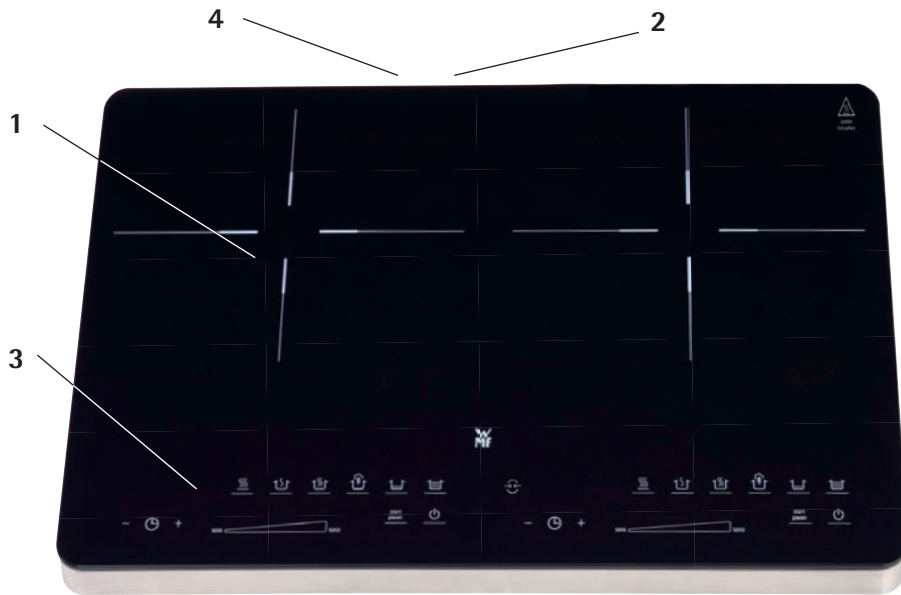




DE	Gebrauchsanweisung Doppel Induktionskochfeld	2	DA	Brugsanvisning Dobbelt induktionskogeplade	74
EN	Operating Manual Double Induction Hob	14	SV	Användarguide Dubbel induktionshäll	86
FR	Mode d'emploi Plaque de cuisson à double induction	26	FI	Käyttöohje Kaksinkertainen induktioliesi	98
ES	Instrucciones de uso Placa de inducción doble	38	NO	Bruksanvisning Dobbel induksjonstopp	110
IT	Istruzioni per l'uso Piano cottura a doppia induzione	50			
NL	Gebruiksaanwijzing Dubbele inductiekookplaat	62			

Gebrauchsanweisung
Doppel Induktionskochfeld



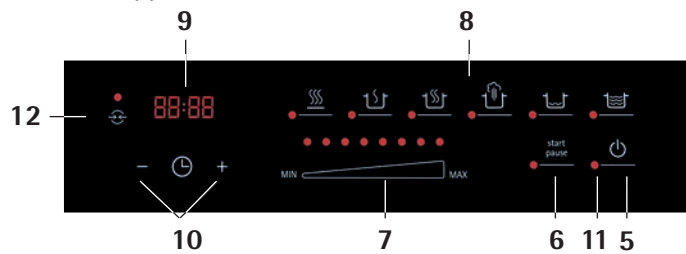
Aufbau

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

Touch-Bedienfeld (3)



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, Mes-

ser 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.

Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	3500 Watt
Schutzklasse:	I

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.
- Das Gerät darf nicht auf einer Unterlage aus Metall betrieben werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Um eine einwandfreie Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, 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!

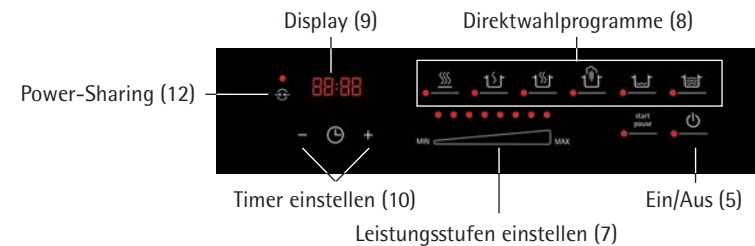
Die Eignung des Kochgeschirrs können Sie leicht selber testen: Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wenn eine starke Anziehung entsteht, ist das Kochgeschirr geeignet. Das Induktionskochfeld arbeitet nur bei geeignetem Kochgeschirr. Nicht geeignetes Kochgeschirr erkennt das Gerät und verhält sich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

Funktionen

Touch-Bedienfeld (3)

Das Doppel Induktionskochfeld verfügt 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 Maximaltemperatur	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.		

Handlung	Taste berühren	Anzeige
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.		
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.		
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		
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.		
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 Bedienungshinweise

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

- 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 zu elektrischen Kochfeldern für den Hausgebrauch

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	04 1532 XXXX		
Art des Kochfelds	--	Elektrische Kochfelder für den Haushalt	--
Anzahl der Kochplatten und/oder -flächen	--	2	--
Heiztechnik (Induktionskochfelder und -kochflächen, Ceranfelder, Kochplatten)	--	Induktionskochfelder	--
Bei nicht kreisförmigen Kochfelder und/oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheiztes Kochfeld- oder -fläche auf die nächsten 5 mm gerundet	L	26	cm
	W	21	cm
Energieverbrauch je Kochfeld oder -fläche pro kg	Linkes Kochfeld EC Elektrisches Kochen	184,3	Wh/kg
	Rechtes Kochfeld Elektrisches Kochen	183,3	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds pro kg	EC Elektrisches Kochfeld	183,8	Wh/kg
Referenztestverfahren	(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 Steckdose 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 Sicherheitshinweise zum Kochgeschirr.
Das Gerät hat sich während des Betriebes abgeschaltet.	Gerät wurde zu heiß Die eingestellte Zeit ist abgelaufen, das Gerät hat den Aufheizvorgang abgeschaltet.	Trennen Sie das Gerät vom Netz und reinigen Sie ggf. die Lüftungsschlitze. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Sollte Ihr Kochgut noch nicht ausreichend erhitzt sein, verlängern Sie ggf. die Kochzeit.
Auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E01/E02“.	Der Über- oder Unterspannungsschutz hat ausgelöst.	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Spannungsversorgung 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 Heizfunktion ist nicht aktiviert.	Wählen Sie eine Betriebsart z.B. Betrieb über die Leistungsstufen oder über die Direktwahlprogramme.
Das Gerät befand sich im Standby-Modus und hat selbst abgeschaltet.	Die automatische Abschaltung bei Nichtbenutzung hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es benutzen möchten.

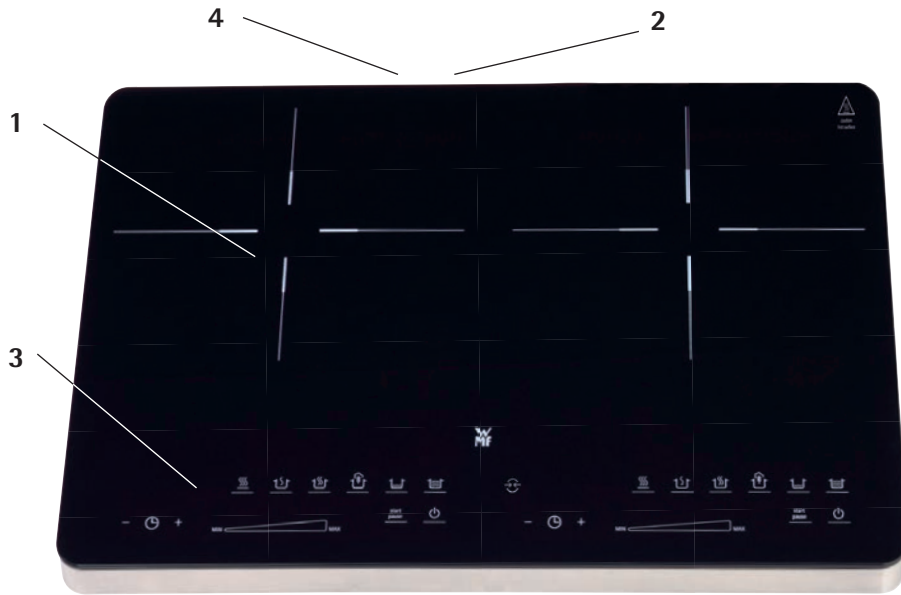


Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.

Operating Manual
Double Induction Hob



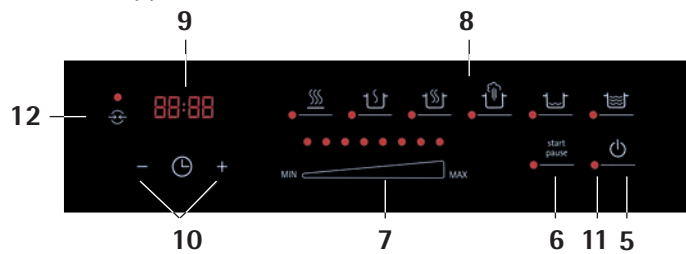
Layout

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

Touch-Bedienfeld (3)



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 envi-

ronments, 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.

Technical data

Mains voltage:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Power consumption:	3500 Watt
Protection class:	I

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.
- 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 not 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:

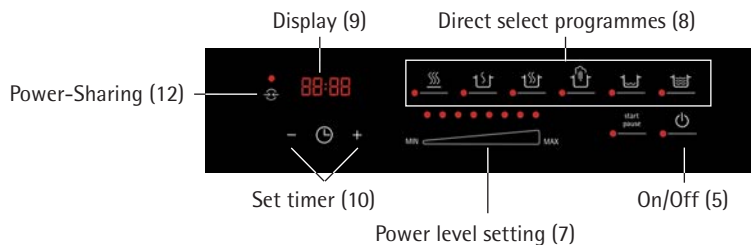
Hold a magnet next to the base of the pan. If there is a strong magnetic attraction, the cookware is suitable. The induction hob only works with appropriate cookware. The appliance recognises if the cookware is not suitable and behaves as if no cookware is on the hotplate: The hob doesn't switch on.

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 ".		:30 ••••
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	0:59 start pause
	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 benzene.
- 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	184,3	Wh/kg
	Right Hob EC electric cooking	183,3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	183,8	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.	Unplug the mains plug and clean the ventilation slots if necessary. Allow the appliance to cool down.
	The set time has elapsed and the appliance has ended the heating process.	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.

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 15 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.



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



At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

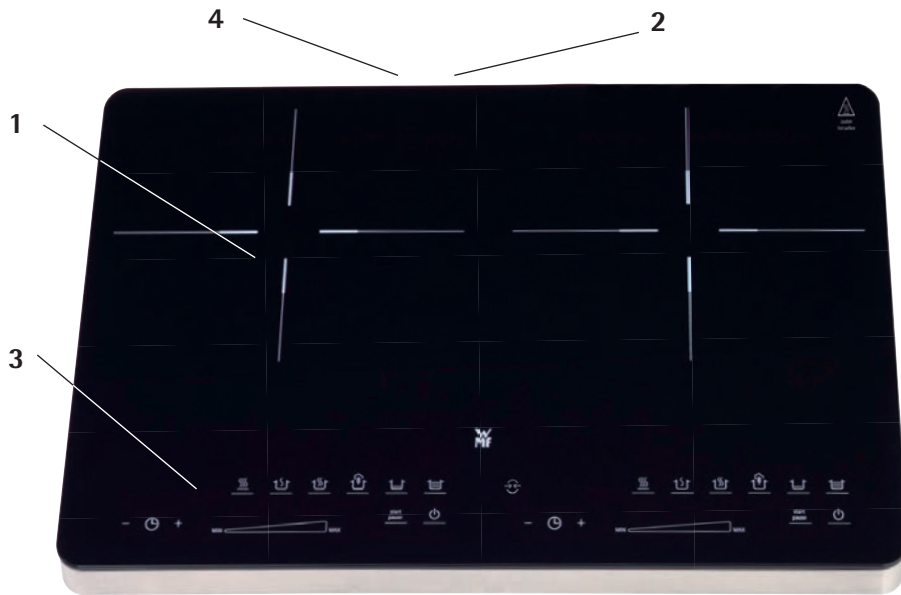
Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

Mode d'emploi

Plaque de cuisson à double induction



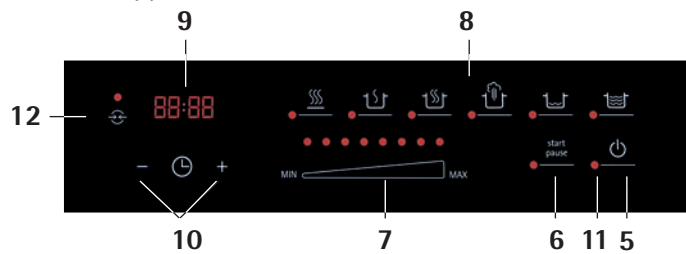
Composition

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

Touch-Bedienfeld (3)



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 vitrocé-

ramique. 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.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	3500 Watts
Catégorie de protection :	I

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.
- 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 détournée/inappropriée 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 !

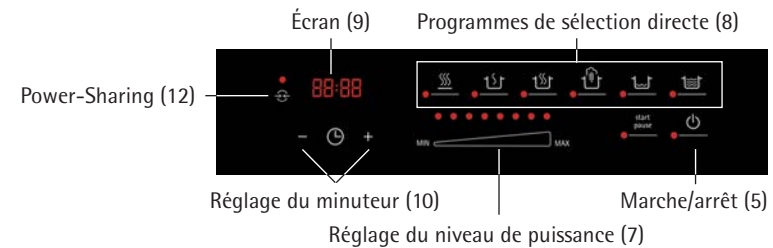
Vous pouvez facilement tester si un ustensile de cuisson est compatible ou non : approchez un aimant du fond de l'ustensile. Si vous ressentez une forte attraction magnétique, l'ustensile de cuisson est compatible. La plaque de cuisson à induction ne fonctionne qu'avec des ustensiles de cuisson compatibles. 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 pré-réglé	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

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.		⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮
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.		⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮

Action	Effleurer la touche	Affichage
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.		⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮
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		⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮:⋮
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
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 ».		:30 ••••
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	≡ 0:59
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
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 relatives au plaques électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		04 1532 XXXX	
Type de plaque	--	Plaques électriques domestiques	--
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	--	2	--
Technologie de chauffage (zones de cuisson et espaces de cuisson par induction, zones de cuisson radiant, plaques pleines)	--	Zones de cuisson par induction	--
Pour les zones ou les espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson à chauffage électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches	L	26	cm
	I	21	cm
Consommation d'énergie par zone ou espace de cuisson calculée par kg	CE plaque gauche cuisson électrique	184,3	Wh/kg
	CE plaque droite cuisson électrique	183,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque calculée par kg	CE plaque électrique	183,8	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. Le temps programmé est écoulé, l'appareil a coupé la cuisson.	Débranchez l'appareil et nettoyez éventuellement les fentes de ventilation. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante. 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'arrêt automatique en cas de non utilisation s'est déclenché.	Rallumez l'appareil si vous souhaitez l'utiliser.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.

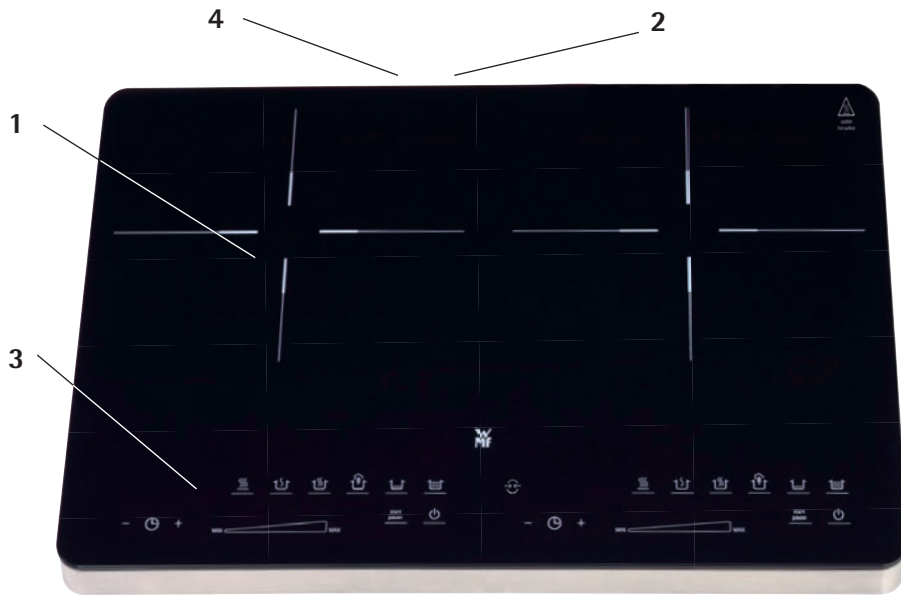
Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent. Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

Instrucciones de uso
Placa de inducción doble



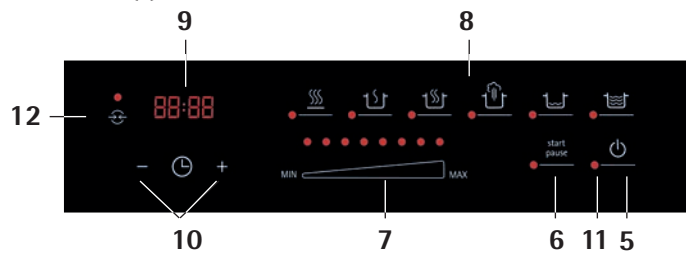
Componentes

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)

Touch-Bedienfeld (3)



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.

Datos técnicos

Tensión de red:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	3500 vatios
Clase de protección:	I

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.
- 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 las 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	Temporizador 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

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.		•••••
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.		•••••

Acción	Tocar la tecla	Visualización
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.		•••••
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		•••••
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.		
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 sobre placas eléctricas para el hogar

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04 1532 XXXX	
Tipo de placa	---	Placas eléctricas para el hogar	---
Número de zonas para cocinar	---	2	---
Tecnología de calor (zonas de cocina por inducción, zonas de cocina por placas radiantes y placas sólidas)	---	Zonas para cocinar por inducción	---
Para zonas de cocina no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona de cocina por calentamiento eléctrico, se redondea a los 5 mm más próximos	L	26	cm
	A	21	cm
El consumo energético por zona para cocinar se calcula por kg	Consumo energético de la placa izquierda cocina eléctrica	184,3	Peso/kg
	Consumo energético de la placa derecha cocina eléctrica	183,3	Peso/kg
El consumo energético de la placa se calcula por kg	Consumo energético placa eléctrica	183,8	Peso/kg
Método de la prueba 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 El tiempo ajustado ha transcurrido y el aparato ha desconectado el proceso de calentamiento.	Desenchufe el aparato de la red y, en caso dado, limpie las ranuras de ventilación. Deje que el aparato se enfríe hasta temperatura ambiente. 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.



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

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

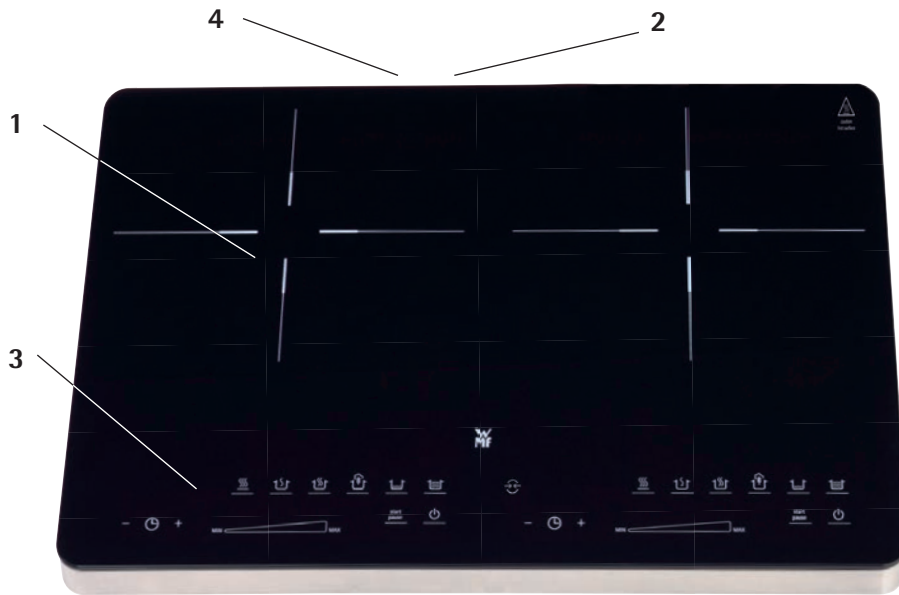
Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

Istruzioni per l'uso

Piano cottura a doppia induzione



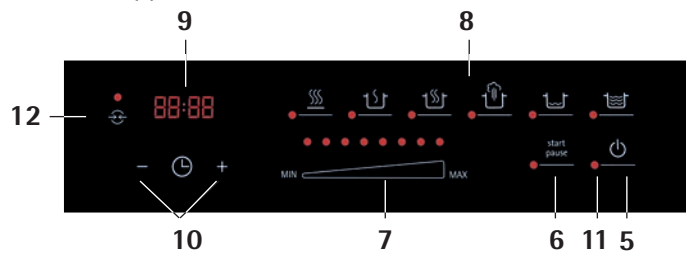
Struttura

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

Touch-Bedienfeld (3)



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 apparec-

chio 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.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	3500 Watt
Classe di protezione:	I

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.
- 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 schermo 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 azione 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 pentole 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.

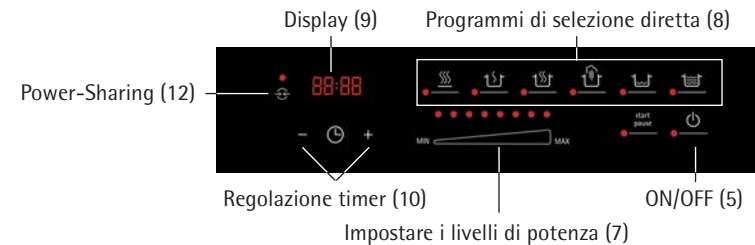
Il piano di cottura a induzione funziona solo con le pentole adatte. L'apparecchio riconosce le pentole non adatte e si comporta come se sulla piastra termica non fosse stata posizionata nessuna pentola: il piano di cottura non si accende.

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).

Il 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 del 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.		
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.		

Azione	Toccare il tasto	Indicazione
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
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.		
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		
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	0:59 start pause
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.		
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 :	start pause	0:59 start pause
- 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	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 detersivi 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 sui piani di cottura domestici

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello		04 1532 XXXX	
Tipo di piano di cottura	--	Piani di cottura elettrici da cucina	--
Numero di zone e/o aree di cottura	--	2	--
Tecnologia per il riscaldamento (zone per la cottura a induzione e aree di cottura, piastre radianti, piastre solide)	--	Zone per la cottura a induzione	--
Per le zone e/o aree di cottura non circolari: la lunghezza e l'ampiezza della superficie utile per la zona o l'area riscaldata, arrotondata il più possibile di 5 mm	Lunghezza	26	cm
	Larghezza	21	cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	Piano di cottura CE a sinistra cucina elettrica	184,3	Wh/kg
	Piano di cottura CE a destra cucina elettrica	183,3	Wh/kg
Consumo di energia per piano di cottura calcolato per kg	CE piano di cottura elettrico	183,8	Wh/kg
Metodo del test di riferimento		(UE) 66/2014 EN 60350-2	

Malfunctionamenti

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. Il tempo impostato è scaduto e l'apparecchio ha interrotto il processo di riscaldamento.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e pulire eventualmente le fessure di ventilazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. 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.



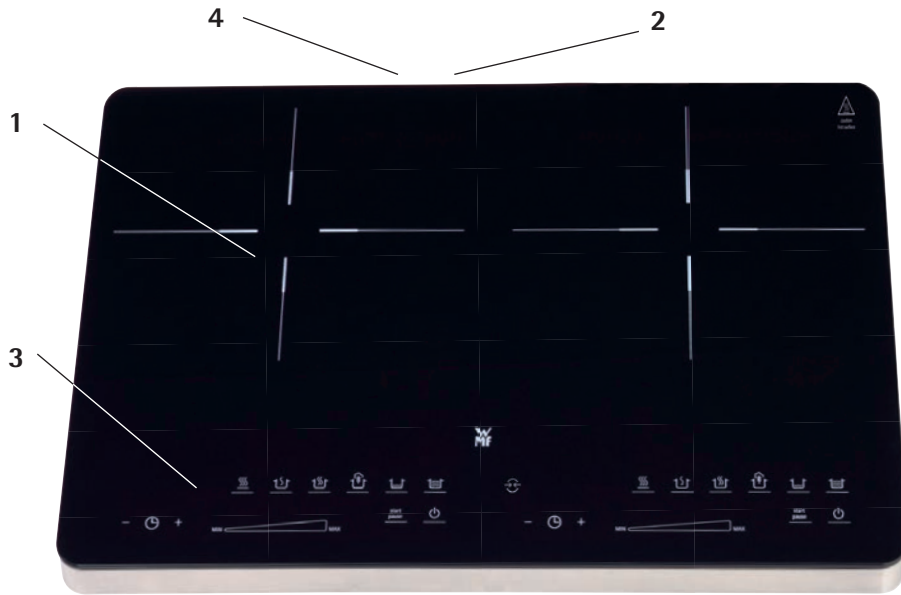
L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/EU, 2014/30/EU e 2009/125/EU.

Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.

Gebruiksaanwijzing
Dubbele inductiekookplaat



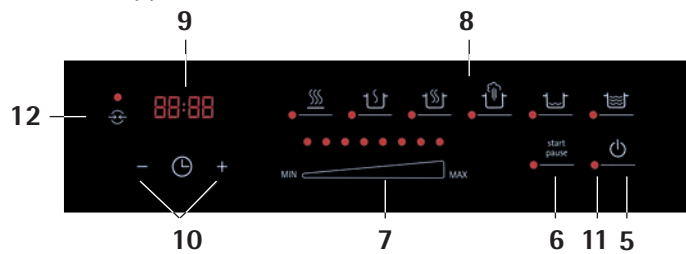
Onderdelen

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

Touch-Bedienfeld (3)



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 pannendecksels, messen of andere voorwerpen van metaal op de kookplaat. Wanneer het appa-

- raat 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.

Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	3500 Watt
Elektrische veiligheidsklasse:	I

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.
- 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!

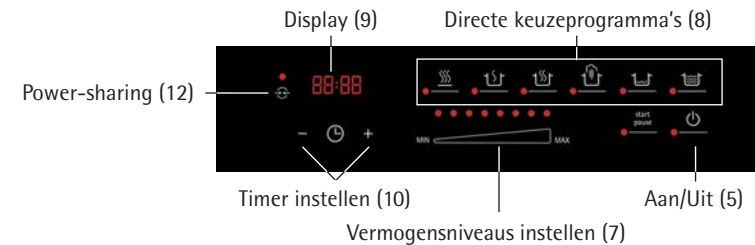
De geschiktheid van het kookgerei kunt u gemakkelijk zelf testen: Houd een magneet bij de bodem van de pan. Wanneer er een sterke aantrekking ontstaat, is het kookgerei geschikt. Het inductiekookveld werkt alleen bij geschikt kookgerei. Ongeschikt kookgerei wordt door het apparaat herkend en het gedraagt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

Funcities

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 verwarming 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

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.		
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.		

Handeling	Toets aanraken	Weergave
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.		
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		
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“.		
Evt. vermogensniveau wijzigen.		
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 elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik

	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 de nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L	26	cm
	B	21	cm
Energieverbruik per kookzone of zone berekend per kg	Linker kookplaat EC elektrisch koken	184,3	Wh/kg
	Rechter kookplaat EC elektrisch koken	183,3	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	183,8	Wh/kg
Referentietestmethode		(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.



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

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

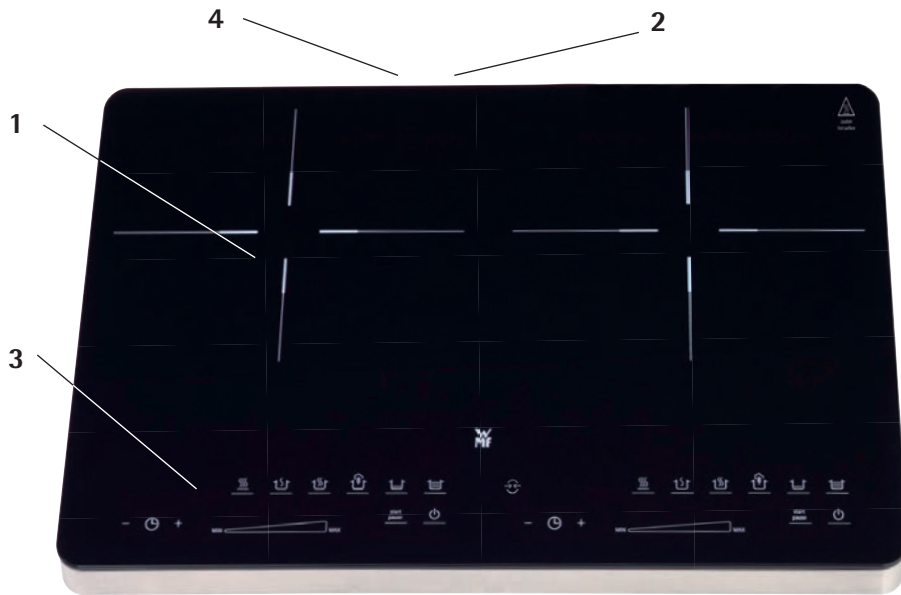
De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie. De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Brugsanvisning

Dobbelt induktionskogeplade



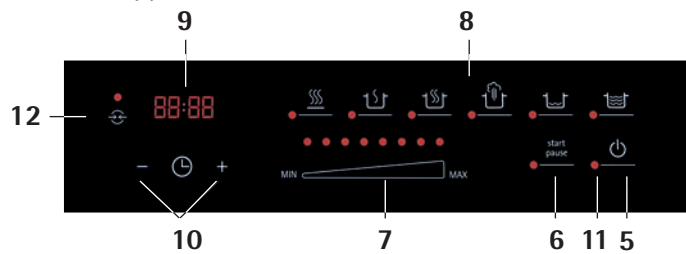
Opbygning

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

Touch-Bedienfeld (3)



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 erhvervs-virksomheder;
 - 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.

Tekniske data

Netspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	3500 watt
Beskyttelsesklasse:	I

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.
- 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. Garantiydelse 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.

Ueguede gryder og pander

- Keramiskåle, varmebestandig glas
- 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:

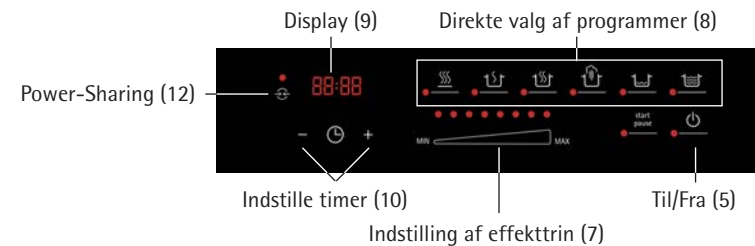
Hold en magnet mod grydens bund. Hvis der opstår en kraftig tiltrækning, er gryden egnet. Induktionskogepladen fungerer kun ved egnede gryder og pander. Ikke egnede gryder og pander registreres af apparatet, der reagerer som om der ikke er en gryde på varmepladen. Kogepladen tænder ikke.

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 serveringstemperatur	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 – hurtigstegning 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

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		
Tast Start/Pause berøres. Kogning starter. Symbol for "Apparat i drift" vises på display	start pause	
Effekttrin ændres efter behov, hvis f.eks. kogepunktet ikke er nået.		

Håndtering	Tast berøres	Visning
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
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.		
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		
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	0:59 start pause 0:59
Apparatet skifter efter udløbet timer-tid automatisk til driftsklar tilstand.		--:--
Efter et minut skifer apparatet automatisk til 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 ••••

Håndtering	Tast berøres	Visning
Effekttrin ændres efter behov.		
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 for kogeplader til husholdning

	Symbol	Værdi	Enhed
Model identifikation	04 1532 XXXX		
Kogepladetype	---	Kogeplader til husholdning	---
Antal kogezone og/eller områder	---	2	---
Varmeteknologi (induktionszoner og kogeområder, strålende kogezone, keramiske plader)	---	Induktionszoner	---
For ikke-cirkulære kogezone eller -områder: længde og bredde af den anvendelige overflade pr. elektrisk opvarmet kogezone eller -område afrundet til nærmeste 5 mm	L	26	cm
	B	21	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg	Venstre kogeplade EC elektrisk	184,3	Wh/kg
	Højre kogeplade EC elektrisk	183,3	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg	EC elektrisk kogeplade	183,8	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 funktion, varmfunktionen er ikke aktiveret.	Vælg en driftsform f.eks. Drift på effektrin 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.



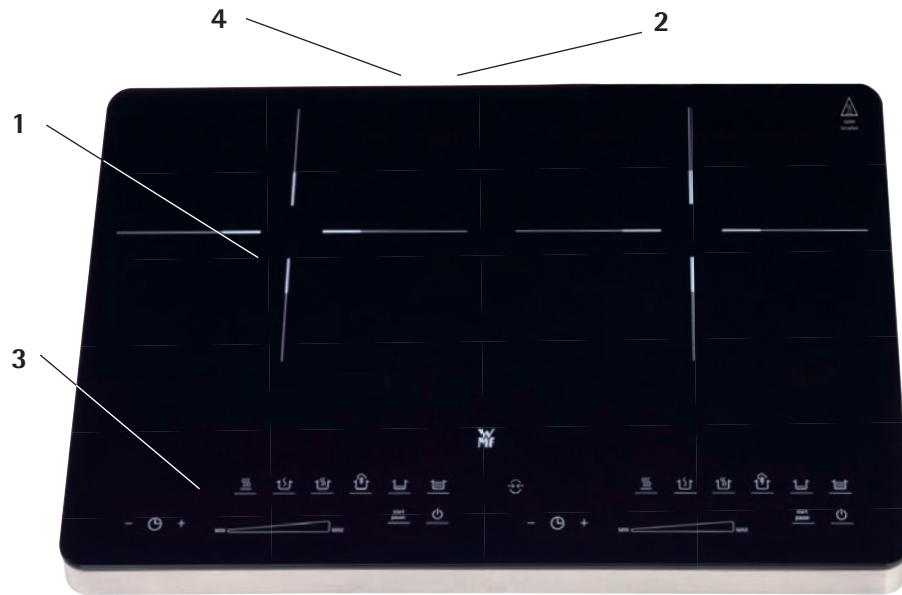
Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal indleveres til indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.

Användarguide
Dubbel induktionshäll



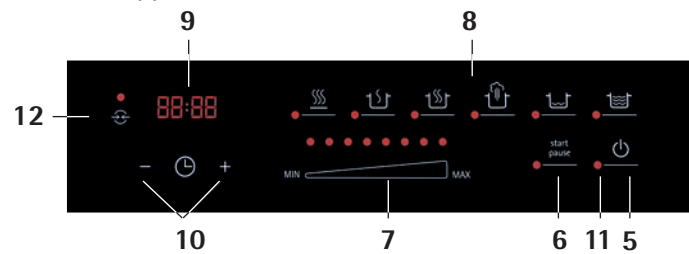
Konstruktion

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

Touch-Bedienfeld (3)



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. Kockärlets 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.

Tekniska data

Nätspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effekt:	3500 W
Skyddsklass:	I

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.
 - 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 sugas 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 kockärlet 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 kockärl på plattan om apparaten är på. Om ett tomt kockärl 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 kokkärlet passar:

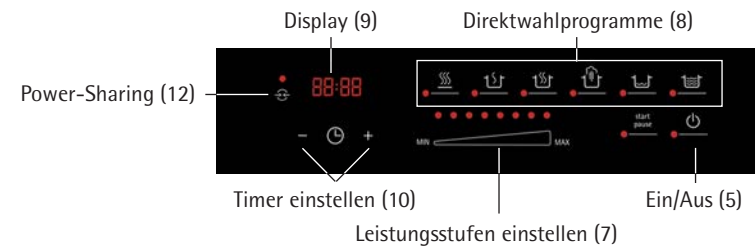
Håll en magnet mot grytans botten. Om de dras starkt mot varandra passar kokkärlet. Induktionshällen fungerar bara med speciellt avsedda kokkärl. Den känner av om fel kokkärl används och reagerar då som om det inte stod något kärl på hällen: Plattan sätts inte på.

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 – inställningsbar
	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 upphettning 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

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
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	0:59 start pause
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 .		:30 ●●●●
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 mildt rengöringsmedel.
- Torka av apparaten helt före nästa användningstillfälle.

Information om elspisar för hushållsbruk

	Symbol	Värde	Enhet
Modellidentifiering		04 1532 XXXX	
Typ av spis	---	Elspisar för hushållsbruk	---
Antal spisplattor eller spisplattzoner	---	2	---
Värmeteknik (induktionsplattor och induktionszoner, strålningsplattor, fasta plattor)	---	Induktionsplattor	---
För icke-cirkulära spisplattor eller spisplattzoner: längd och bredd på användbar yta per elvärmad spisplatta eller spisplattzon avrundat till närmaste 5 mm	L	26	cm
	B	21	cm
Energiförbrukning per spisplatta eller spisplattzon beräknat per kg	Vänster spis EC eldriven matlagning	184,3	Wh/kg
	Höger spis EC eldriven matlagning	183,3	Wh/kg
Energiförbrukning för spisen beräknat per kg	EC elspis	183,8	Wh/kg
Jämförande 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 spänningsskälla.
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 kontroll-lampa 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.



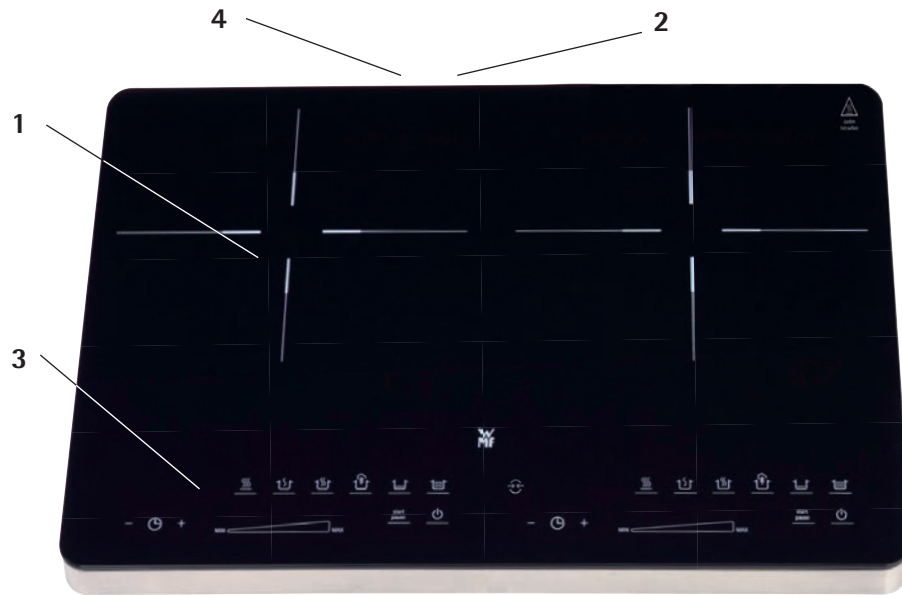
Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger. Slut användaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna.

Käyttöohje

Kaksinkertainen induktioliesi



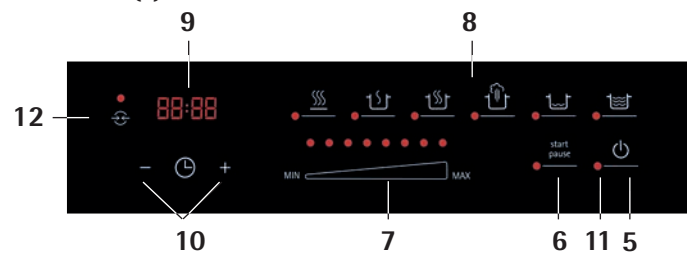
Laitteen osat

1. Induktiokaitotaso
2. Tuuletin
3. Kosketuspaneeli
4. Pistotulppa

Kosketuspaneeli

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

Touch-Bedienfeld (3)



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,
 - maataloilla,
 - 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.

Tekniset tiedot

Verkköjännite:	220-240 V~, 50-60 Hz
Tehonkulutus:	3500 W
Suojausluokka:	I

Muita turvallisuusohjeita

- Sähköherkkien henkilöiden ei pidä oleskella laitteen välittömässä läheisyydessä välttämätöntä pidempään.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai lääkepumpuimplantti, on keskusteltava lääkärin kanssa laitteen käytöstä, jos he ovat epävarmoja tai huolissaan siitä.
- 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! Räjähdyksivaara!
- 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

Induktiokiertoalevy on tarkoitettu elintarvikkeiden lämmitykseen, keittämiseen ja paistamiseen, ja sitä saa käyttää vain sisätiloissa. Se on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Käytettävien keittoastioiden täytyy soveltua induktiokeittolevykäyttöön. Induktiokiertoalevyt 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:

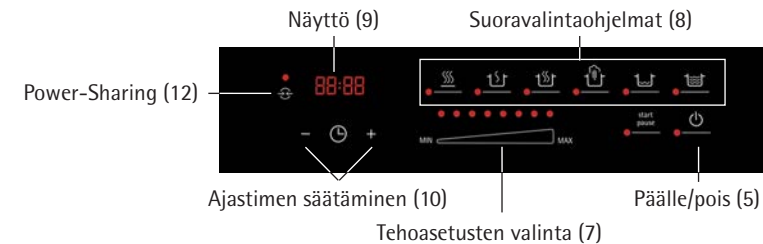
Pidä magneettia keittoastian pohjaa vasten. Keittoastia on sopiva, jos vetovoima on voimakas. Induktiokiertoalevy toimii vain sopivan keittoastian kanssa. Laite tunnistaa sopimattoman keittoastian ja käyttäytyy kuin kuumalevyllä ei olisi keittoastiaa: Keittotaso ei kytkeydy päälle.

Toiminnot

Kosketuspaneeli (3)

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

Induktiokiertoalevyt voidaan aktivoida 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 **Tehostinkäytettäessä** on varmistettava korkeille lämpötiloille sopivien öljyjen ja rasvojen käyttö.

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

Toimintavaiheet

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

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

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 . Katkaise keittolevystä virta. Huomautus: Tuuletin käy sen jälkeen parin sekunnin ajan. Irrota pistotulppa pistorasiasta.	start pause start pause	start pause
		:

Huomautus: Jos induktiokaitotaso 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.		
Aseta ajastin painikkeilla + / -.	- +	0:59
Kosketa painiketta käynnistys/tauko . Valmistustoimenpide käynnistyy. Näytölle ilmestyy symboli "laite käytössä".	start pause	0:59
Vaihda tarvittaessa tehoasetusta.		
Kosketa tarvittaessa uudelleen painiketta käynnistys/tauko : - Valmistustoimenpide keskeytyy. - Symboli "laite käytössä" katoaa näkyvistä. - LED käynnistys/tauko vilkkuu. - Jatka valmistustoimenpidettä koskettamalla uudelleen painiketta käynnistys/tauko . 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.	start pause start pause	0:59 start pause 0:59
		--:--
		:

Huomautus: Jos induktiokaitotaso 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 valmistusilassa.		--:--
Laita keittoastia keittolevyille.		--:--
Valitse ohjelma. Esimerkiksi "keittäminen/höyrytys" .		:30 ••••
Vaihda tarvittaessa tehoasetusta.		
Säädä tarvittaessa ajastinta painikkeilla + / -.	- +	0:59
Kosketa painiketta käynnistys/tauko . Valmistustoimenpide käynnistyy.	start pause	0:59
Näytölle ilmestyy symboli "laite käytössä".		
Kosketa tarvittaessa uudelleen painiketta käynnistys/tauko :	start pause	0:59 start pause
- Valmistustoimenpide keskeytyy.		
- Symboli "laite käytössä" katoaa näkyvistä.		
- LED käynnistys/tauko vilkkuu.		
- Jatka valmistustoimenpidettä koskettamalla uudelleen painiketta käynnistys/tauko .	start pause	0:59
Laite kytkeytyy ajastimen esiasetetun ajan päättymisen jälkeen automaattisesti valmistusiltaan.		--:--
Laite siirtyy minuutin kuluttua automaattisesti lepotilaan.		:
Huomautus: Tuuletin käy sen jälkeen parin sekunnin ajan.		
Irrota pistotulppa pistorasiasta.		

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

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 saippualliuosta.
- Pyyhi runko ja käyttöpaneeli pehmeällä liinalla tai miedolla puhdistusaineella.
- Kuivaa koko laite kokonaan ennen seuraavaa käyttökertaa.

Tietoja kotitalouksien sähköliesistä

	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunniste		04 1532 XXXX	
Liesityyppi	---	Kotitalouksien sähköliedet	---
Keittoalustojen ja/tai -alueiden lukumäärä	---	2	---
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalustat ja -keittoalueet, säteilevät keittoalustat, kiinteät levyt)	---	Induktiokeittoalustat	---
Muut kuin pyöreät keittoalustat ja -alueet: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitettyä keittoalustaa tai -aluetta kohti pyörästettynä lähimpään 5 mm:iin	P	26	cm
	L	21	cm
Energiankulutus keittoalustaa tai -aluetta kohti laskettuna kilogrammaa kohti	Vasen liesi EC sähköinen ruoanlaitto	184,3	Wh/kg
	Oikea liesi EC sähköinen ruoanlaitto	183,3	Wh/kg
Lieden energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohti	EC sähköliesi	183,8	Wh/kg
Vertailutestimenetelmä		(EU) 66/2014 EN 60350-2	

Toimintahäiriöt

Häiriö:	Syy:	Ratkaisu:
Laite ei ilmaise mitään toimintoa.	Pistotulppa ei ole liitettyä 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.

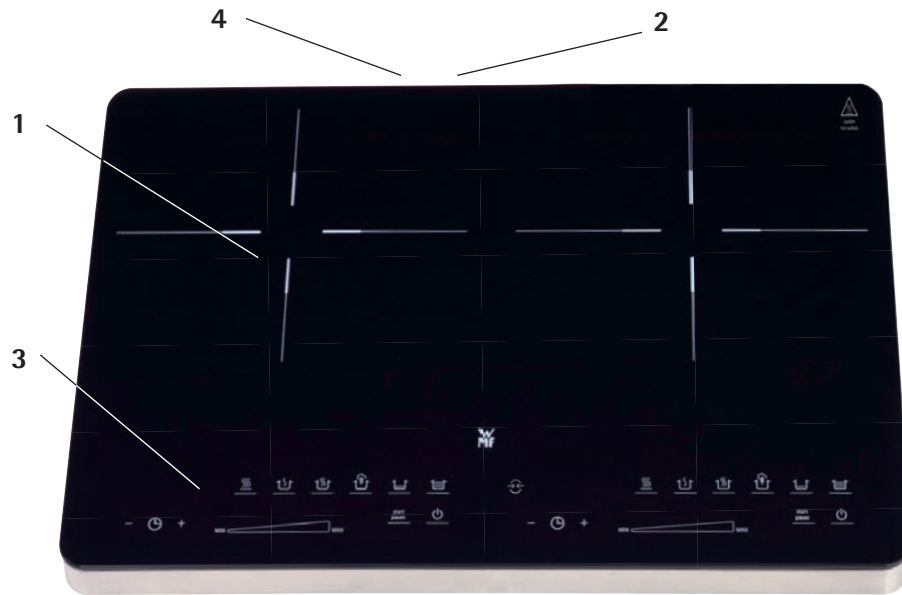


Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Bruksanvisning

Dobbel induksjonstopp



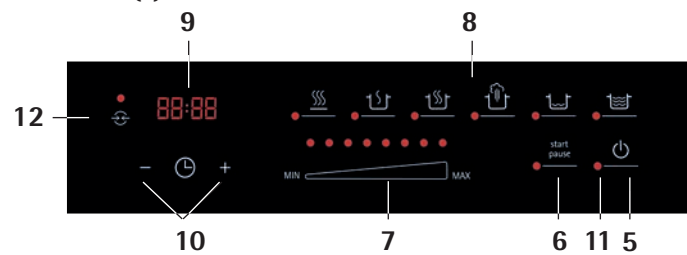
Deler

1. Induksjonskokeplate
2. Vifte
3. Berøringsbetjeningspanel
4. Støpsel

Berøringsbetjeningspanel

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

Touch-Bedienfeld (3)



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 bli 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.

Tekniske data

Nettspenning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Strømförbruk:	3500 watt
Beskyttelsesklasse:	I

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.
- Apparat skal ikke brukes på et underlag av metall, ettersom det kan bli 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

- Keramikkgrøter, 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:

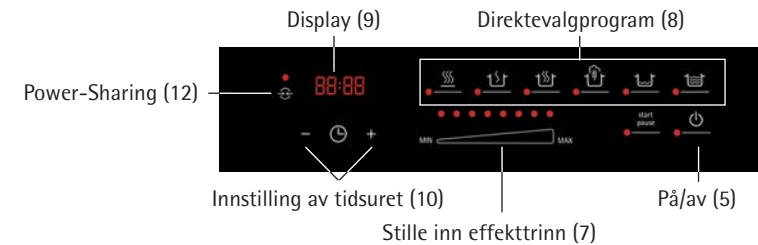
Hold en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis det oppstår en sterk tiltrekning, er kokekaret egnet. Induksjonsplaten fungerer bare med egnede kokekar. Apparatet gjenkjenner ikke-egnede kokekar og reagerer som om det ikke sto noe kokekar på platen. Kokeplaten kobles ikke inn.

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 forhåndsinnstilling	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 brunning 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

Handling	Berøring av tast	Visning
Sett i støpselet i stikkkontakten. Apparatet er i standby-modus.		⋮
Berør på/av-tasten, apparatet er i beredskapsmodus		--:--
Sett kokekaret på kokeplaten.		⋮
Still inn effektnivå 1-8.		
Berør start/pause-tasten. Kokeprosessen starter. Symbolet for "apparat i bruk" vises i displayet	start pause	≡ 0:59
Endre eventuelt effekttrinn for eksempel når kokepunktet er nådd.		

Handling	Berøring av tast	Visning
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. Trekk ut stikkkontakten.		⋮

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 stikkkontakten. Apparatet er i standby-modus.		⋮
Berør på/av-tasten, apparatet er i beredskapsmodus		--:--
Sett kokekaret på kokeplaten.		⋮
Still inn effektnivå 1-8.		
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		
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. Trekk ut stikkkontakten.		⋮

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 stikkkontakten. Apparatet er i standby-modus.		⋮
Berør på/av-tasten, apparatet er i beredskapsmodus		--:--
Sett kokekaret på kokeplaten.		--:--

Handling	Berøring av tast	Visning
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	0:59
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 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.		:
Trekk ut stikkontakten.		

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

Ytterligere betjeningsstips

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 husholdningskokeplater

	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon		04 1532 XXXX	
Type kokeplate	---	Elektriske husholdningskokeplater	---
Antall kokesoner og/eller områder	---	2	---
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og kokeområder, strålingskokesoner, solide plater)	---	Induksjonskokesoner	---
For ikke-sirkulære kokesoner eller områder: lengde og bredde på brukbar overflate per elektrisk oppvarmet kokesone eller område, avrundet til nærmeste 5 mm	L	26	cm
	B	21	cm
Energiforbruk per kokesone eller areal beregnet per kg	Venstre kokeplate EC elektrisk matlaging	184,3	Wh/kg
	Høyre kokeplate EC elektrisk matlaging	183,3	Wh/kg
Energiforbruk for kokeplaten beregnet per kg	EC elektrisk kokeplate	183,8	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.



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

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.

Consumer Service:

Tel.: +49 (0)7331 256 256

E-Mail: contact-de@wmf.com

Hersteller:

WMF GmbH

WMF Platz 1

73312 Geislingen/Steige

Germany

wmf.com