparaat heeft het verwarmingsproces uitgeschakeld.	Koppel het apparaat los van de netvoeding en reinig indien nodig de ventilatiesleuven. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Wanneer uw gerecht nog niet voldoende verhit is, verleng dan evt. de kooktijd.
Op het display verschijnt de foutmelding „E01/E02“.	De onder- of overspanningsbeveiliging is geactiveerd.	Sluit het apparaat aan op een geschikte spanningsvoeding.
Op het display verschijnt de foutmelding „E03/E04/E05“.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Schakel het apparaat uit, koppel het apparaat los van het voedingsnet en schakel het opnieuw in.
De controlelamp van de Aan/Uit-toets brandt, maar het apparaat verwarmt niet.	Het apparaat bevindt zich in de stand-by-modus, de verwarmingsfunctie is niet geactiveerd.	Kies een gebruiksmodus, bijv. gebruik via de vermogensniveaus of via de directe keuzeprogramma's.
Het apparaat bevond zich in de stand-by-modus en is vanzelf uitgeschakeld.	De automatische uitschakeling, wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, is geactiveerd.	Schakel het apparaat weer in, wanneer u het wilt gebruiken.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 3500 W
Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	–	–
Stand-by	–	–
Stand-by met extra informatie	0,8	1
Stand-by via netwerk	–	–

CE Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu!

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

Bruksanvisning

Dobbel induksjonstopp

Komponenter

1 Induksjonskokeplate
2 Vifte
3 Berøringsbetjeningspanel
4 Støpsel

Berøringsbetjeningspanel

5 På/av-tast
6 Start/pause-tast
7 Effekttrinn-regulator
8 Direktevalgprogram
9 Display
10 Innstilling av tidsuret
11 LED-lampe
12 Power-Sharing

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- **Forsiktig, fare for forbrenning:** Temperaturen på overflatene kan bli svært høy. Apparatet forblir varmt en stund etter at det er slått av.
- Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Hvis overflaten på glasskeramikkflaten er skadet, må du slå av apparatet og trekke ut støpselet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Støpselet skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.

- Strømledningen må jevnlig undersøkes med hensyn til skader. Hvis ledningen er skadet, må ikke apparatet brukes lenger.
- Ikke legg kjøkkenredskaper, lokk, kniver eller andre gjenstander av metall på platetoppen. Når apparatet slås på, kan disse gjenstandene blir svært varme.
- Ikke berør den varme overflaten på keramikkplatene. Induksjonstoppen utvikler selv ingen varme under matlagingen. Temperaturen på kokekarene varmer imidlertid opp platetoppen.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i frokostpensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere.
Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Mer sikkerhetsinformasjon

- Personer med elfølsomhet bør ikke oppholde seg i nærheten av apparatet lenger enn nødvendig.
- Personer med pacemaker eller implantert medikamentpumpe bør kontakte lege ved usikkerhet om bruk av apparatet er trygt å bruke.
- ⚠ **Advarsel!**
  Apparat skal ikke brukes på et underlag av metall, ettersom det kan blir svært varmt.
- For å oppnå riktig ventilasjon av apparatet må du sørge for at det rundt apparatet er minst 10 cm avstand til andre gjenstander eller vegger.
- Luft til kjølingen suges inn på undersiden av apparatet. Ikke dekk til åpningene på apparatet og ikke blokker dem.
- Ikke plasser magnetiske gjenstander, som for eksempel kredittkort og datamedier på eller nær apparatet.
- Plasser kokekar midt på kokeplaten. Bunnen av kokekaret beskytter slik det elektromagnetiske feltet så mye som mulig.
- Ikke fjern deksler på apparatet.
- Ikke sett tomme kokekar på en kokeplate som er slått på. Oppvarming av et tomt kokekar fører til at overopphetingsvernet utløses.
- Ikke varm opp lukkede bokser! Fare for eksplosjon!

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømkabelen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende

  I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ikke berør overflaten på det keramiske feltet mens det er varmt (H vises da på displayet).
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Støpselet må trekkes ut:
  - hvis det oppstår feil under bruk
  - før rengjøring og vedlikehold
  - etter bruk
- Ikke dypp apparatet i vann når det skal rengjøres.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Bruksområde

Induksjonstoppen brukes til oppvarming, koking og steking av mat og skal bare brukes i lukkede rom. Den er bare tiltenkt bruk i husholdninger. Kokekarene må være egnet for induksjonstopp. Induksjonskokeplater krever spesielle kokekar.

Egnede kokekar

- Kokekar med ferromagnetisk bunn
- Rustfritt stål (med jernkjerne i bunnen), støpejern,
- emaljerte panner med magnetisk bunn
- Kokekardiameter fra 180 til 280 mm
- Maksimal vekt på kasserolle med innhold ikke over 6 kilo.

Ikke egnede kokekar

- Keramikkgryter, ildfaste former
- Kokekar av kobber, aluminium eller andre ikke-metalliske kar
- Kokekar med ben
- Beholdere med buet bunn
- Kar av rustfritt stål uten magnetisk jernkjerne
- Kar uten plant underlag

Test selv!

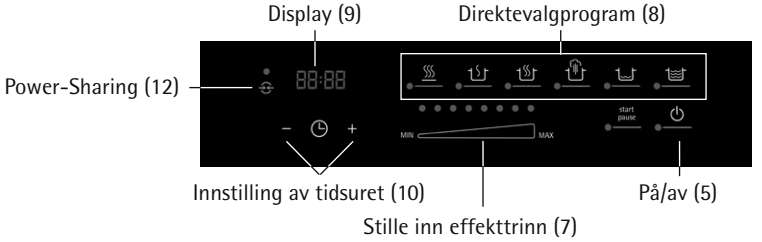
Du kan selv enkelt teste om kokekaret er egnet:
Hold en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis det oppstår en sterk tiltrekning, er kokekaret egnet. Induksjonsplaten fungerer bare med egnede kokekar. Apparatet gjenkjenner ikke-egnede kokekar og reagerer som om det ikke sto noe kokekar på platen. Kokeplaten kobles ikke inn.

Funksjoner

Berøringspanel (3)

Den doble induksjonskokeplaten har to kokesoner. Med de to berøringsbetjeningspanelene (3) kan du stille inn de to kokesonene uavhengig av hverandre.

Funksjonene på induksjonstoppfeltene aktiveres ved berøring av symboltastene. Betjeningspanelet reagerer på berøring uten trykk. Betjeningspanelet må være rent og tørt. Når en funksjon aktiveres (f.eks. slås på), lyser det tilhørende LED-lampen rødt.



Stille inn effektnivå (7)

Apparatet har 8 effekttrinn (100 W til 2100 W) som stilles inn eller endres direkte med regulatoren, og som vises med tilhørende rød LED-lampe. Når du berører et sted på regulatorområdet, velges tilsvarende trinn. Da lyser alle LED-lampene fra det nederste (venstre) til det valgte trinnet. Du kan også stille inn eller endre effekttrinn ved å stryke fingeren over regulatoren fra venstre mot høyre eller omvendt.

Display (9)

Vise tidsuret. Det kan når som helst endres med tastene + og –.

Stille inn tidsuret (10)

Tidsuret stilles inn med tastene **+** og **–**. Når du berører en av tastene, endres tiden med 1 minutt. Hvis du berører tasten lenge, endres tiden kontinuerlig i trinn på 10 minutter.
Tidsuret kan stilles inn mellom 0:01 og 9:59 ved direkte bruk av de 8 effekttrinnene (uten programvalg).
Tidsuret kan når som helst endres ved bruk av programfunksjonene og de 8 effekttrinnene.

Power-Sharing (12)

Power Sharing-funksjonen sørger for optimal utnyttelse av den samlede effekten. Hvis begge kokesonene brukes samtidig, deler kokesonene effekttrinnene via Power Sharing-funksjonen. Så snart Power Sharing-funksjonen er aktiv, vises dette med den røde LED-lampen.
Merk: Hvis en kokesone er stilt på effekttrinn 7–8, kan den andre brukes på maks effekttrinn 5.

Direktevalgprogram (8)

Et program velges ved berøring av den tilsvarende symboltasten. Hvis du vil skifte program under bruk, berører du den tilhørende symboltasten i 1 sekund.

Tast	Funksjon	ca. temp. °C*)	effekttrinn forhåndsinn-stilling	effekt justerbar	tidsur justerbar
	Varmholding Holde mat på serveringstemperatur	Ca. 60	2	1-3	10-120 min
	Varme opp melk, smelte f.eks. sjokolade	Ca. 50	2	1-2	1-30 min
	Trekking i varmt vann under kokepunkt	Ca. 85	3	1-4	10-120 min
	Dampkoke	Ca. 95	6	2-8	1-120 min
	Bruning– rask bruning av kjøtt, fisk	Ca. 200	7	4-8	1-30 min
	Boost = rask oppvarming av f.eks. store mengde på makstemperatur	Ca. 230	8	nei	1-5 min

Merk: Ved valg av direktevalgprogram (utenom booster) kan effekttrinnene økes eller senkes for raskere eller langsommere oppvarming.
Tidsur-tidene som er forhåndsinnstilt for programfunksjonene, kan endres alt etter valgt program ved å trykke på tastene **+** og **–**.
OBS: Ved bruk av programmet **Bruning** og **Booster** må du passe på at du bruker olje og fett som er egnet for høy temperatur.

*) Temperaturene i de oppvarmede matvarene kan avvike fra dette, fordi temperaturene blant annet avhenger av kokekaret som benyttes.

Betjeningsrekkefølge

Induksjonsplaten kan brukes med 3 ulike funksjoner:
- Bruk av effekttrinn 1–8 (uten tidsurfunksjon)
- Bruk av effekttrinn 1–8 med tidsurfunksjon
- Bruk av direktevalgprogram

Bruk effektnivå (7) uten timerfunksjon

Handling	Berøring av tast	Visning
Sett i støpselet i stikkontakten. Apparatet er i standby-modus.		0:00
Berør **på/av**-tasten, apparatet er i beredskapsmodus		– – : – –
Sett kokekaret på kokeplaten.		– – : – –
Still inn effektnivå 1–8.	MIN MAX	MIN MAX
Berør **start/pause**-tasten. Kokeprosessen starter. Symbolet for "apparat i bruk" vises i displayet	start pause	
Endre eventuelt effekttrinn for eksempel når kokepunktet er nådd.	MIN MAX	MIN MAX
Berør eventuelt **start/pause**-tasten igjen. - Kokeprosessen settes på pause - Symbolet for "apparat i bruk" slukkes - LED-lampen **start/pause** blinker - Kokeprosessen fortsetter når du berører **start/pause**-tasten igjen	start pause	start pause
Slå av kokeplaten. **Merk**: Viften går i noen sekunder etterpå.		0:00
Trekk ut stikkontakten.		

Merk: Hvis induksjonskokeplaten er i pausemodus, slår den seg automatisk over på standby etter 10 minutters inaktivitet.

Bruk av effekttrinn (7) med tidsurfunksjon

Handling	Berøring av tast	Visning
Sett i støpselet i stikkontakten. Apparatet er i standby-modus.		0:00
Berør på/av-tasten, apparatet er i beredskapsmodus		– – : – –
Sett kokekaret på kokeplaten.		– – : – –
Still inn effektnivå 1–8.	MIN MAX	MIN MAX
Still inn tidsuret med + / -.	– +	0:59
Berør **start/pause**-tasten. Kokeprosessen starter. Symbolet for "apparat i bruk" vises i displayet	start pause	0:59
Endre eventuelt effekttrinn	MIN MAX	MIN MAX
Berør eventuelt **start/pause**-tasten igjen. - Kokeprosessen settes på pause - Symbolet for "apparat i bruk" slukkes - LED-lampen start/pause blinker - Kokeprosessen fortsetter når du berører start/pause-tasten igjen	start pause	0:59 start pause 0:59
Apparatet skifter automatisk til beredskapsmodus når den forhåndsinnstilte tidsur-tiden har utløpt.		– – : – –
Etter et minutt skifter apparatet automatisk til standbymodus. **Merk**: Viften går i noen sekunder etterpå.		0:00
Trekk ut stikkontakten.		

Merk: Hvis induksjonskokeplaten er i pausemodus, slår den seg automatisk over på standby etter 10 minutters inaktivitet.

Bruk av direktevalgprogram (8)

Handling	Berøring av tast	Visning
Sett i støpselet i stikkontakten. Apparatet er i standby-modus.		:
Berør **på/av**-tasten, apparatet er i beredskapsmodus		--:--
Sett kokekaret på kokeplaten.		--:--
Velg program. For eksempel "**Dampkoking**".		
Endre eventuelt effekttrinn.		
Endre ev. tidsuret med **+** / **-**.		0:59
Berør **start/pause**-tasten. Kokeprosessen starter. Symbolet for "apparat i bruk" vises i displayet	start pause	
Berør eventuelt **start/pause**-tasten igjen. - Kokeprosessen settes på pause - Symbolet for "apparat i bruk" slukkes - LED-lampen start/pause blinker - Kokeprosessen fortsetter når du berører **start/pause**-tasten igjen	start pause start pause	0:59 start pause
Apparatet skifter automatisk til beredskapsmodus når den forhåndsinnstilte tidsur-tiden har utløpt.		--:--
Etter et minutt skifter apparatet automatisk til standbymodus. **Merk**: Viften går i noen sekunder etterpå.		:
Trekk ut stikkontakten.		

Merk: Hvis induksjonskokeplaten er i pausemodus, slår den seg automatisk over på standby etter 10 minutters inaktivitet.

Ytterligere betjeningstips

Du kan når som helst endre parameterne mens du lager mat:

- Endre effekttrinn med effekttrinn-regulatoren (innenfor rammene til det forhåndsinnstilte programmet. Se tabellen**Program**).
- Endre tidsuret ved å berøre tastene **+** und **-**.
- Endre program ved å velge et annet program. I dette tilfellet må den tilsvarende symboltasten berøres i 1 sekund. Det forhindrer at du skifter program utilsiktet.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet før du rengjør apparatet.
- Pass på at det ikke kommer vann inn i apparatet.
- Legg aldri apparatet, ledning og støpsel i bløt i vann eller andre væsker.
- Ikke bruk etsende eller bensinholdige rengjøringsmidler.
- Ikke ha brennbare (antennelige), sure eller alkaliske materialer eller stoffer i nærheten av apparatet, da det kan forkorte apparatets levetid, og det kan oppstå eksplosjonsfare når apparatet slås på.
- Tørk av keramikkplatene med en fuktig klut eller med en mild, ikke-skurende såpe.
- Tørk av deksel og betjeningspanel med en myk klut eller et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk hele apparatet fullstendig før det brukes neste gang.

Informasjon for elektriske platetopper til husholdningsbruk

	Symbol	Verdi	Enhet
Identifisering av modell	04 1532 XXXX		
Type platetopp	––	Elektriske platetopper til husholdnings-bruk	––
Antall kokesoner og/eller områder	––	2	––
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -kokeområder, strålingskokesoner, faste plater)	––	Induksjonskokesoner	––
For ikke-sirkulære kokesoner eller -områder: lengde og bredde av nyttig overflateareal per elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm	L	26	cm
	W	21	cm
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg	Venstre komfyr EC elektrisk matlaging	179,4	Wh/kg
	Høyre koketopp EC elektrisk matlaging	184,7	Wh/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg	EC elektrisk koketopp	182,1	Wh/kg
Referansetestmetode	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Feilfunksjoner

Feil:	Årsak:	Tiltak:
Apparatet viser ingen funksjon.	Støpselet er ikke satt i stikkontakten.	Sett støpselet i stikkontakten.
Apparatet kan ikke tas i bruk, det piper, og feilmeldingen "E0" vises i displayet.	Det står et uegnet kokekar eller ikke noe kokekar på platen.	Ikke bruk apparatet uten kokekar. Bruk bare kokekar som er egnet for induksjonstopper. Følg sikkerhetsanvisningene til kokekaret.
Apparatet slo seg av under bruk.	Apparatet ble for varmt. Den innstilte tiden er utløpt, apparatet har koblet ut oppvarmingsprosessen.	Ta ut støpselet, og rengjør eventuelt luftehullene. La apparatet avkjøles til romtemperatur. Hvis kokekaret ennå ikke er varmet opp nå, forlenger du ev. koketiden.
Feilmeldingen "E01/E02" vises i displayet.	Over- eller underspenningsvernet er utløst.	Koble apparatet til en egnet spenningsforsyning.
Feilmeldingen "E03/E04/E05" vises i displayet.	Overopphetingsvernet er utløst.	Slå av apparatet, trekk ut støpselet og slå det på igjen.
Kontrollampen til på/av-tasten lyser, men apparatet varmer ikke opp.	Apparatet er i standbymodus, oppvarmingsfunksjonen er ikke aktivert.	Velg en bruksmodus, for eksempel med effekttrinn eller direktevalgprogram.
Apparatet var i standbymodus og har slått seg av selv.	Automatisk utkobling når apparatet ikke brukes, er utløst.	Slå på apparatet igjen hvis du vil bruke det.

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 3500 W
Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	–	–
Standby	–	–
Standby med tilleggsinformasjon	0,8	1
Nettverkstilkoblet standby	–	–

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

Manual de instruções

Placa de indução dupla

Componentes

1 Placa de indução
2 Ventilador
3 Painel de controlo tátil
4 Ficha

Painel de controlo tátil

5 Botão On/Off
6 Botão Iniciar/Pausa
7 Regulador do nível de potência
8 Programas de seleção direta
9 Ecrã
10 Botão do temporizador
11 LED
12 Partilha de energia

⚠ Informações de segurança importantes

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas e pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os riscos daí resultantes.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- As crianças só devem proceder à limpeza ou manutenção do aparelho se tiverem mais de 8 anos de idade e forem vigiadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- O aparelho não deve ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um comando à distância.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado exclusivamente no interior de habitações.
- **Cuidado! Risco de queimaduras! As superfícies acessíveis do aparelho podem atingir temperaturas elevadas. Estas permanecem quentes durante algum tempo após o aparelho ter sido desligado.**

- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada para evitar o risco de choque elétrico.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se o deixar sem vigilância, bem como antes de o montar, desmontar ou limpar.
- O cabo de alimentação deve ser inspecionado regularmente para detetar sinais de danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Não coloque utensílios de cozinha, tampas de panelas, facas ou outros objectos metálicos sobre a placa. Estes objectos podem aquecer significativamente se o aparelho estiver ligado.
- Não toque na superfície quente das placas de cerâmica. A placa de indução não gera calor durante o processo de cozedura. No entanto, a temperatura dos utensílios de cozinha aquece a placa de indução.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em casa e em ambientes semelhantes, tais como:
  - Zonas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes comerciais
  - Quintas
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos
  - Em quartos de hóspedes.
- O aparelho não se destina apenas a uso comercial.

Antes da utilização

Leia atentamente o manual de instruções. Este contém informações importantes sobre a utilização, a segurança e a manutenção do aparelho. Deve ser guardado num local seguro e transmitido a todos os utilizadores posteriores.
O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina, de acordo com as presentes instruções de utilização. As precauções de segurança devem ser respeitadas durante a utilização.

Informações adicionais de segurança

- As pessoas com sensibilidade elétrica elevada não devem permanecer nas imediações do aparelho mais tempo do que o necessário.
- As pessoas equipadas com pacemakers cardíacos ou bombas de medicação que não tenham a certeza de que a utilização do aparelho é inofensiva para elas, devem falar com o seu médico.
- ⚠ **Atenção! O aparelho não deve ser utilizado sobre uma base metálica, pois esta pode aquecer consideravelmente.**
- Para garantir uma boa ventilação do aparelho, certifique-se de que este se encontra a uma distância mínima de 10 cm de outros objetos ou paredes.
- O ar frio é aspirado pela parte de baixo do aparelho. Não tape ou bloqueie as aberturas do aparelho.
- Coloque os utensílios de cozinha no centro da placa de cozedura. Deste modo, a base do recipiente protege amplamente o campo eletromagnético.
- Não retire as tampas do aparelho.
- Não coloque nenhum utensílio de cozinha vazio sobre a placa de cozedura quando esta estiver a funcionar. O aquecimento de um recipiente de cozinha vazio provoca o acionamento da proteção contra o sobreaquecimento.
- Não aqueça latas fechadas. Existe o risco de explosão!
- O aparelho só deve ser ligado a tomadas de parede com ligação à terra, instaladas de acordo com os regulamentos. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com peças quentes do aparelho.
- Pare de utilizar o aparelho e/ou retire imediatamente o cabo de alimentação da tomada se:
  - O aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados;
  - Se suspeitar que o aparelho pode estar defeituoso na sequência de uma queda ou de um incidente semelhante.

  Neste caso, deverá enviar o aparelho para reparação.
- Não toque na superfície das placas de cerâmica quando estas ainda estão quentes (H aparece no ecrã).
- Não deixe o aparelho sem supervisão.
- Retire a ficha da tomada
  - Em caso de mau funcionamento do aparelho durante a utilização;
  - Antes da limpeza e da manutenção,
  - Após a utilização.
- Não mergulhe o aparelho em água para o limpar.
- Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados por utilização indevida, operação incorrecta ou reparações inadequadas. Nestes casos, a garantia fica igualmente excluída.

Utilização

A placa de indução destina-se a aquecer, cozinhar e fritar alimentos e só pode ser utilizada em espaços interiores. Destina-se apenas a uma utilização doméstica. Os utensílios de cozinha utilizados devem ser adequados para placas de indução.
As placas de indução requerem utensílios de cozinha especiais.

Utensílios de cozinha adequados

- Utensílios de cozinha com uma base ferromagnética
- Aço inoxidável (com núcleo de ferro na base), ferro fundido
- Frigideiras de esmalte com base magnética
- Diâmetro recomendado para os utensílios de cozinha: 180 mm a 280 mm
- Peso máximo: 6 kg (panela e conteúdo)

Utensílios de cozinha inadequados

- Panelas de cerâmica, vidro resistente ao calor
- Panelas de cobre, alumínio ou outros utensílios de cozinha não metálicos
- Utensílios de cozinha com pés
- Recipientes com base curva
- Recipientes feitos de aço inoxidável sem núcleo de aço magnético
- Recipientes sem base plana

Faça o seu próprio teste!

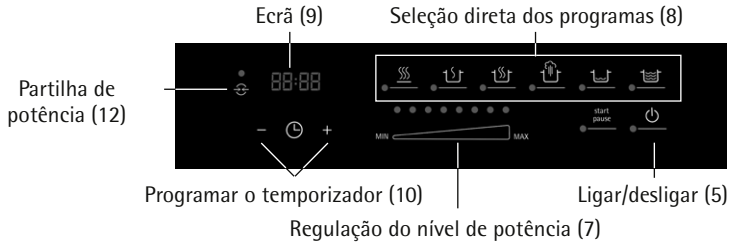
Pode testar facilmente a adequação dos utensílios de cozinha:
Coloque um íman junto à base do recipiente. Se houver uma forte atração magnética, o utensílio de cozinha é adequado. A placa de indução só funciona com utensílios de cozinha adequados. O aparelho reconhece se os utensílios de cozinha não são adequados e comporta-se como se não houvesse utensílios de cozinha na placa de aquecimento: A placa de indução não se liga.

Funções

Painel de controlo tátil (3)

A placa de indução dupla tem duas placas de aquecimento. Com os dois painéis de comando tácteis (3), é possível regular as duas placas de forma independente.

As funções da placa de indução são activadas tocando nos botões com símbolos correspondentes. O painel de comando reage a um toque ligeiro sem que seja necessário exercer pressão. Para funcionar corretamente, o painel de comando deve estar limpo e seco. O LED correspondente acende-se a vermelho quando uma função é activada, por exemplo, depois de ligar o aparelho.



Regulação dos níveis de potência (7)

O aparelho dispõe de oito níveis de potência que são regulados e alterados diretamente através do regulador do nível de potência e visualizados através dos LEDs vermelhos. Se tocar numa posição do regulador do nível de potência, o nível correspondente é selecionado. Todos os LEDs, desde o nível mais baixo (à esquerda) até ao nível selecionado, ficam acesos. Também é possível alterar o nível de potência selecionado deslizando o dedo da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda ao longo do regulador do nível de potência.

Ecrã (9)

Para visualizar o temporizador. O temporizador pode ser reposto em qualquer altura com as teclas **+** e **–** (10).

Programar o temporizador (10)

O temporizador é definido através do botão **+** e **–** (10). Se tocar num dos botões, a hora é alterada em 1 minuto. Se tocar e premir um dos botões durante mais tempo, a hora é alterada progressivamente em passos de 10 minutos. O temporizador pode ser regulado para um valor entre 0:01 e 9:59 utilizando diretamente os 8 níveis de potência (7), sem selecionar um programa. O temporizador pode ser alterado em qualquer altura utilizando as funções do programa e os 8 níveis de potência (7).

Partilha de potência (12)

A função Power-Sharing garante uma utilização óptima da potência total disponível. Se ambas as placas de aquecimento forem utilizadas ao mesmo tempo, partilham as definições de potência através da função Power-Sharing. Assim que a função Power-Sharing estiver ativa, é indicada com o LED vermelho.
Nota: Se uma placa estiver a trabalhar no nível de potência 7-8, o nível máximo de potência da outra placa é de potência 5.

Seleção direta dos programas (8)

É possível selecionar um programa tocando no botão com o símbolo adequado. Se desejar alterar o programa durante o funcionamento da placa de cozedura, basta premir e manter premido o botão com símbolo correspondente durante um segundo inteiro.

Botão	Função	Aprox. Temp.°C*)	Nível de potência Pré-definido	Desempenho Regulável	Temporizador Regulável
	Manter quente Manter os alimentos à temperatura de servir	Aprox. 60	2	1-3	10-120 minutos.
	Aquecer o leite, derreter por exemplo, chocolate	Aprox. 50	2	1-2	1-30 min.
	Cozinhar em lume brando Cozinhar em água quente abaixo do ponto de ebulição	Aprox. 85	3	1-4	10-120 minutos.
	Cozinhar/cozer a vapor	Aprox. 95	6	2-8	1-120 minutos.
	Fritar Fritura rápida de carne ou peixe	Aprox. 200	7	4-8	1-30 min.
	Aquecer = Aquecimento rápido de grandes quantidades até à temperatura máxima, por exemplo	Aprox. 230	8	Não	1-5 mins.

Nota: Ao selecionar os programas de seleção direta (8) (com exceção do Booster), os níveis de potência (7) podem ser aumentados ou diminuídos para obter um aquecimento mais rápido ou mais lento. Dependendo do programa selecionado, as definições do temporizador predefinidas para as funções do programa podem ser alteradas utilizando os botões **+** e **–** (10).
Cuidado: Para os programas **Fry** e **Booster** , é necessário garantir que são utilizados óleos e gorduras adequados para utilização a altas temperaturas.

*) As temperaturas dos alimentos aquecidos podem divergir das aqui indicadas, uma vez que as temperaturas dependem, entre outros factores, do utensílio de cozinha utilizado.

Modo de funcionamento

A placa de indução oferece 3 funções diferentes:
- Utilização dos níveis de potência 1-8 sem função de temporizador
- Utilização dos níveis de potência 1-8 com função de temporizador
- Utilização dos programas de seleção direta (8)

Utilização dos níveis de potência (7) sem função de temporizador

Acção	Botão tátil	Ecrã
Ligue o aparelho à corrente. O aparelho está em modo de espera.		:
Toque no botão **Ligar/Desligar** ; o aparelho está no modo de funcionamento	⏻	- - : - -
Coloque o utensílio na placa de cozedura.		- - : - -
Defina o nível de potência desejado 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Toque no botão **Início/Pausa** no botão Iniciar/Pausa. O processo de cozedura inicia-se. O símbolo "Aparelho em funcionamento" é indicado no ecrã	start pause	☰
Regule o nível de potência conforme necessário, por exemplo, quando for atingido o ponto de ebulição.	MIN MAX	MIN MAX
Se necessário, toque novamente no botão **Iniciar/Pausa** : - O processo de cozedura é interrompido - O símbolo "Aparelho em funcionamento" desaparece - O LED **Iniciar/Pausa** pisca - Toque no botão **Iniciar/Pausa** para retomar o processo de cozedura	start pause start pause	start pause ☰
Desligue a placa de cozedura premindo duas vezes a tecla Ligar/Desligar. **Nota**: O ventilador fica ligado durante alguns segundos.	⏻	:
Retire a ficha da tomada.		

Nota: Se a placa de indução estiver em modo de pausa, passa automaticamente para o modo de espera após 10 minutos se o painel de controlo não for acionado.

Utilização dos níveis de potência (7) com função temporizador

Acção	Botão tátil	Ecrã
Ligue o aparelho à corrente. O aparelho está em modo de espera.		:
Toque na tecla Ligar/Desligar, o aparelho está no modo de prontidão operacional.	⏻	- - : - -
Coloque um utensílio na placa de aquecimento.		- - : - -
Defina o nível de potência desejado 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Defina o temporizador com os botões +/-.	− ◷ +	0:59
Toque no botão **Iniciar/Pausa** . O processo de cozedura e o temporizador são iniciados. O símbolo "Aparelho em funcionamento" é indicado no visor	start pause	☰ 0:59
Se necessário, altere o nível de potência	MIN MAX	MIN MAX

Acção	Botão tátil	Ecrã
Se necessário, toque novamente no botão **Iniciar/Pausa** : - O processo de cozedura e o temporizador são interrompidos - O símbolo "Aparelho em funcionamento" desaparece - O LED Iniciar/Pausa pisca - Toque no botão Iniciar/Pausa para retomar o processo de cozedura e o temporizador	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Depois de decorrido o tempo definido para o temporizador, o aparelho passa automaticamente para o modo de operacionalidade.		- - : - -
Após um minuto, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera. Em alternativa, prima o botão Ligar/Desligar. **Nota**: O ventilador fica ligado durante alguns segundos.		:
Retire a ficha da tomada.		

Nota: Se a placa de indução estiver em modo de pausa, passa automaticamente para o modo de espera após 10 minutos se o painel de controlo não for acionado.

Utilização dos programas de seleção direta (8)

Acção	Botão tátil	Ecrã
Ligue o aparelho à corrente. O aparelho está em modo de espera.		:
Toque no botão **Ligar/Desligar** ; o aparelho está no modo de funcionamento	⏻	- - : - -
Coloque um utensílio na placa de aquecimento.		- - : - -
Selecione o programa. Por exemplo "**Cozinhar/A vapor**".		:30 • • • •
Se necessário, ajuste o nível de potência.	MIN MAX	MIN MAX
Se necessário, ajuste o temporizador com + / - .	− ◷ +	0:59
Toque no botão **Iniciar/Pausa** . O processo de cozedura e o temporizador são iniciados. O símbolo "Aparelho em funcionamento" é indicado no visor	start pause	☰ 0:59
Se necessário, toque novamente no botão **Iniciar/Pausa** : - O processo de cozedura e o temporizador são interrompidos - O símbolo "Aparelho em funcionamento" desaparece - O LED Iniciar/Pausa pisca - Toque no botão **Iniciar/Pausa** para retomar o processo de cozedura e o temporizador	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Depois de decorrido o tempo definido para o temporizador, o aparelho passa automaticamente para o modo de operacionalidade.		- - : - -

Acção	Botão tátil	Ecrã
Após um minuto, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera. Em alternativa, prima o botão Ligar/ Desligar. **Nota**: O ventilador fica ligado durante alguns segundos.		:
Retire a ficha da tomada.		

Nota: Se a placa de indução estiver em modo de pausa, passa automaticamente para o modo de espera após 10 minutos se o painel de controlo não for acionado.

Outras instruções de utilização

Pode alterar os parâmetros de cozedura em qualquer altura durante a cozedura:

- Altere o nível de potência com o regulador do nível de potência (dentro do intervalo do programa predefinido (8). Ver Programa programa).
- Ajuste o temporizador com o botão + e - (10) .
- Altere o programa selecionando outro programa. Neste caso, o botão com o símbolo correspondente deve ser premido e mantido premido durante 1 segundo. Deste modo, evita-se uma mudança acidental de programa.

Limpeza e manutenção

- Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- Certifique-se de que não entra água no aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou que contenham benzina.
- Não aproxime materiais ou substâncias inflamáveis (inflamáveis), ácidos ou alcalinos do aparelho, pois isso pode reduzir a vida útil do aparelho e pode ocorrer uma explosão de chamas ao ligar o aparelho.
- Limpe a zona da cerâmica com um pano húmido ou utilize uma solução de sabão suave e não abrasiva.
- Limpe o corpo e o painel de controlo com um pano húmido ou utilize um produto de limpeza suave.
- Seque completamente o aparelho antes da próxima utilização.

Informações para as placas elétricas domésticas

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	04 1532 XXXX		
Tipo de placa	––	Placa elétrica doméstica	––
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	––	2	––
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	––	Zonas de cozedura de indução	––
Para as zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados aos 5 mm mais próximos	L	26	cm
	W	21	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	Placa esquerda EC cozedura elétrica	179,4	Wh/kg
	Placa direita EC cozedura elétrica	184,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozedura calculado por kg	CE placa elétrica	182,1	Wh/kg
Método de ensaio de referência	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Erros

Problema:	Causa:	Solução:
O aparelho não está a funcionar.	A ficha de alimentação não está ligada a uma tomada.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada.
O aparelho não arranca, emite um sinal sonoro e o ecrã apresenta a mensagem de erro "E0".	A placa de cozedura não tem utensílios de cozinha ou não é adequada.	Nunca utilize o aparelho sem utensílios de cozinha. Utilize apenas utensílios de cozinha adequados à utilização com placas de indução. Respeite as instruções de segurança dos seus utensílios de cozinha.
O aparelho desligou-se durante o funcionamento.	O aparelho está demasiado quente. O tempo de aquecimento foi ultrapassado e o aparelho terminou o processo de aquecimento.	Desligue a ficha da tomada e, se necessário, limpe as ranhuras de ventilação. Deixar arrefecer o aparelho. Se os alimentos que está a cozinhar não estiverem suficientemente quentes, prolongue o tempo de cozedura.
O ecrã apresenta a mensagem de erro "E01/E02".	A proteção contra sobretensão/ subtensão foi activada.	Assegure uma alimentação elétrica adequada do aparelho.
No ecrã aparece a mensagem de erro "E03/E04/E05".	O mecanismo de proteção contra o sobreaquecimento foi acionado.	Desligue o aparelho e deixe arrefecer, retire a ficha da tomada e volte a ligá-lo.
O indicador luminoso de ligar/desligar está aceso, mas o aparelho não está a aquecer.	O aparelho está em standby, a função de aquecimento não está activada.	Selecione o tipo de funcionamento, por exemplo, o funcionamento por nível de potência ou por programas de seleção direta.
O aparelho estava em standby e desligou-se sozinho.	A função de desligamento automático foi activada porque o aparelho não estava a ser utilizado.	Volte a ligar o aparelho quando o quiser utilizar.

Dados técnicos

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 3500 W
Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	–	–
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	0,8	1
Espera em rede	–	–

CE O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

Руководство по эксплуатации

Двойная индукционная варочная панель

Комплектация

1 Индукционная варочная панель
2 Вентилятор
3 Сенсорная панель управления
4 Вилка

Сенсорная панель управления

5 Кнопка включения/выключения
6 Кнопка старт/пауза
7 Регулятор уровня мощности
8 Прямой выбор программ
9 Дисплей
10 Кнопка таймера
11 Светодиоды
12 Распределение мощности

⚠ Важная информация по безопасности

- Прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лицами, не имеющими опыта и/или достаточных знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим риски.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с устройством.
- Дети не должны чистить или обслуживать прибор, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Храните прибор и его соединительный кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
- **Внимание**! Опасность ожогов! Температура доступных поверхностей может сильно нагреться. Они также остаются горячими в течение некоторого времени после выключения прибора.

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его службой послепродажного обслуживания или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Если на поверхности образовались трещины, выключите прибор и выньте вилку из розетки, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Шнур питания следует регулярно осматривать на предмет повреждений, если шнур поврежден, прибор использовать нельзя.
- Не ставьте на варочную панель кухонную утварь, крышки кастрюль, ножи и другие металлические предметы. Такие предметы могут сильно нагреться при включении прибора.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности керамических конфорок. Индукционная варочная панель сама по себе не выделяет тепла в процессе приготовления пищи. Однако температура посуды нагревает конфорку.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных условиях, таких как:
  - Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
  - Фермерские дома;
  - Постояльцами гостиниц, мотелей и других жилых помещений;
  - В пансионатах и гостиницах.
- Прибор не предназначен для чисто коммерческого использования.

Перед использованием

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация об использовании, безопасности и обслуживании прибора. Ее следует хранить в надежном месте и передавать всем последующим пользователям.
Прибор можно использовать только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. При эксплуатации необходимо соблюдать меры предосторожности.

Дополнительная информация по безопасности

- Людям с повышенной электрочувствительностью не следует находиться в непосредственной близости от прибора дольше, чем это необходимо.
- Лица, использующие кардиостимуляторы или медицинские насосы и не уверенные в том, что использование прибора безвредно для них, должны проконсультироваться со своим врачом.
- ⚠ **Внимание! Прибор нельзя использовать на металлической подставке, так как она может сильно нагреться.**
- Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию прибора, убедитесь, что он находится на расстоянии не менее 10 см от других предметов или стен.
- Холодный воздух поступает через нижнюю часть прибора. Не закрывайте и не блокируйте отверстия прибора.
- Расположите посуду по центру варочной панели. Таким образом, дно кастрюли в значительной степени экранирует электромагнитное поле.
- Не снимайте с прибора никаких крышек.
- Не ставьте пустую посуду на включенную варочную панель. Нагрев пустой кастрюли приводит к срабатыванию защиты от перегрева.
- Не нагревайте герметичные банки. Существует опасность взрыва!
- Прибор следует подключать только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Соединительный кабель не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Немедленно прекратите использование прибора и/или выньте сетевую вилку из розетки, если:
  - Прибор или сетевой кабель повреждены;
  - Вы подозреваете наличие дефекта после падения прибора или после аналогичного инцидента.

  В этом случае обратитесь с прибором в ремонт.
- Не прикасайтесь к поверхности керамических плит, пока они еще горячие (на дисплее отображается H).
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Вытащите сетевую вилку
  - Если прибор неисправен во время использования;
  - Перед чисткой и уходом;
  - После использования.
- Не погружайте прибор в воду для очистки.
- Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или ненадлежащего ремонта. Гарантийные претензии в таких случаях также не принимаются.

Использование

Индукционная плита предназначена для разогрева, варки и жарки продуктов и может использоваться только в помещении. Она предназначена только для домашнего использования. Используемая посуда должна быть пригодна для индукционных плит.
Для индукционных варочных панелей требуется специальная посуда.

Подходящая посуда

- Посуда с ферромагнитным дном
- Нержавеющая сталь (с железным сердечником в основании), чугун
- Эмалированные сковороды с магнитным дном
- Рекомендуемый диаметр посуды: от 180 мм до 280 мм
- Макс. вес 6 кг (кастрюля и содержимое)

Непригодная посуда

- Керамические кастрюли, жаропрочное стекло
- Медная, алюминиевая или другая неметаллическая посуда
- Посуда с ножками
- Контейнеры с изогнутым дном
- Контейнеры из нержавеющей стали без магнитного сердечника
- Контейнеры без плоского дна

Проведите свой собственный тест!

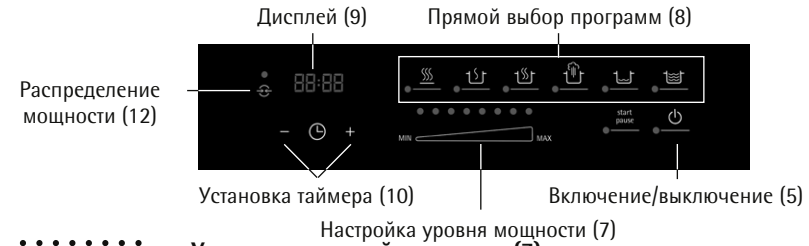
Вы можете легко проверить пригодность посуды самостоятельно:
Приложите магнит к дну кастрюли. Если возникает сильное магнитное притяжение, значит, посуда подходит. Индукционная варочная панель работает только с подходящей посудой. Прибор распознает, если посуда не подходит, и ведет себя так, как будто на конфорке нет посуды: Варочная панель не включается.

Функции

Сенсорная панель управления (3)

Двойная индукционная варочная панель имеет две конфорки. С помощью двух сенсорных панелей управления (3) вы можете настроить обе конфорки независимо друг от друга.

Функции индукционной варочной панели активируются нажатием на соответствующие кнопки с символами. Панель управления реагирует на легкие прикосновения без необходимости нажимать на нее. Для правильной работы панель управления должна быть чистой и сухой. При активации функции, например, после включения прибора, соответствующий светодиод загорается красным цветом.



Установка уровней мощности (7)

Прибор имеет восемь уровней мощности, которые устанавливаются и изменяются непосредственно с помощью регулятора уровня мощности и отображаются соответствующими красными светодиодами. Если вы коснетесь какой-либо позиции на регуляторе уровня мощности, будет выбран соответствующий уровень. При этом загораются все светодиоды, начиная с самого нижнего уровня (слева) и заканчивая выбранным уровнем. Вы также можете изменить выбранный уровень мощности, проведя пальцем слева направо или справа налево по регулятору уровня мощности.

Дисплей (9)

Для отображения таймера. Таймер можно сбросить в любой момент с помощью кнопок **+** и **–** (10).

Установка таймера (10)

Настройка таймера осуществляется с помощью кнопок **+** и **–** (10). Если нажать на одну из кнопок, время изменится на 1 минуту. Если нажать и удерживать одну из кнопок в течение длительного времени, время будет изменяться постепенно с шагом 10 минут. Таймер можно установить на значение от 0:01 до 9:59, непосредственно используя 8 уровней мощности (7), без выбора программы. Таймер можно изменить в любое время с помощью функций программы и 8 уровней мощности (7).

Функция Power-Sharing (12)

Функция Power-Sharing обеспечивает оптимальное использование всей имеющейся мощности. Если обе конфорки работают одновременно, они совместно используют настройки мощности с помощью функции Power-Sharing. Как только функция Power-Sharing активируется, она отображается красным светодиодом.
Примечание: Если одна конфорка работает на уровне мощности 7-8, максимальный уровень мощности для другой - уровень мощности 5
для другой - уровень мощности 5.

Прямой выбор программ (8)

Выбор программы осуществляется нажатием на соответствующую кнопку с символом. Если вы хотите изменить программу во время работы варочной панели, просто нажмите и удерживайте соответствующую символьную кнопку в течение целой секунды.

Кнопка	Функция	Приблизительно. Темп.°C*)	Уровень мощности Предустановленный	Производительность Регулируемый	Таймер Регулируемый
	Подогрев Поддерживайте температуру блюд при подаче на стол	Приблизительно 60	2	1-3	10-120 мин.
	Подогреть молоко, растопить например, шоколад	Приблизительно 50	2	1-2	1-30 мин.
	Кипятить Варить в горячей воде ниже точки кипения	Приблизительно 85	3	1-4	10-120 мин.
	Варка/приготовление на пару	Приблизительно 95	6	2-8	1-120 минут.
	Жарить Быстрое обжаривание мяса или рыбы	Приблизительно 200	7	4-8	1-30 мин.
	Увеличить = Быстрый нагрев больших объемов до максимальной температуры, например	Приблизительно 230	8	Нет	1-5 мин.

Примечание: При выборе программ прямого выбора (8) (за исключением Booster) уровни мощности (7) могут быть повышены или понижены для более быстрого или медленного разогрева.
В зависимости от выбранной программы, настройки таймера, предопределенные для функций программы, можно изменить с помощью кнопок **+** и **–** (10).
Внимание: Необходимо убедиться, что для программ **"Жарка"** и **"Бустер** " используются масла и жиры, пригодные для использования при высоких температурах.

*) Температура разогретых продуктов может отличаться от указанной здесь, так как она зависит, помимо прочих факторов, от используемой посуды.

Порядок работы

Индукционная варочная панель имеет 3 различные функции:
- Использование уровней мощности 1-8 без функции таймера
- Использование уровней мощности 1-8 с функцией таймера
- Использование программ прямого выбора (8)

Использование уровней мощности (7) без функции таймера

Действие	Сенсорная кнопка	Дисплей
Подключите прибор к сети. Прибор находится в режиме ожидания.		:
Нажмите кнопку **включения/выключения** ; прибор находится в режиме готовности к работе	⏻	--:--
Установите сковороду на варочную поверхность.		--:--
Установите желаемый уровень мощности 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Нажмите кнопку **Старт/Пауза**. Начинается процесс приготовления. На дисплее отображается символ "Прибор в работе"	start pause	☰
При необходимости отрегулируйте уровень мощности, например, при достижении температуры кипения.	MIN MAX	MIN MAX
При необходимости нажмите кнопку **"Старт/Пауза"** еще раз: - Процесс приготовления приостановлен - Символ "Прибор используется" исчезает - Мигает индикатор **"Старт/Пауза** - Нажмите на кнопку **"Старт/Пауза"** , чтобы возобновить процесс приготовления	start pause start pause	start pause ☰
Выключите варочную панель, дважды нажав на кнопку включения/выключения. **Примечание**: Вентилятор работает в течение нескольких секунд.	⏻	:
Выньте вилку из розетки.		

Примечание: Если индукционная варочная панель находится в режиме паузы, она автоматически переключается в режим ожидания через 10 минут, если панель управления не используется.

Использование уровней мощности (7) с функцией таймера

Действие	Сенсорная кнопка	Дисплей
Подключите прибор к сети. Прибор находится в режиме ожидания.		:
Нажмите кнопку включения/выключения, прибор находится в режиме готовности к работе.	⏻	--:--
Установите сковороду на конфорку.		--:--
Установите желаемый уровень мощности 1-8.	MIN MAX	MIN MAX
Установите таймер с помощью кнопок +/-.	− ◷ +	0:59
Нажмите кнопку **Старт/Пауза** . Запускается процесс приготовления и таймер. На дисплее отображается символ "Прибор используется"	start pause	☰ 0:59
При необходимости измените уровень мощности	MIN MAX	MIN MAX

Действие	Сенсорная кнопка	Дисплей
При необходимости нажмите кнопку **"Старт/Пауза"** еще раз: - Процесс приготовления и таймер приостановлены - Символ "Прибор используется" исчезает - Мигает индикатор "Старт/Пауза - Нажмите на кнопку "Старт/Пауза", чтобы возобновить процесс приготовления и таймер	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
По истечении заданного таймером времени прибор автоматически переключается в режим готовности к работе.		--:--
Через одну минуту прибор автоматически переключится в режим ожидания. В качестве альтернативы нажмите кнопку включения/выключения. **Примечание**: Вентилятор работает в течение нескольких секунд.		:
Выньте вилку из розетки.		

Примечание: Если индукционная варочная панель находится в режиме паузы, она автоматически переключается в режим ожидания через 10 минут, если панель управления не используется.

Использование программ прямого выбора (8)

Действие	Сенсорная кнопка	Дисплей
Подключите прибор к сети. Прибор находится в режиме ожидания.		:
Нажмите кнопку **включения/выключения** ; прибор находится в режиме готовности к работе	⏻	--:--
Установите сковороду на конфорку.		--:--
Выберите программу. Например "**Варка/Пароварка**".		:30 • • • •
При необходимости отрегулируйте уровень мощности.	MIN MAX	MIN MAX
При необходимости настройте таймер с помощью + / - .	− ◷ +	0:59
Нажмите кнопку **Старт/Пауза** . Запускается процесс приготовления и таймер. На дисплее отображается символ "Прибор используется"	start pause	☰ 0:59
При необходимости нажмите кнопку **"Старт/Пауза"** еще раз: - Процесс приготовления и таймер приостановлены - Символ "Прибор используется" исчезает - Мигает индикатор "Старт/Пауза - Нажмите на кнопку **"Старт/Пауза"** , чтобы возобновить процесс приготовления и таймер	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
По истечении заданного таймером времени прибор автоматически переключается в режим готовности к работе.		--:--
Через одну минуту прибор автоматически переключится в режим ожидания. В качестве альтернативы нажмите кнопку включения/выключения. **Примечание**: Вентилятор работает в течение нескольких секунд.		:

Действие	Сенсорная кнопка	Дисплей
Выньте вилку из розетки.		

Примечание: Если индукционная варочная панель находится в режиме паузы, она автоматически переключается в режим ожидания через 10 минут, если панель управления не используется.

Дополнительные инструкции по использованию

Вы можете изменить параметры приготовления в любой момент во время готовки:

- Измените уровень мощности с помощью регулятора уровня мощности (в пределах диапазона заданной программы (8). См Программа таблицу).
- Отрегулируйте таймер с помощью кнопки + и - (10) кнопками.
- Измените программу, выбрав другую программу. В этом случае необходимо нажать и удерживать соответствующую кнопку с символом в течение 1 секунды. Это предотвращает случайную смену программы.

Чистка и уход

- Перед чисткой прибора выньте сетевую вилку из розетки.
- Следите за тем, чтобы в прибор не попала вода.
- Никогда не погружайте прибор, кабель или вилку в воду или любую другую жидкость.
- Не используйте абразивные или содержащие бензин чистящие средства.
- Не подносите близко к прибору легковоспламеняющиеся (горючие), кислотные или щелочные материалы и вещества, так как это может сократить срок службы прибора, а при включении прибора может произойти вспышка пламени.
- Протрите керамическую поверхность влажной тканью или используйте мягкий неабразивный мыльный раствор.
- Протрите корпус и панель управления влажной тканью или используйте мягкое чистящее средство.
- Полностью высушите прибор перед следующим использованием.

Информация для бытовых электрических варочных панелей

	Символ	Значение	Единица
Идентификация модели	04 1532 XXXX		
Тип варочной панели	––	Бытовая электрическая варочная панель	––
Количество варочных поверхностей и/или зон	––	2	––
Технология нагрева (индукционные варочные зоны и варочные поверхности, излучающие варочные зоны, сплошные панели)	––	Индукционные варочные зоны	––
Для некруглых варочных зон или участков: длина и ширина полезной площади поверхности на варочную зону или участок с электрическим нагревом, округленные до ближайших 5 мм	L	26	cm
	Вт	21	cm
Потребление энергии на варочную зону или площадь рассчитывается на кг	Левая варочная панель ЕС электрическая варка	179,4	Втч/кг
	Правая варочная панель ЕС электрическая варка	184,7	Втч/кг
Расход энергии на варочную панель, рассчитанный на кг	ЕС электрическая варочная панель	182,1	Втч/кг
Эталонный метод испытания	(EU) 66/2014 EN 60350-2		

Ошибки

Проблема:	Причина:	Решение:
Прибор не работает.	Сетевая вилка не подключена к розетке.	Вставьте сетевую вилку в розетку.
Прибор невозможно запустить, он издает звуковой сигнал, а на дисплее отображается сообщение об ошибке "E0".	На варочной панели нет или нет подходящей посуды.	Никогда не пользуйтесь прибором без посуды. Используйте только ту посуду, которая подходит для использования с индукционными варочными панелями. Следуйте инструкциям по безопасности для вашей посуды.
Прибор выключился во время работы.	Прибор слишком сильно нагрелся.	Выньте вилку из розетки и при необходимости прочистите вентиляционные отверстия. Дайте прибору остыть.
	Установленное время истекло, и прибор завершил процесс нагрева.	Если готовящееся блюдо недостаточно горячее, увеличьте время приготовления.
На дисплее отображается сообщение об ошибке "E01/E02".	Сработала функция защиты от повышенного/пониженного напряжения.	Обеспечьте надлежащее электропитание прибора.
На дисплее отображается сообщение об ошибке "E03/ E04/E05".	Сработал механизм защиты от перегрева.	Выключите прибор, остудите его, отключите от сети и снова включите.
Индикаторная лампочка кнопки включения/выключения горит, но прибор не нагревается.	Прибор находится в режиме ожидания, функция нагрева не активирована.	Выберите тип работы, например, работу по уровню мощности или по программам прямого выбора.
Прибор находился в режиме ожидания и выключился сам.	Сработала функция автоматического отключения, так как прибор не использовался.	Включите прибор снова, когда захотите им воспользоваться.

Технические данные

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 3500 Вт
Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	–	–
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	0,8	1
Сетевой режим ожидания	–	–

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду

Защита окружающей среды – наша главная забота!

Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать ииспользовать повторно.

Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

Bruksanvisning

Dubbel induktionshäll

Komponenter

1 Induktionshäll
2 Ventilation
3 Touch-knappar
4 Kontakt

Touch-knappar

5 På-/av-knapp
6 Start/paus-knapp
7 Reglering av effekt
8 Direktvalsprogram
9 Display
10 Inställning av timer
11 LED
12 Power-Sharing

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år, eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, om dessa personer först fått instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Håll barn under ständig uppsikt och förvissa dig om att de under inga omständigheter leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- **Obs! Risk för brännskador**: Yttemperaturen kan bli mycket hög. Även efter att apparaten stängts av är ytorna varma i ytterligare en stund.
- Apparaten är endast avsedd att användas inomhus för hushållsändamål.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Om glaskeramikplattans yta har skadats – stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget för att minska risken för elstöt.
- Dra alltid ur kontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt samt vid montering, demontering och rengöring.

- Strömkabeln måste undersökas regelbundet för att upptäcka eventuella tecken på skador. Om strömkabeln är skadad får apparaten inte användas.
- Lägg inga köksredskap, stekpanne- eller grytlock, knivar eller andra metallföremål på plattan. När apparaten sätts på kan sådana föremål bli mycket varma.
- Ta inte på den varma keramiska ytan. Själva induktionshällen utvecklar ingen värme under kokningen. Kokkärlets temperatur gör däremot att kokplatsen blir varm.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö
  - hotell, motell och liknande anläggningar
  - bed & breakfast.
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga. Den innehåller viktig information om användning, säkerhet och skötsel av apparaten. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa person som ska använda den.
Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Ytterligare säkerhetsinformation

- Personer med elöverkänslighet ska inte uppehålla sig längre än nödvändigt i apparatens omedelbara närhet.
- Personer med pacemaker eller implanterad läkemedelspump ska kontakta sin läkare om de är osäkra på om de kan använda apparaten.
- ⚠ **Varning! Apparaten får inte användas på ett underlag av metall, eftersom det kan bli mycket varmt.**
- För att garantera god ventilation är det viktigt att lämna minst 10 centimeters mellanrum mellan apparaten och andra föremål eller väggar.
- Luften för kylning sugs in från apparatens undersida. Inga öppningar på apparaten får täckas över eller blockeras.
- Placera inga magnetiserbara föremål, som kreditkort och enheter för datalagring, på apparaten eller i dess omedelbara närhet.
- Ställ kokkärlet mitt på plattan. Kastrullens botten skärmar då av det elektromagnetiska fältet så mycket som möjligt.
- Ta inte bort några skydd på apparaten.
- Ställ inte tomma kokkärl på plattan om apparaten är på. Om ett tomt kokkärl värms upp, löser överhettningsskyddet ut.

- Värm inte upp slutna burkar. Explosionsrisk föreligger!
- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Anslutningssladden får inte komma i kontakt med heta komponenter.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - Apparaten eller strömkabeln är skadad.
  - Om du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.

  I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Ta inte på den keramiska ytan så länge den är varm (H visas på displayen).
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Dra ur kontakten:
  - om det vid användning skulle uppstå problem
  - före varje rengöringstillfälle
  - efter användning.
- Sänk inte ned apparaten i vatten för att rengöra den.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.

Användning

Induktionshällen är till för att värma, koka och steka livsmedel och får bara användas i slutna rum. Den är bara avsedd att användas i hushåll. Kokkärl som används till apparaten måste vara avsedda för induktionshällar.
Induktionshällar kräver speciella kokkärl.

Kokkärl som passar

- kokkärl med ferromagnetisk botten
- rostfritt stål (med en kärna av järn i botten), gjutjärn
- emaljerade stekpannor med magnetisk botten
- kokkärl med en diameter på 180 till 280 mm
- kokkärlet med innehåll får maximalt väga 6 kg

Kokkärl som inte passar

- keramikgrytor, värmebeständigt glas
- kokkärl av koppar, aluminium eller andra icke-metalliska kärl
- kokkärl med fötter
- behållare med välvd botten
- kärl av rostfritt stål utan en magnetisk kärna av järn
- kärl som inte har en plan botten

Prova själv!

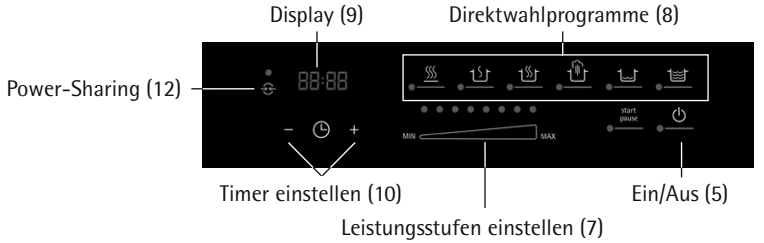
Det är lätt att testa själv om kokkärlen passar:
Håll en magnet mot grytans botten. Om de dras starkt mot varandra passar kokkärlet. Induktionshällen fungerar bara med speciellt avsedda kokkärl. Den känner av om fel kokkärl används och reagerar då som om det inte stod något kärl på hällen: Plattan sätts inte på.

Funktioner

Touch-knappar (3)

Den dubbla induktionshällen har två plattor. Med hjälp av de båda touch-knapparna (3) kan du ställa in plattorna var för sig.

Induktionsplattornas funktioner aktiveras genom att du sätter fingret på motsvarande symbolknapp. Touch-knapparna reagerar på beröring utan tryck. Knapparna måste vara rena och torra. När en funktion aktiveras (t.ex. när hällen sätts på), blir motsvarande LED-lampa röd.



Inställning av effekt (7)

Apparaten har åtta effektnivåer (100 W till 2 100 W), som ställs in och ändras direkt med reglaget. Motsvarande LED-lampa lyser då röd. Välj effekt genom att sätta fingret på önskad effekt på reglaget. Då lyser alla LED-lampor från den understa (vänstra) till den valda effekten. Du kan också ställa in eller ändra effekt genom att glida med fingret över reglaget från vänster till höger eller tvärtom.

Display (9)

För att visa timern. Denna kan när som helst ändras med hjälp knapparna + och -.

Inställning av timern (10)

Timern ställs in med knapparna **+** och **–**. Om du tar på en av de båda knapparna ändras tiden med en minut. Om du tar på knappen längre ändras tiden kontinuerligt i steg om 10 minuter.
Timern kan ställas in mellan 0:01 och 9:59 h vid direkt användning av de åtta effektnivåerna (utan programval).
Vid användning av programfunktionerna kan timern och de åtta effektnivåerna när som helst ändras.

Power-Sharing (12)

Funktionen Power-Sharing ser till att den totala effekten utnyttjas optimalt. När båda plattorna används samtidigt delar de på effekten via funktionen Power-Sharing. Den röda lampan lyser när funktionen Power-Sharing är aktiv.
OBS: När plattan är inställd på effekt 7–8 kan den andra maximalt vara inställd på 5.

Direktvalsprogram (8)

Du väljer program genom att ta på symbolknappen för programmet i fråga. Om du vill byta program medan du använder hällen tar du på motsvarande symbolknapp under en sekund.

Knapp	Funktion	Cirka Temp.°C*)	Effekt – förinställd	Effekt – inställningsbar	Timer – inställnings-bar
	Varmhållning Gör att maten håller serverings-temperatur	Ca. 60	2	1–3	10–120 min
	Värma mjölk, smälta t.ex. choklad	Ca. 50	2	1–2	1–30 min
	Sjuda – tillaga i hett vatten under kokpunkten	Ca. 85	3	1–4	10–120 min
	Koka/ångkoka	Ca. 95	6	2–8	1–120 min
	Bryna – snabbt bryna kött och fisk	Ca. 200	7	4–8	1–30 min
	Boost = snabb upphett-ning av t.ex. större mängder vid maxtemperatur	Ca. 230	8	nej	1–5 min

Information: Om du väljer ett direktvalsprogram (förutom boost) kan effekten höjas eller sänkas för att värma maten snabbare eller långsammare.
Du kan ändra de förinställda timertiderna för programmen genom att ta på knapparna **+** och **–**.
Varning: När du använder programmen **Bryna** och **Boost** måste du använda olja och fett som är lämpliga för höga temperaturer.

*) Temperaturerna på de uppvärmda livsmedlen kan skilja sig åt eftersom de bland annat beror på vilket kokkärl som används.

Användning

Induktionshällen kan användas med tre olika funktioner:
- Användning vid effekt 1–8 utan timer
- Användning vid effekt 1–8 med timer
- Användning av direktvalsprogram

Använd effektnivå (7) utan timerfunktion

Hantering	Ta på knappen	Display
Sätt i stickkontakten. Apparaten är i standbyläge.		
Ta på knappen **på/av**. Apparaten är i beredskapsläge.		
Ställ kokkärlet på plattan.		
Ställ in effekt 1–8.		
Ta på knappen **start/paus**. Upphettningen påbörjas. Symbolen "apparaten används" visas på displayen.	start pause	
Ändra effekten t.ex. när kokpunkten har nåtts.		

Hantering	Ta på knappen	Display
Ta igen på knappen **start/paus**: - kokningen pausas, - symbolen "apparaten används" släcks - LED-lampan för **start/paus** blinkar. - upphettningen återupptas om du åter trycker på knappen **start/paus**	start pause start pause	start pause
Plattan stängs av. **Information**: Ventilationen går i ett par sekunder.		
Dra ur stickproppen.		

Information: Om induktionshällen är i pausläge övergår den automatiskt till standbyläge efter 10 minuters inaktivitet.

Användning vid effekt (7) med timer

Hantering	Ta på knappen	Display
Sätt i stickkontakten. Apparaten är i standbyläge.		
Ta på knappen på/av. Apparaten är i beredskapsläge.		
Ställ kokkärlet på plattan.		
Ställ in effekt 1–8.		
Ställ in timern med + / -.	– +	0:59
Ta på knappen **start/paus**. Upphettningen påbörjas. Symbolen "apparaten används" visas på displayen.	start pause	0:59
Ändra effekt.		
Ta igen på knappen **start/paus**: - upphettningen pausas, - symbolen "apparaten används" släcks - LED-lampan för start/paus blinkar. - upphettningen återupptas om du åter trycker på knappen start/paus.	start pause start pause	0:59 start pause 0:59
När den förinställda timertiden har gått övergår apparaten automatiskt till beredskapsläge.		
Efter en minut växlar apparaten automatiskt till standby-läge. **Information**: Fläkten går i ett par sekunder.		
Dra ur stickproppen.		

Information: Om induktionshällen är i pausläge övergår den automatiskt till standbyläge efter 10 minuters inaktivitet.

Användning av direktvalsprogram

Hantering	Ta på knappen	Display
Sätt i stickkontakten. Apparaten är i standbyläge.		:
Ta på knappen **på/av**. Apparaten är i beredskapsläge.		- - : - -
Ställ kokkärlet på plattan.		- - : - -
Välj program, till exempel **koka/ångkoka**.		
Ändra vid behov effekt.		
Timern ändras med knapparna **+** / **–**.	– +	0:59
Ta på knappen **start/paus**. Upphettningen påbörjas. Symbolen "apparaten används" visas på displayen.	start pause	0:59
Ta igen på knappen **start/paus**: - kokningen pausas, - symbolen "apparaten används" släcks - LED-lampan för start/paus blinkar. - upphettningen återupptas om du åter trycker på knappen **start/paus**	start pause start pause	0:59 start pause 0:59
När den förinställda timertiden har gått, övergår apparaten automatiskt till beredskapsläge.		- - : - -
Efter en minut växlar apparaten automatiskt till standby-läge. **Information**: Fläkten går i ett par sekunder.		:
Dra ur stickproppen.		

Information: Om induktionshällen är i pausläge övergår den automatiskt till standbyläge efter 10 minuters inaktivitet.

Ytterligare användningsinformation

Du kan alltid ändra inställningarna under användning:

- Effekten ändras med effektreglaget (inom ramen för det förinställda programmet, se tabellen **Program**).
- Timern kan ändras med hjälp av knapparna **+** och **–**.
- Du kan ändra program genom att välja ett annat program. Om du vill göra det måste du ta på motsvarande symbolknapp i en sekund. Det förhindrar att du byter program av misstag.

Rengöring och skötsel

- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.
- Se till att inget vatten kommer in i apparaten.
- Sänk aldrig ned apparten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska.
- Använd inga rengöringsmedel som är frätande eller innehåller bensin.
- Använd inga brännbara (lättantändliga), sura eller alkaliska material eller ämnen i närheten av apparaten. Det kan göra att apparatens livslängd förkortas och att det finns risk för explosion när apparaten sätts på.
- Torka av den keramiska hällen med en fuktig trasa eller under användning med en mild tvållösning som inte är slipande.
- Torka utsidan och touch-knapparna med en fuktig trasa eller använd ett milt rengöringsmedel.
- Torka av apparaten helt före nästa användningstillfälle.

Information för elektriska hällar för hushållsbruk

	Symbol	Värde	Enhet
Identifiering av modell		04 1532 XXXX	
Typ av spishäll	––	Elektrisk spishäll för hushållsbruk	––
Antal kokzoner och/eller kokområden	––	2	––
Uppvärmningsteknik (induktionskokzoner och -områden, strålningskokzoner, solida plattor)	––	Induktionskok-zoner	––
För icke-cirkulära kokzoner eller kokområden: längd och bredd på den användbara ytan per eluppvärmd kokzon eller kokområde, avrundat till närmaste 5 mm	L	26	cm
	W	21	cm
Energiförbrukning per kokzon eller kokområde beräknad per kg	Vänster spishäll EC elektrisk matlagning	179,4	Wh/kg
	Höger spishäll EC elektrisk matlagning	184,7	Wh/kg
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg	EC elektrisk spishäll	182,1	Wh/kg
Referens testmetod		(EU) 66/2014 EN 60350-2	

Funktionsfel

Störning	Orsak	Åtgärd
Apparaten visar inga tecken på att den fungerar.	Stickkontakten sitter inte i vägguttaget.	Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
Apparaten kan inte användas, piper och på displayen visas felmeddelandet "E0".	Det finns inget kokkärl på plattan, eller också är kärlet inte anpassat för induktionshällar.	Använd aldrig apparaten utan kokkärl. Använd bara kokkärl som är anpassade för induktionshällar. Läs säkerhetsinformationen på kokkärlet.
Apparaten stängdes av under användning.	Apparaten har blivit för varm. Den inställda tiden har gått, upphettningen har avbrutits.	Dra ur stickproppen ur vägguttaget och rengör vid behov ventilationsspringorna. Låt apparaten svalna så att den når rumstemperatur. Om maten inte är tillräckligt upphettad kan du förlänga koktiden.
På displayen visas felmeddelandet "E01/E02".	Över- eller underspänningsskyddet har löst ut.	Anslut apparaten till en lämplig spänningskälla.
På displayen visas felmeddelandet E03/E04/E05.	Överhettningsskyddet har löst ut.	Stäng av apparaten, dra ur kontakten ur uttaget och sätt i den igen.
På-/av-knappens kontrollampa lyser, men upphettningen fungerar inte.	Apparaten är i standbyläge och upphettningsfunktionen är inte aktiverad.	Välj ett användningssätt, t.ex. genom att ställa in effekten eller välja ett direktvalsprogram.
Apparaten var i standbyläge och har stängts av automatiskt.	Den automatiska avstängningen vid inaktivitet har löst ut.	Sätt på apparaten igen om du vill använda den.

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 3500 W
Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	–	–
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	0,8	1
Nätverksansluten standby	–	–

CE Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd

Var rädd om miljön!

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

Kullanım kılavuzu

Çift İndüksiyonlu Ocak

Bileşenler

1 İndüksiyonlu ocak
2 Fan
3 Dokunmatik kontrol paneli
4 Fiş

Dokunmatik kontrol paneli

5 Açma/Kapama düğmesi
6 Başlat/Duraklat düğmesi
7 Güç seviyesi kontrolörü
8 Doğrudan seçme programları
9 Ekran
10 Zamanlayıcı düğmesi
11 LED
12 Güç Paylaşımı

⚠ Önemli güvenlik bilgileri

- Cihaz, 8 yaşından büyük çocukların yanı sıra sınırlı fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklere sahip kişiler ve deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına dair talimatlar almaları ve ortaya çıkan riskleri anlamaları halinde kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Çocuklar, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları sürece cihazı temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.
- Cihazı ve bağlantı kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- **Dikkat**! Yanma tehlikesi! Erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı çok yükselebilir. Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalabilir.
- Cihazın elektrik kablosu hasar görürse, tehlikelerin önlenmesi için üretici, satış sonrası servis veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın ve güç kablosunu prizden çekin.

- Gözetimsiz bırakılacaksa ve ayrıca monte etmeden, sökmeden veya temizlemeden önce cihazın elektrik bağlantısını her zaman kesin.
- Besleme kablosu düzenli olarak hasar belirtilerine karşı kontrol edilmeli ve kablo hasarlıysa cihaz kullanılmamalıdır.
- Ocağın üzerine pişirme kapları, tencere kapakları, bıçaklar veya başka metal nesneler koymayın. Cihaz açıkken bu tür nesneler önemli ölçüde ısınabilir.
- Seramik ocak gözlerinin sıcak yüzeyine dokunmayın. İndüksiyonlu ocağın kendisi pişirme işlemi sırasında herhangi bir ısı üretmez. Ancak pişirme kabının sıcaklığı ocak gözünü ısıtır.
- Bu cihaz evlerde ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - Mağazalar, ofisler ve diğer ticari ortamlardaki personel mutfak alanları;
  - Çiftlik evleri;
  - Oteller, moteller ve diğer konut tesislerindeki konuklar tarafından;
  - Oda ve kahvaltı tesislerinde.
- Cihaz tamamen ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Kullanmadan önce

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Güvenli bir yerde saklanmalı ve sonraki kullanıcılara aktarılmalıdır.
Cihaz, bu kullanım talimatlarına uygun olarak sadece öngörülen amaç için kullanılabilir. Kullanım sırasında güvenlik önlemlerine uyulmalıdır.

Ek güvenlik bilgileri

- Yüksek elektro-hassasiyeti olan kişiler cihazın yakın çevresinde gerekenden daha uzun süre bulunmamalıdır.
- Kalp pili veya ilaç pompası takılı olan ve cihazı kullanmanın kendileri için zararsız olup olmadığından emin olmayan kişiler doktorlarıyla konuşmalıdır.
- ⚠ **Dikkat!**
  Cihaz metal bir taban üzerinde çalıştırılmamalıdır, çünkü metal taban çok ısınabilir.
- Cihazın uygun şekilde havalandırılmasını sağlamak için, cihazın diğer nesnelerden veya duvarlardan en az 10 cm uzakta olduğundan emin olun.
- Soğuk hava cihazın alt tarafından içeri çekilir. Cihazın herhangi bir açıklığını kapatmayın veya engellemeyin.
- Pişirme kabını ocağın üzerine ortalayarak yerleştirin. Bu şekilde, tencerenin tabanı elektromanyetik alanı büyük ölçüde perdeler.
- Cihazın kapaklarını çıkarmayın.
- Cihaz açıkken ocağın üzerine boş bir tencere parçası koymayın. Boş bir tencerenin ısıtılması aşırı ısınma korumasının tetiklenmesine neden olur.
- Kapalı teneke kutuları ısıtmayın. Patlama tehlikesi vardır!
- Cihaz sadece yönetmeliklere uygun olarak monte edilmiş topraklı duvar prizlerine bağlanmalıdır. Elektrik kablosu ve fiş kuru olmalıdır.
- Bağlantı kablosu sıcak cihaz parçaları ile temas etmemelidir.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayı bırakın ve/veya elektrik fişini derhal prizden çekin:
  - Cihaz veya şebeke kablosu hasar görmüşse;
  - Düşme veya benzeri bir olay sonrasında cihazın arızalı olabileceğinden şüpheleniyorsanız.

  Bu gibi durumlarda, cihazın tamir edilmesini sağlayın.
- Seramik ocak gözlerinin yüzeyine henüz sıcakken dokunmayın (ekranda H gösterilir).
- Cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Elektrik fişini çekin
  - Cihaz kullanım sırasında arızalanırsa;
  - Temizlik ve bakımdan önce;
  - Kullanımdan sonra.
- Cihazı temizlemek için suya daldırmayın.
- Yanlış kullanım, hatalı çalıştırma veya uygun olmayan onarımlar sonucunda meydana gelen hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz. Bu tür durumlarda garanti talepleri de aynı şekilde hariç tutulur.

Kullanım

İndüksiyonlu ocak gıda maddelerinin ısıtılması, pişirilmesi ve kızartılması için tasarlanmıştır ve sadece iç mekanlarda kullanılabilir. Sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Kullanılan pişirme kapları indüksiyonlu ocaklar için uygun olmalıdır.
İndüksiyonlu ocaklar özel pişirme kapları gerektirir.

Uygun pişirme kapları

- Ferromanyetik tabanlı pişirme kapları
- Paslanmaz çelik (tabanda demir çekirdekli), dökme demir
- Manyetik tabanlı emaye kızartma tavaları
- Önerilen pişirme kabı çapı: 180 mm ila 280 mm
- Maks. ağırlık 6 kg (kap ve içerik)

Uygun olmayan pişirme kapları

- Seramik kaplar, ısıya dayanıklı cam
- Bakır, alüminyum veya diğer metalik olmayan pişirme kapları
- Ayaklı pişirme kapları
- Kavisli tabanlı konteynerler
- Manyetik çelik çekirdeği olmayan paslanmaz çelikten yapılmış konteynerler
- Düz tabanı olmayan konteynerler

Kendi testinizi kendiniz yapın!

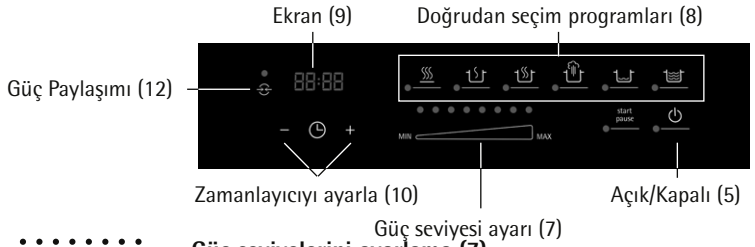
Tencerenin uygunluğunu kendiniz de kolayca test edebilirsiniz:
Tencerenin tabanının yanına bir mıknatıs tutun. Eğer güçlü bir manyetik çekim varsa, tencere uygundur. İndüksiyonlu ocak sadece uygun pişirme kapları ile çalışır. Cihaz, pişirme kabının uygun olmadığını algılar ve ocak gözünde pişirme kabı yokmuş gibi davranır: Ocak açılmıyor.

Fonksiyonlar

Dokunmatik kontrol paneli (3)

Çift indüksiyonlu ocakta iki ocak gözü vardır. İki ocak gözünü bağımsız olarak ayarlamak için iki dokunmatik kontrol panelini (3) kullanabilirsiniz.

İndüksiyonlu ocağın fonksiyonları, ilgili sembol düğmelerine dokunarak etkinleştirilir. Kontrol paneli, basınç uygulamaya gerek kalmadan hafifçe dokunulduğunda tepki verir. Doğru çalışması için kontrol panelinin temiz ve kuru olması gerekir. Bir fonksiyon etkinleştirildiğinde, örneğin cihaz açıldıktan sonra ilgili LED kırmızı renkte yanar.



Güç seviyelerini ayarlama (7)

Cihaz, doğrudan güç seviyesi kontrolörü aracılığıyla ayarlanan ve değiştirilen ve kırmızı LED'ler aracılığıyla buna uygun olarak görüntülenen sekiz güç seviyesine sahiptir. Güç seviyesi kontrolöründe bir konuma dokunursanız, ilgili seviye seçilir. En düşük seviyeden (sol) seçilen seviyeye kadar tüm LED'ler yanar. Parmağınızı güç seviyesi kontrolörü boyunca soldan sağa veya sağdan sola kaydırarak da seçilen güç seviyesini değiştirebilirsiniz.

Ekran (9)

Zamanlayıcıyı göstermek için. Zamanlayıcı **+** ve **–** (10) tuşları kullanılarak istenildiği zaman sıfırlanabilir.

Zamanlayıcıyı ayarla (10)

Zamanlayıcı aşağıdakiler aracılığıyla ayarlanır **+** ve **–** (10) düğme bulunmaktadır. Düğmelerden birine dokunduğunuzda saat 1 dakika değişir. Düğmelerden birine uzun süre dokunur ve basarsanız, saat 10 dakikalık adımlarla kademeli olarak değiştirilir. Zamanlayıcı, bir program seçmeden doğrudan 8 güç seviyesi (7) kullanılarak 0:01 ile 9:59 arasında bir değere ayarlanabilir. Zamanlayıcı, program fonksiyonları ve 8 güç seviyesi (7) kullanılarak istenildiği zaman değiştirilebilir.

Güç Paylaşımı (12)

Güç Paylaşımı fonksiyonu, mevcut toplam gücün optimum şekilde kullanılmasını sağlar. Her iki ocak gözü aynı anda çalıştırılırsa, Güç Paylaşımı işlevi aracılığıyla güç ayarlarını paylaşırlar. Güç Paylaşımı fonksiyonu aktif olur olmaz kırmızı LED ile gösterilir.
Not: Bir ocak gözü 7-8 güç seviyesinde çalışıyorsa, maksimum güç diğeri için güç seviyesi 5'tir.

Doğrudan seçim programları (8)

Uygun sembol düğmesine dokunarak bir program seçilebilir. Ocak çalışırken programı değiştirmek isterseniz, ilgili sembol düğmesine dokunup bir saniye boyunca basılı tutmanız yeterlidir.

Düğme	Fonksiyon	Yaklaşık. Sıcaklık.°C*)	Güç seviyesi Ön ayar	Performans Ayarlanabilir	Zamanlayıcı Ayarlanabilir
	Sıcak tutun Yiyecekleri servis sıcaklığında tutun	Yaklaşık %60	2	1-3	10-120 dakika.
	Sütü ısıtmak, eritmek örneğin çikolata	Yaklaşık %50	2	1-2	1-30 dakika.
	Kaynatmak Kaynama noktasının altındaki sıcak suda pişirin	Yaklaşık %85	3	1-4	10-120 dakika.
	Pişirme/Buharlama	Yaklaşık %95	6	2-8	1-120 dakika.
	Yağda kızartmak Et veya balığın hızlı kızartılması	Yaklaşık 200	7	4-8	1-30 dakika.
	Güçlendirme = Büyük miktarların maksimum sıcaklığa hızlı bir şekilde ısıtılması, örneğin	Yaklaşık 230	8	Hayır	1-5 dakika.

Not: Doğrudan seçmeli programlar (8) seçilerek (Booster hariç), daha hızlı veya daha yavaş ısınma elde etmek için güç seviyeleri (7) yükseltilebilir veya düşürülebilir.
Hangi programın seçildiğine bağlı olarak, program fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan zamanlayıcı ayarları **+** ve **–** (10) düğmeleri kullanılarak değiştirilebilir.
Dikkat: **Fry** ve **Booster** programları için yüksek sıcaklıklarda kullanıma uygun sıvı ve katı yağların kullanıldığından emin olunmalıdır.

*) Isıtılan gıda maddelerinin sıcaklıkları, diğer faktörlerin yanı sıra kullanılan pişirme kabına bağlı olduğu için burada gösterilenlerden farklı olabilir.

Çalışma prosedürü

İndüksiyonlu ocak 3 farklı fonksiyon sunar:
- Zamanlayıcı fonksiyonu olmadan 1-8 güç seviyelerinin kullanımı
- Zamanlayıcı fonksiyonu ile 1-8 güç seviyelerinin kullanımı
- Doğrudan seçim programlarını kullanma (8)

Zamanlayıcı fonksiyonu olmadan güç kademelerinin (7) kullanımı

Eylem	Dokunmatik düğme	Ekran
Cihazı prize takın. Cihaz bekleme modundadır.		:
Açma/Kapama düğmesine dokunun; cihaz çalışmaya hazır modundadır	⏻	--:--
Tavayı ocağın üzerine yerleştirin.		--:--
İstediğiniz güç seviyesini 1-8 olarak ayarlayın.	MIN MAX	MIN MAX
Simgesine dokunun **Başlat/Duraklat** düğmesine basın. Pişirme işlemi başlar. Ekranda "Cihaz kullanımda" sembolü gösterilir	start pause	☰
Güç seviyesini gerektiği gibi ayarlayın, örneğin kaynama noktasına ulaşıldığında.	MIN MAX	MIN MAX
Gerekirse, **Başlat/Duraklat** düğmesine tekrar dokunun: - Pişirme işlemi duraklatıldı - "Cihaz kullanımda" sembolü kaybolur - **Başlat/Duraklat** LED'i yanıp söner - Pişirme işlemine devam etmek için **Başlat/Duraklat** düğmesine dokunun	start pause start pause	start pause ☰
Açma/Kapama düğmesine iki kez basarak ocağı kapatın. **Not**: Fan birkaç saniye çalışır.	⏻	:
Fişi dışarı çekin.		

Not: İndüksiyonlu ocak duraklama modundaysa, kontrol paneli çalıştırılmazsa 10 dakika sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Zamanlayıcı fonksiyonu ile güç seviyelerinin (7) kullanımı

Eylem	Dokunmatik düğme	Ekran
Cihazı prize takın. Cihaz bekleme modundadır.		:
Açma/Kapama düğmesine dokunun, cihaz çalışmaya hazır modundadır.	⏻	--:--
Tavayı ocak gözünün üzerine yerleştirin.		--:--
İstediğiniz güç seviyesini 1-8 olarak ayarlayın.	MIN MAX	MIN MAX
Zamanlayıcıyı +/- düğmeleri ile ayarlayın.	− ◷ +	0:59
Simgesine dokunun **Başlat/Duraklat** düğmesine basın. Pişirme işlemi ve Zamanlayıcı başlar. Ekranda "Cihaz kullanımda" sembolü gösterilir	start pause	☰ 0:59
Gerekirse güç seviyesini değiştirin	MIN MAX	MIN MAX
Gerekirse, **Başlat/Duraklat** düğmesine tekrar dokunun: - Pişirme işlemi ve Zamanlayıcı duraklatıldı - "Cihaz kullanımda" sembolü kaybolur - Başlat/Duraklat LED'i yanıp söner - Pişirme işlemine ve Zamanlayıcıya devam etmek için Başlat/Duraklat düğmesine dokunun	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59

Eylem	Dokunmatik düğme	Ekran
Tanımlanan zamanlayıcı süresi dolduğunda, cihaz otomatik olarak çalışmaya hazır moduna geçer.		--:--
Bir dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Alternatif olarak, Açma/Kapama düğmesine basın. **Not**: Fan birkaç saniye çalışır.		:
Fişi dışarı çekin.		

Not: İndüksiyonlu ocak duraklama modundaysa, kontrol paneli çalıştırılmazsa 10 dakika sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Doğrudan seçim programlarını kullanma (8)

Eylem	Dokunmatik düğme	Ekran
Cihazı prize takın. Cihaz bekleme modundadır.		:
Açma/Kapama düğmesine dokunun; cihaz çalışmaya hazır modundadır	⏻	--:--
Tavayı ocak gözünün üzerine yerleştirin.		--:--
Program seçiniz. Örneğin "**Pişirme/Buharlama**".		:30
Gerekirse güç seviyesini ayarlayın.	MIN MAX	MIN MAX
Gerekirse zamanlayıcıyı + / - ile ayarlayın.	− ◷ +	0:59
Simgesine dokunun **Başlat/Duraklat** düğmesine basın. Pişirme işlemi ve Zamanlayıcı başlar. Ekranda "Cihaz kullanımda" sembolü gösterilir	start pause	☰ 0:59
Gerekirse, **Başlat/Duraklat** düğmesine tekrar dokunun: - Pişirme işlemi ve Zamanlayıcı duraklatıldı - "Cihaz kullanımda" sembolü kaybolur - Başlat/Duraklat LED'i yanıp söner - Pişirme işlemine ve Zamanlayıcıya devam etmek için **Başlat/Duraklat** düğmesine dokunun	start pause start pause	0:59 start pause ☰ 0:59
Tanımlanan zamanlayıcı süresi dolduğunda, cihaz otomatik olarak çalışmaya hazır moduna geçer.		--:--
Bir dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Alternatif olarak, Açma/Kapama düğmesine basın. **Not**: Fan birkaç saniye çalışır.		:
Fişi dışarı çekin.		

Not: İndüksiyonlu ocak duraklama modundaysa, kontrol paneli çalıştırılmazsa 10 dakika sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Ek kullanım talimatları

Pişirme parametrelerini pişirme sırasında istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz:

- Güç seviyesi kontrolörünü kullanarak güç seviyesini değiştirin (önceden tanımlanmış program aralığında (8). Bkz Program tablo).
- Ile zamanlayıcıyı ayarlayın + ve - (10) düğmeleri.
- Başka bir program seçerek programı değiştirin. Bu durumda, ilgili sembol düğmesine dokunulmalı ve 1 saniye süreyle basılı tutulmalıdır. Bu, programın yanlışlıkla değiştirilmesini önler.

Temizlik ve bakım

- Cihazı temizlemeden önce elektrik fişini çekin.
- Cihazın içine su girmediğinden emin olun.
- Cihazı, kabloyu veya fişi asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Aşındırıcı veya benzin içeren temizlik maddeleri kullanmayın.
- Cihazın çalışma ömrünü kısaltabileceğinden ve cihazı açarken alev patlaması meydana gelebileceğinden, yanıcı (parlayıcı), asidik veya alkali madde veya maddeleri cihaza yaklaştırmayın.
- Seramik alanı nemli bir bezle silin veya aşındırıcı olmayan hafif bir sabun solüsyonu kullanabilirsiniz.
- Gövdeyi ve kontrol panelini nemli bir bezle silin veya hafif bir temizlik maddesi kullanabilirsiniz.
- Bir sonraki kullanımdan önce tüm cihazı tamamen kurulayın.

Elektrikli ev ocakları için bilgiler

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama	04 1532 XXXX		
Ocak tipi	––	Elektrikli ev tipi ocaklar	––
Pişirme bölgesi ve/veya alanı sayısı	––	2	––
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu pişirme bölgeleri ve pişirme alanları, radyant pişirme bölgeleri, katı plakalar)	––	İndüksiyonlu pişirme alanları	––
Dairesel olmayan pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikle ısıtılan pişirme bölgesi veya alanı başına düşen faydalı yüzey alanının uzunluğu ve genişliği, en yakın 5 mm'ye yuvarlanır	L	26	cm
	W	21	cm
Pişirme bölgesi veya alanı başına kg başına hesaplanan enerji tüketimi	Sol Ocak EC elektrikli pişirme	179,4	Ağırlık/kg
	Sağ Ocak EC elektrikli pişirme	184,7	Ağırlık/kg
Ocak için kg başına hesaplanan enerji tüketimi	EC elektrikli ocak	182,1	Ağırlık/kg
Referans test yöntemi	(AB) 66/2014 EN 60350-2		

Hatalar

Problem:	Neden:	Çözüm:
Cihaz çalışmıyor.	Elektrik fişi prize takılı değil.	Elektrik fişini prize takın.
Cihaz çalıştırılamıyor, bip sesi çıkarıyor ve ekranda "E0" hata mesajı görüntüleniyor.	Ocakta pişirme kabı yok veya uygun değil.	Cihazı asla pişirme kabı olmadan kullanmayın. Sadece indüksiyonlu ocaklar için uygun olan pişirme kaplarını kullanın. Pişirme kabınızın güvenlik talimatlarına uyun.
Cihaz çalışma sırasında kendini kapattı.	Cihaz çok ısındı.	Elektrik fişini çekin ve gerekirse havalandırma deliklerini temizleyin. Cihazın soğumasını bekleyin.
	Ayarlanan süre doldu ve cihaz ısıtma işlemini sonlandırdı.	Pişirdiğiniz yemek yeterince sıcak değilse, pişirme süresini uzatın.
Ekranda "E01/E02" hata mesajı görüntüleniyor.	Aşırı/ düşük voltaj koruma özelliği devreye girdi.	Cihaza uygun güç kaynağı sağlandığından emin olun.
Ekranda "E03/E04/E05" hata mesajı görüntülenir.	Aşırı ısınmaya karşı koruma mekanizması devreye girdi.	Cihazı kapatın ve soğutun, fişini prizden çekin ve tekrar açın.
Gösterge ışığı açma/kapama düğmesi açık, ancak cihaz ısınmıyor.	Cihaz bekleme konumunda, ısıtma fonksiyonu etkinleştirilmedi.	Çalışma türünü seçin, örneğin güç seviyesine göre çalışma veya doğrudan program seçme.
Cihaz bekleme modundaydı ve kendini kapattı.	Cihaz kullanılmadığı için otomatik kapanma özelliği devreye girdi.	Cihazı kullanmak istediğinizde tekrar açın.

Teknik veriler

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 3500 W
Koruma sınıfı: I

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJI TÜKETIMI (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKIKA)
Kapalı	–	–
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	0,8	1
Ağa bağlı bekleme	–	–

CE Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması

Çevrenin korunmasına katılalım!

- Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

These instructions are also available on our website: **wmf.com**

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

+49 (0)7331 256 256
contact@wmf.com
wmf.com

Официальный представитель в Российской Федерации, импортер:
ЗАО «Группа СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com

CMMF 3200000449 | Model 04 1532 0011

3201114659/02