



Bedienungsanleitung / Sicherheitshinweise

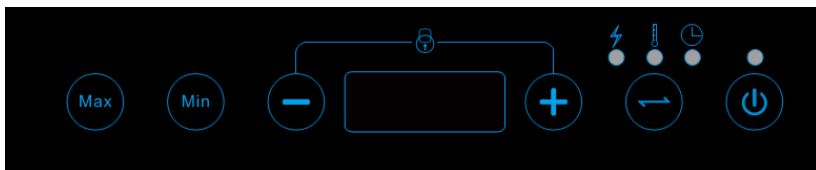
- D** Induktions-Kochplatte
- GB** Induction cooking plate
- F** Réchaud à induction
- NL** Inductiekookplaat
- CZ** Indukční plotýnka
- I** Piastra cottura ad induzione
- E** Placa eléctrica de inducción

Type IKP 2213

Funktionsliste

Bedienfeld

Funktionsleuchten
Watt / Temperatur / Timer



6 5 4 3 2 1

D	
1	ON/OFF-Taste (AN/AUS)
2	Funktionswahlschalter für WATT / TEMPERATUR / TIMER
3	Funktionswahlschalter „Höher“
4	Funktionswahlschalter „Niedriger“
5	Direktwahl taste „Min“
6	Direktwahl taste „Max“

Inhalt

Funktionsliste.....	2
Lieferumfang.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Vor dem ersten Gebrauch.....	6
Inbetriebnahme.....	6
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....	9
Technische Daten.....	10
Entsorgung.....	10
Garantiehinweise.....	10

Lieferumfang

- Induktions-Kochplatte
- Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Betriebsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Sicherheitsvorschriften. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung und zugehörige Unterlagen weiter. Sollten Sie beim Auspacken feststellen, dass das Gerät beschädigt ist oder wider Erwarten nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (siehe unter „Garantiehinweise“).

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Erwärmen und Kochen von Speisen im privaten Haushalt geeignet. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bzw. gewerblichen Dauerbetrieb bestimmt. Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Bedienungsanleitung und nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung sowie unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß gesicherte Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom 220-240V, 50Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Vergleichen Sie die Spannungsangabe auf dem Typenschild des Gerätes mit der Spannungsversorgung in Ihrem Haushalt. Überprüfen Sie ob Ihre Netzspannung ausreicht, um ein Gerät dieser Leistung anzuschließen. Falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Risiken für den Benutzer führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirdsystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Glasoberfläche. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, ist das Gerät umgehend von der Stromversorgung zu trennen und sich an unsere Service-Hotline zu wenden.
- Schließen Sie an der gleichen Steckdose kein anderes Elektrogerät an - verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose mit diesem Gerät.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Teile des Gerätes (wie z. B. das Gehäuse) berühren kann, damit es nicht beschädigt wird.



Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug! Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen, können auf:
 - Gefahr durch Hitzeentwicklung und heißen Dampf
 - Gefahr durch scharfe Kanten, Ventilationsöffnungen, bewegliche Teile, etc.
 - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff darauf haben.
- Das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erststichungsgefahr!



- **Bitte beachten Sie zur Vermeidung von Schäden am Gerät: Kochgeschirr mit heißem Inhalt muss unmittelbar nach Ausschalten/Ausstecken von den Kochfeldern genommen werden, um Beschädigung am Gerät durch Rückstauhitze zu vermeiden. Entsprechende Schäden sind nicht durch Garantie/Gewährleistung abgedeckt !**



- **ACHTUNG Hitzeentwicklung: Bei Betrieb von Elektro-Wärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können, z. B. heiße Kochplatten, heiße Töpfe oder Pfannen, heißes Fett! Weisen Sie auch andere Benutzer auf diese Gefahren hin.**
- Das Gerät nicht direkt an die Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen, damit das Gerät seine Abwärme ungehindert abgeben kann. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen. Bewahren Sie in der Nähe des Gerätes oder auf der Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, niemals leicht entflammbare Gegenstände auf. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr- und Abluftöffnungen des Gerätes, damit es nicht überhitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen, z. B. Stein.
- Benutzen Sie das Gerät nie auf dem Teppich, auf Tischdecken oder anderen leicht entflammbaren Gegenständen.
- Legen Sie keine Küchentücher, Servietten, Papier, Plastik, Kleidungsstücke oder andere leicht entflammbare Gegenstände auf oder neben das eingeschaltete Gerät oder zwischen den Topf und die Platte um eine Gefährdung durch Brand oder elektrische Schläge zu vermeiden.



- **Vorsicht! Gefahr von Verbrennung und Brand! Niemals mit der Hand auf das Gerät greifen. Niemals andere Gegenstände als mit Speisen gefüllte Töpfe darauf stellen oder ablegen, solange das Gerät eingeschaltet bzw. am Netz angeschlossen ist.**
- Legen Sie keine Metallteile wie z.B. Messer, Gabel, Löffel, Dosen, Aluminiumfolie oder Topfdeckel auf das Gerät, während es in Betrieb ist, weil diese heiß werden können.
- Heizen Sie keine leeren Töpfe auf und überheizen Sie die Töpfe nicht.
- Sollte es vorkommen, dass durch Überhitzung Flammenbildung entsteht, versuchen Sie niemals diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer anderen starken Heizquelle aufstellen.



- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Niemals das Gerät, Netzkabel oder Netzstecker in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeit übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, weder zur Reinigung noch zu einem anderen Zweck.**

Sollte während der Benutzung Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät laufen, schalten Sie das Gerät sofort durch Druck auf die ON/OFF-Taste **aus** und ziehen Sie den Netzstecker.

- Gerät niemals benutzen, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden
 - Nicht in nassen bzw. feuchten Bereichen benutzen, oder wenn Hände oder Gerät nass sind
 - Stecken Sie niemals metallische oder andere Gegenstände in die Luftzufuhr- oder Abluftöffnungen um Stromschlagrisiko zu vermeiden
 - Sollte das Gerät beschädigt sein oder die Glasfläche gebrochen sein, dürfen Sie es auf keinen Fall mehr verwenden um die Risiken eines Stromschlages zu vermeiden
 - Verwenden und lagern Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Innenräumen, an denen es vor Feuchtigkeit, Nässe, Frost und übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eindringende Flüssigkeit in den Innenbereich des Gerätes) geschützt ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn ein Topf darauf steht.
 - Stellen Sie keine Gegenstände, die magnetisch beeinflussbar sind, in der Nähe Ihrer Platte ab, wie z.B. Radios, TV, Kreditkarten, Kassetten.
 - Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.
 - **Hinweise zu Fehlercodes** (im Display erscheint E-0 bis E-3 und es ertönen Signaltöne):

Sollte das Gerät während des Betriebes den **Fehlercode E-0** anzeigen, so wurde kein oder nicht das geeignete Kochgeschirr darauf gestellt, bzw. das Kochgeschirr wurde während des Betriebs vom Gerät entfernt. Das Gerät schaltet automatisch nach ca. einer Minute in den Standby-Modus. Bitte stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochfläche.

Sollte das Gerät den **Fehlercode E-1** anzeigen, so ist ein Kurzschluss eingetreten. Ziehen Sie den Netzstecker. Sollte sich das Gerät nicht erneut einschalten lassen, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.

Sollte das Gerät den **Fehlercode E-2** anzeigen, so ist der Temperatursensor defekt. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Sollte sich das Gerät danach nicht erneut einschalten lassen, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.

Sollte das Gerät den **Fehlercode E-3** anzeigen, so hat die Elektroniküberwachung den Überspannungsschutz ausgelöst (z.B. bei Spannungsschwankung im Stromnetz, Blitzschlag, Überspannung mehr als 270V). Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn sich die Stromspannung normalisiert hat.

- **Der Netzstecker ist zu ziehen:**
 - nach jedem Gebrauch
 - bei Störung während des Gebrauchs
 - vor jeder Reinigung und Pflege
- Ziehen Sie zum Ausstecken des Gerätes nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker, damit das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung, benutzen Sie bei Beschädigung das Gerät nicht mehr. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - dieses ein beschädigtes Netzkabel hat
 - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist
 - wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Schäden sind Risse oder Sprünge,

übermäßige Abnutzungserscheinungen, Verformungen. Schalten Sie das Gerät in diesen Fällen aus und bringen Sie es zur Wartung oder Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

Bitte beachten: In den oben genannten Fällen muss das Gerät von einem Fachmann (*) geprüft und repariert werden um jegliches Risiko zu vermeiden. **Schrauben Sie niemals selbst das Gerät auf** und versuchen Sie niemals es selbst zu reparieren um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden. Für **alle** Reparatur- / Wartungsarbeiten wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Sämtliche Reparatur- / Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachmann (*) unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen getätigt werden.

() Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie Verpackungsmaterial und Schutzfolien vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Arbeitsfläche.
- Reinigen Sie die Glasplatte vor Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.

Inbetriebnahme



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Berühren Sie keine heißen Teile wie die Kochplatte oder Kochtöpfe etc., benutzen Sie immer die Griffe.

Achtung! Beim Kochen entweicht heißer Dampf!

Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Vorsicht ist geboten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Kochplatte) berührt.



Achtung Hitzeentwicklung und Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.



Vorsicht! Keine verschlossenen Dosen auf der Induktions-Kochplatte erhitzen! Eine geschlossene, erhitzte Dose kann explodieren!

HINWEIS: Das Gerät arbeitet nur, wenn Sie einen Kochtopf darauf stellen. Stellen Sie keinen Topf auf das Gerät und betätigen dennoch die ON/OFF-Taste, erscheint im Display zunächst die automatisch voreingestellte Leistungsstufen-Angabe der jeweiligen Induktionskochplatte und danach E-0. Nach ca. einer Minute schaltet das Gerät ab. Das Gerät heizt nicht auf. Wenn Sie den Topf während des Betriebs entfernen erscheint E-0 im Display, das Gerät schaltet nach ca. einer Minute ab.

Wichtig: Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes (ferromagnetisches) Kochgeschirr! Anderes (nicht magnetisches) Kochgeschirr ist nicht geeignet !



Besondere Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- Das Kochgeschirr, welches ferromagnetisch sein muss, sollte immer zentrisch aufgesetzt sein. Sicherheitshalber sollten niemals sehr große, ferromagnetische Gegenstände (z. B. Kuchenbleche) auf der Kochzone der Glaskeramik abgelegt werden.
- Träger von Herzschrittmachern sind nach heutigem Wissensstand bei sachgemäßem Betrieb von Induktionskochplatten nicht gefährdet. Bei unsachgemäßem Betrieb und ungünstigen Voraussetzungen ist ein Restrisiko nicht auszuschließen. Es wird Personen mit Herzschrittmachern empfohlen, vor dem Arbeiten mit Induktionskochplatten einen Arzt zu konsultieren. Personen die

einen Herzschrittmacher tragen, sollten einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

- Legen Sie während des Betriebes keine metallischen Küchenutensilien, Topf- und Pfannendeckel, Messer oder ähnliche Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, könnten sich diese erhitzen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (Kreditkarten, Kassetten) auf die Induktionsplatte legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolien oder Metallplatten auf das Gerät legen.
- Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren. Bitte beachten: Die Induktions-Kochplatte selbst entwickelt während des Kochvorganges keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Das System des Induktionskochens

Die Induktionskochplatte und das Kochgeschirr bilden eine Einheit, bei der die Energie direkt am Boden des Kochgeschirrs in Wärme umgesetzt wird. Dadurch entfallen Wärmeverluste durch Aufheizen und ständiges Warmhalten der Kochplatte. Eine Vorheizphase ist nicht erforderlich, da die Induktionsplatte bei eingeschalteter Stromzufuhr immer in Bereitschaft ist, ohne Energie zu verbrauchen.

Eine Induktionsspule aus Kupfer erzeugt ein magnetisches Wechselfeld. Die Induktionsspule ist unterhalb der Glaskeramikplatte angebracht und wird über einen Umrichter gespeist, der die Netzenergie in höherfrequenten Wechselstrom umwandelt. Dieser Wechselstrom erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im ferromagnetischen Geschirrboden einen wärmeerzeugenden Wirbelstrom induziert (Induktion) der sofort in Wärme direkt im Kochgeschirrboden umgewandelt wird. Die Glaskeramik selbst bleibt kalt. Sie wird lediglich **indirekt über den Geschirrboden rückerwärmt**. Nimmt man das Kochgeschirr ab, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab. Bei leerem oder leerkochendem Geschirr wird das Abschalten bei Überhitzung nach geraumer Zeit über einen Temperatursensor ausgelöst.

Hinweis: Haushalts-Induktionsplatten sind nicht für den gewerblichen Dauerbetrieb geeignet.

Induktionsgeeignetes Geschirr

Wichtig ist, dass der Geschirrboden über eine gute Wärmeleitfähigkeit verfügt, um gute Wärmeverteilung sicherzustellen. Ferner **muss magnetisierbares** (ferromagnetisches) Kochgeschirr eingesetzt werden.

Gefordert sind beispielsweise Emailletöpfe aus **magnetischem Stahl**, **gusseiserne Bräter** oder **Edelstahlgeschirr mit speziellem, induktionsgeeignetem Sandwichboden**. Induktionsgeeignetes Geschirr gibt es im Fachhandel. Geeignet sind Töpfe mit dem Spiralsymbol im Boden (siehe Grafik).

Tipp: Testen Sie mit einem Magneten, ob Ihr Kochgeschirr magnetisch ist!



- Verwenden Sie **nur** Kochtöpfe und –pfannen, **mit magnetischem Boden, die geeignet für die Induktions-Kochplatte** sind und den richtigen Durchmesser von ca. 12 - 26 cm haben (siehe „Induktionsgeeignetes Geschirr“).
- Verwenden Sie keine Glas-, Keramik-, Alutöpfe oder Pfannen etc.

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Keramiktöpfe, hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

Vorteile von Induktionskochplatten

- Energieübertragung findet nur bei aufgesetztem Geschirr statt = hohe Energieersparnis (gesamt bis zu ca. 50 %).
- Wärme wird im Geschirrboden erzeugt und sofort in das Kochgut übertragen = sofort einsatzbereit (nimmt sofort die eingestellte Leistung auf). Dies ergibt extrem schnelle Kochzeiten (bis zu ca. 50 % mehr Leistung).
- Hoher Ankochwirkungsgrad und günstiger Fortkoch-Energieverbrauch reduzieren den Gesamtenergieverbrauch (bis zu ca. 30 % weniger).
- Präzise Regelung wirkt unmittelbar auf die Erhitzung des Kochgeschirrs, daher schnelle und gezielte Wärmezufuhr.
- Das Kochfeld bleibt im wesentlichen kalt, wird nur durch Rückübertragung vom Kochgeschirr warm.
- Indirekte Erwärmung der Glaskeramik verhindert die Verbrennungsgefahr (keine heißen Platten) und das Festbrennen des Kochgutes (geringer Reinigungsaufwand).
- Abschaltung der Kochstelle bei leerem oder leerkochendem Geschirr bei Überhitzung durch Temperatursensor-Erkennung - das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.
- Angenehmeres Arbeits- und Raumklima.
- Prozessor geregelte, feinstufige Steuerung der Energiezufuhr.
- Sensorerkennung, ob auf dem Gerät Kochgeschirr steht, ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.

Betrieb des Gerätes



Vorsicht! Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgend einer Weise beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert. In diesem Fall wenden Sie sich an die Servicestelle (siehe „Garantiehinweise“).

Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör- und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.

Hinweis: Bitte beachten Sie die unten beschriebene Hinweise zur Einstellung des Gerätes.

Einstellbar sind Leistungsstufe (Watt) oder Temperatur (Grad °C), sowie gegebenenfalls die Kochdauer (Stunden/Minuten).

Leistungsstufen:	in WATT-Stufen bis 2000 W max.
Temperaturstufen:	60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 (°C)
Timer:	einstellbar in bis zu 180 Minuten (3 Stunden)

- Immer zuerst geeignetes Kochgeschirr mit Lebensmitteln oder Wasser zum Kochen (siehe Abschnitt „Induktionsgeeignetes Geschirr“) zentriert auf die Kochstelle stellen. Andernfalls kommt es zur Fehlfunktion (siehe Abschnitt „Sicherheitsfunktionen“).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt.
- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die ON/OFF-Taste. Ein akustisches Signal ertönt. (Bei jedem erneuten Druck auf eine Taste ertönt ebenfalls ein kurzes, akustisches Signal).
- Mit dem Funktionswahlschalter für WATT / TEMPERATUR / TIMER wählen Sie den Modus.
- Im Display erscheint zuerst die Leistungsstufe (Watt). Zum Moduswechsel erneut drücken.
- Durch Druck auf die Tasten "Höher" oder „Niedriger“ justieren Sie die jeweilige Stufe.
- In der Funktionsstufe „TIMER“ können Sie eine Kochzeit voreinstellen, verändern oder den aktuellen Stand der verbleibenden Kochzeit kontrollieren. Sie können die Kochzeit von 1 Minute (00:01) bis zu 3 Stunden (03:00, entspricht 180 Minuten) einstellen.
- Um die gewählte Zeit zu übernehmen, warten Sie bitte einige Sekunden, ohne weitere Tasten zu betätigen. Der Timer ist aktiv.

- Wenn Sie den Timer eingestellt haben, erscheint die aktuell eingestellte/verbleibende Kochzeit in Std:Min. im Wechsel mit der Watt- oder Temperaturangabe.
- Sobald die Kontrollleuchte darüber erlischt, ist der Timer aus. Danach erscheint im Display der zuletzt eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufenwert (z. B. 7 oder 180). Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustische Signal und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Bitte beachten Sie: Wenn bei blinkender Anzeige innerhalb von ca. 3 Sekunden keine Einstellung verändert wird, übernimmt das Gerät den zuletzt angezeigten/eingestellten Wert.
- Zum Beenden des Koch- bzw. Warmhaltevorganges ohne Zeitvoreinstellung schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste aus.



Hinweis: Sollte das Gerät einen der Fehlercodes E1 – E3 anzeigen (ausser E0), ziehen Sie bitte zuerst den Netzstecker. Versuchen Sie dann Gerät erneut zu starten.

Achtung! Nach Gebrauch grundsätzlich Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

Fehlercodetabelle

Die Fehlercodes E-0 bis E-3 können auf dem Display erscheinen und akustische Warnsignale ertönen.

Fehler	Mögliche Ursache und korrigierende Maßnahme
E-0	Topferkennung: Kein Topf auf der Kochplatte oder ungeeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochplatte.
E-1	Es ist ein Kurzschluss in der Elektronik aufgetreten. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie einige Minuten bevor Sie versuchen das Gerät erneut zu starten. Bei einem Defekt wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
E-2	Temperatursensor defekt. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.Sollte sich das Gerät nicht erneut einschalten lassen, wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
E-3	Elektroniküberwachung Überspannungsschutz hat ausgelöst. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung an der Steckdose, an der das Gerät angeschlossen ist, der auf dem Typenschild angegeben Netzspannung entspricht.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



Vorsicht Stromschlaggefahr! Gerät nach Gebrauch und vor jeglicher Wartung oder Reinigung ausstecken und abkühlen lassen! Gerät, Netzkabel und Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

- Nach jedem Gebrauch (nachdem es abgekühlt ist) reinigen Sie das Gerät, da es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste am Gerät festtrocknen.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch um die Oberflächen zu schonen. Verwenden Sie nie scharfe Reinigungsmittel oder harte Scheuermittel (Topfkratzer etc.) zur Reinigung der Glas- und Kunststoffoberflächen. Reinigen Sie das Gerät ohne Anwendung von Gewalt.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln um die Kunststoffe (Gehäuse, Bedienfeld etc.) nicht zu beschädigen.
- Die Plattenoberfläche und das Gehäuse im kalten Zustand mit einem feuchten Lappen abwischen.

- Zusätzliche Pflege mit handelsüblichen Spezialmitteln für Induktions-, oder Ceranfeldkochplatten können die Lebensdauer der Platte verlängern.
- Achten Sie darauf, dass die Böden des Kochgeschirrs nicht über die Platte scheuern, da sie verkratzen könnte. Kleine Kratzer beeinträchtigen allerdings nicht die Funktionsfähigkeit des Gerätes.
- Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile stets an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Technische Daten

220-240V~ 50Hz 2000W, Schutzklasse II

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE – Richtlinien.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften.

Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (gestrichelte Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der

Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.



Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.

Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst

Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Service Fax: (089) 3000 88 –11

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert oder unfrei als Päckchen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z. B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z. B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie

- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

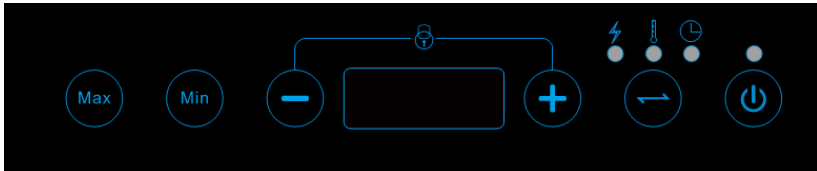
Version 06/2017

Importeur:
Prodomus Vertriebs-GmbH
Landsberger Str. 439
81241 München

Function list

Control panel

Function lights
Watt / Temperature / Timer



6

5

4

3

2

1

1	ON/OFF button
2	Function selector switch for WATT / TEMPERATURE / TIMER
3	Function selector switch "Higher"
4	Function selector switch "Lower"
5	One-touch button "Min"
6	One-touch button "Max"

Before first use

- Remove the packaging material and protective film from the appliance.
- Place the appliance on a dry, stable and flat surface.
- Clean the glass plate before use with a slightly damp cloth.

Activation



Caution! Risk of burns! The appliance becomes very hot during operation! Do not touch hot parts such as the hotplate or pots, etc. Always use the handles. Attention! Hot steam escapes during boiling and cooking!

Oil and fat used for frying can burn if overheated. Caution is advised. Provide adequate ventilation during use of the appliance.

NOTE: The appliance only works when you place a pot on it. If you do not put a pot on the hotplate but still press the ON/OFF button, the automatically preset power level indication of the respective induction hotplate appears on the display at first and then E-0. The appliance switches off after about one minute. The appliance does not heat up. If you remove the pot while cooking, E-0 appears on the display and the appliance switches off after about one minute.

Important: Only use (ferromagnetic) cookware suitable for induction hotplates! Other (non-magnetic) cookware is not suitable!

Operating the appliance



Caution! Never leave the appliance unattended when the power cord is plugged in.

Do not use the appliance if it is damaged in any way or does not function properly. In this case, contact the service centre (see "Warranty Information").

The use of accessories and replacement parts not recommended by the manufacturer can cause damage to the appliance and personal injury.

Note: Please take note of the information below on how to set the appliance.

The power level (watts) or temperature (degrees ° C), and the cooking time (hours/minutes), where applicable, can be adjusted.

Power levels: up to 2,000 watts maximum
Temperature settings: 60/80/100/120/140/160/180/200/220/240 (° C)
Timer: adjustable up to 180 minutes (3 hours)

- Always first place the suitable cookware with food or water for cooking (see "Induction-compatible cookware") centred on the hotplate. Otherwise it will malfunction (see "Safety features").
- Plug the power cord into a wall socket. An acoustic signal sounds.
- Press the ON/OFF button to turn the appliance on (applies to the right and left hotplate at the same time). An acoustic signal sounds. (A short acoustic signal is heard every time you press a button).
- Select the mode with the function selector switch for WATT / TEMPERATURE / TIMER.
- The power level (watts) is displayed first. Press again to change mode.
- Press the "higher" or "lower" buttons to adjust the respective level.

- You can preset a cooking time, change or check the current status of the remaining cooking time with the "TIMER" button. You can set the cooking time from 1 minute (0:01) up to 3 hours (3:00, equivalent to 180 minutes).
- To apply the selected time, wait a few seconds without pressing other buttons. The timer is active.
- As soon as you have set the timer, the currently selected/remaining cooking time appears in hours:minutes, alternating with the watt or temperature indication.
- As soon as the indicator light above it goes out, the timer is off. Then the last power or temperature level setting (e.g. 7 or 180) is displayed. When the time has run its course, you will hear an acoustic signal and the appliance goes into standby mode.
Please note: When a setting is not changed within about 3 seconds while the display is flashing, the appliance adopts the last displayed or set value.
- To stop the cooking or warming process without preset time, turn the appliance off with the ON/OFF button.



Note: If the appliance displays one of the error codes E1 – E3 (except E0), unplug the power cord first. Then, try to restart the appliance.

Caution! Always switch the appliance off after use and unplug it.

Error code table

The error codes E-0 to E-3 may appear on the display and an audible warning signal may sound.

Error	Possible cause and corrective action
E-0	Pot recognition: No pot on the hotplate or unsuitable cookware. Place a suitable pot on the hotplate within 30 seconds.
E-1	Indicates a short-circuit in the electronics. Unplug the power cord and wait a few minutes before attempting to restart the appliance. In case of a defect, contact a qualified technician (*).
E-2	Temperature sensor defective. Unplug the power cord and allow the appliance to cool down. If the appliance cannot be turned on again, contact a qualified technician (*).
E-3	Electronic monitoring surge voltage protector has triggered. Check whether the mains voltage of the wall socket which the appliance is plugged into corresponds to the mains voltage indicated on the rating plate.

Technical data

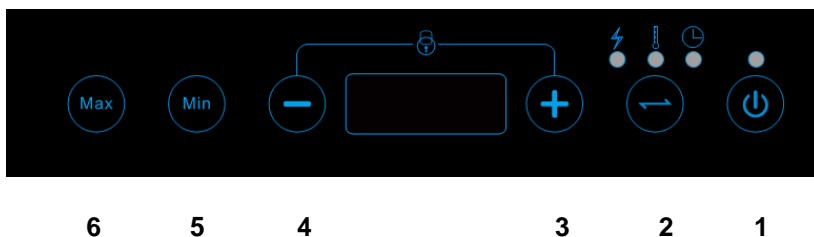
220-240V~ 50Hz, 2000w, protection class II

This appliance is GS-tested and complies with the CE directives.

Liste des fonctions

Tableau de commande

Voyant de fonctionnement
Watt / Température / Minuteur



1	Touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)
2	Sélecteur pour WATT / TEMPERATURE / MINUTEUR
3	Sélecteur "Plus"
4	Sélecteur "Moins"
5	Touche de sélection directe "Min"
6	Touche de sélection directe "Max"

Avant toute première utilisation

- Retirez l'emballage et le film de protection de l'appareil.
- Placez l'appareil sur un plan de travail sec, stable et plat.
- Nettoyez la plaque de verre avec un chiffon légèrement humide avant de l'utiliser.

Mise en marche



Attention! Risque de brûlures! L'appareil est très chaud durant son fonctionnement! Ne touchez pas les parties chaudes comme la plaque de cuisson ou les casseroles etc...., utilisez toujours les poignées. Attention! Lors de la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper! Les plats à base d'huile et de graisse peuvent brûler en cas de surchauffe. Il est préférable d'être vigilant. Veillez à une aération suffisante pendant l'utilisation de l'appareil.

REMARQUE: L'appareil ne fonctionne que si une casserole y est déposée. Si vous ne mettez pas de casserole sur la plaque et que vous appuyez sur la touche ON/OFF, la puissance prééglée automatiquement apparaît tout d'abord sur l'écran de chaque foyer de la plaque et ensuite E-0 apparaît. Après une minute env. , l'appareil s'éteint. Celui-ci ne chauffe pas. Si vous retirez la casserole pendant le fonctionnement de la plaque, E-0 apparaît sur l'écran, l'appareil s'éteint après une minute env.

Important: N'utilisez que des ustensiles de cuisine (ferromagnétique) adaptés à l'induction. Tout autre ustensile (non magnétique) n'est pas approprié!

Fonctionnement de l'appareil



Attention! Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.

Ne pas mettre en marche l'appareil, si celui-ci est endommagé d'une quelconque manière ou ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, adressez-vous au service après-vente (voir "informations de garantie").

L'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages sur l'appareil ainsi que des blessures.

Remarque: Veuillez respecter les remarques ci-dessous pour le réglage de l'appareil.

Les niveaux de puissance (Watt) ou la température (degré °C) ainsi que la durée de chauffe (heures/minutes), le cas échéant, sont réglables.

Niveaux de puissance: en WATT jusqu'à 2000 W max.

Niveaux de température: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 (°C)

Minuteur: réglable jusqu'à 180 minutes (3 heures)

- Placez toujours l'ustensile de cuisine approprié avec des aliments ou de l'eau à faire bouillir au centre du foyer (voir paragraphe "Ustensile de cuisine adaptés à l'induction). Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas (voir paragraphe "fonctions de sécurité").
- Mettez la fiche dans une prise appropriée. Un signal sonore retentit.
- Pour actionner l'appareil, appuyez sur la touche ON/OFF (vaut pour le foyer droit et celui de gauche en même temps). Un signal sonore retentit. (Lors de chaque nouvelle pression sur une touche, un bref signal sonore retentit également).
- A l'aide du sélecteur WATT / TEMPERATURE / MINUTEUR, vous sélectionnez le mode.
- Le niveau de puissance (Watt) apparaît sur l'écran. Appuyez de nouveau pour changer le mode.

- En appuyant sur les touches "Plus" ou "Moins", vous adaptez la puissance.
- Par la fonction "Minuteur", vous pouvez pré-régler un temps de cuisson, le modifier ou contrôler l'état actuel du temps de cuisson restant. Vous pouvez régler le temps de cuisson d'1 minute (00:01) à 3 heures (03:00 correspond à 180 minutes).
- Pour prendre en compte le temps sélectionné, veuillez attendre quelques secondes sans appuyer sur une autre touche. Le minuteur est actif.
- Lorsque vous avez réglé le minuteur, le temps de cuisson actuellement réglé/restant en H:Min apparaît en alternance avec l'indication de la puissance et de la température.
- Dès que le voyant de contrôle s'éteint, le minuteur est arrêté. Ensuite, la dernière puissance ou température (par ex. 7 ou 180) apparaît sur l'écran. Une fois le temps terminé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode standby.

Important: Si dans l'espace de 3 secondes env. aucun réglage n'est modifié pendant le clignotement de l'affichage, l'appareil prend en compte la dernière valeur affichée/réglée.

- Pour terminer le processus de cuisson resp. de maintien au chaud sans avoir pré-régulé de temps, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.



Remarque: Quand l'appareil affiche un des codes erreur E1 – E3 (hormis E0), veuillez tout d'abord débrancher l'appareil du secteur. Essayez ensuite de remettre l'appareil en marche.

Attention! Après utilisation, arrêtez complètement l'appareil et débranchez-le du secteur.

Tableau des codes erreur

Les codes erreur E-0 à E-3 peuvent apparaître sur l'écran et des signaux sonores peuvent retentir.

Erreur	Cause possible et mesure de correction
E-0	Détection casserole: Il n'y a aucune casserole sur la plaque ou bien celle-ci n'est pas adaptée. Placez dans les 30 secondes une casserole appropriée sur la plaque.
E-1	Un court-circuit est apparu dans l'électronique. Débranchez l'appareil du secteur et attendez quelques minutes avant d'essayer de redémarrer l'appareil. En cas de défectuosité, contactez un spécialiste (*).
E-2	Capteur de température défectueux. Débranchez l'appareil du secteur et laissez refroidir l'appareil. Si celui-ci ne se remet pas en marche, contactez un spécialiste (*).
E-3	Surveillance électronique protection contre la surtension s'est déclenchée. Vérifiez si la tension du secteur de la prise sur laquelle est branché l'appareil correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

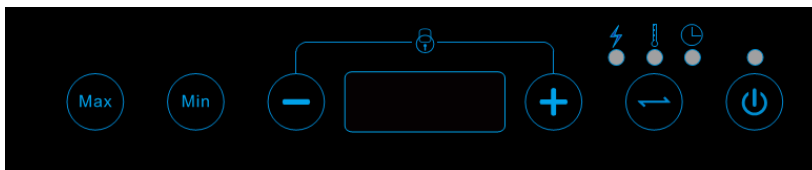
Données techniques

220-240V~ 50Hz 2000W, classe de protection II
Cet appareil est homologué GS et répond aux directives CE.

Funcieliijst

Bedieningspaneel

Funcielampjes
Watt / Temperatuur / Timer



6 5 4 3 2 1

1	ON/OFF-toets (AAN/UIT)
2	Funciekeuzetoets voor WATT / TEMPERATUUR / TIMER
3	Funciekeuzetoets „hoger“
4	Funciekeuzetoets „lager“
5	Snelkeuzetoets „min“
6	Snelkeuzetoets „max“

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en beschermfolie van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een droog, stabiel en gelijk oppervlak.
- Reinig de glazen plaat voor gebruik met een licht vochtige doek.

Ingebruikname



Pas op! Verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet! Raak geen hete delen zoals de kookplaat of pannen etc. aan, gebruik altijd de handvatten.

Pas op! Tijdens het koken ontstaat hete stoom!

Olie- en vetbereidingen kunnen bij oververhitting gaan branden. Voorzichtigheid is geboden. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik van het apparaat.

GBRUIKSAANWIJZING: het apparaat werkt alleen wanneer er een pan op staat. Plaatst u geen pan op het apparaat maar drukt u wel op de ON/OFF-toets, dan verschijnt de automatisch vooringestelde vermogensweergave van de betreffende kookplaat en daarna E-0. Na ongeveer een minuut schakelt het apparaat uit. Het apparaat warmt niet op. Wanneer u de pan tijdens gebruik verwijderd, verschijnt E-0 op het display, het apparaat schakelt na ca. een minuut uit.

Belangrijk: gebruik alleen inductiegeschikt (ferromagnetisch) keukengerei. Ander (niet magnetisch) keukengerei is niet geschikt!

Gebruik van het apparaat



Pas op! Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.

Het apparaat niet gebruiken wanneer het apparaat beschadigd is of niet correct functioneert. Neem in dit geval op met het servicepunt (zie „garantie“).

Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren en reserveonderdelen kan tot beschadiging van het apparaat en verwondingen leiden.

Gebruiksaanwijzing: gebruik onderstaande gebruiksaanwijzing tijdens het instellen van het apparaat.

Instelbaar zijn het vermogen (watt) of temperatuur (graden °C), evenals de kookduur (uren/minuten).

Vermogensniveaus: WATT-niveaus tot max. 2000 W

Temperatuurniveaus: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 (°C)

Timer: instelbaar tot 180 minuten (3 uur)

- Altijd eerst geschikt keukengerei van levensmiddelen of water om te koken (zie „inductiegeschikt keukengerei“) midden op de kookplaat zetten. Anders leidt dit tot storingen (zie „veiligheidsfuncties“).
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Er zal een akoestisch signaal klinken.
- Om het apparaat in te schakelen, drukt u op de ON/OFF-toets (bedient de rechter en linker kookplaat tegelijk). Er zal een akoestisch signaal klinken. (Bij elk nieuwe aanraking van een toets zal een kort, akoestisch signaal klinken).
- Met de functiekeuzeschakelaar voor WATT/TEMPERATUUR/TIMER kiest u de gewenste modus.

- Op het display verschijnt eerst het vermogensniveau (watt). Om te wisselen van modus nogmaals op de toets drukken.
- Door te drukken op de knoppen „hoger“ of „lager“ stelt u het gewenste niveau in.
- In het functieniveau „TIMER“ kunt u de kooktijd instellen, veranderen of de huidige stand van de kooktijd controleren. U kunt de kooktijd van 1 minuut (00:01) tot en met 3 uur (03:00, komt overeen met 180 minuten) instellen.
- Wacht enkele seconden zonder toetsen aan te raken om de gekozen tijd over te nemen. De timer is actief.
- Wanneer u de timer ingesteld heeft, verschijnt de huidige ingestelde/resterende kooktijd in uren:min afgewisseld met de watt- of temperatuurweergave.
- Zodra het controlelampje dooft, is de timer uit. Daarna verschijnt de laatst ingestelde vermogens- of temperatuurniveaewaarde (b.v. 7 of 180) op het display. Na afloop van de tijd klinkt een akoestisch signaal en schakelt het apparaat naar de standby modus.
Let op: wanneer er bij een knipperende weergave binnen ca. 3 seconden geen instelling verandert, gebruikt het apparaat de laatst aangegeven/ingestelde waarde.
- Om de kook- resp. warmhoudprocedure zonder tijdsinstelling te beëindigen, schakelt u het apparaat uit met de ON/OFF-toets.



Gebruiksaanwijzing: wanneer het apparaat foutcode E1-E3 weergeeft (behalve E0), haal dan eerst de stekker uit het stopcontact. Probeer daarna het apparaat opnieuw op te starten.

Pas op! Na gebruik altijd het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.

Foutcodetabel

Foutcodes E-0 tot E-3 kunnen op het display verschijnen en akoestische waarschuwingssignalen geven.

Fout	Mogelijke oorzaak en corrigerende maatregel
E-0	Panherkenning: geen pan op de kookplaat of ongeschikt keukengerei. Plaats binnen 30 seconden een geschikte pan op de kookplaat.
E-1	Er is een kortsluiting in de elektronica opgetreden. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten voor u probeert het apparaat opnieuw op te starten. Richt u bij een defect tot een vakman (*).
E-2	Temperatuursensor defect. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Kan het apparaat niet opnieuw inschakeld worden, raadpleeg dan een vakman (*).
E-3	Elektronicabeveiliging overspanningsbescherming is actief. Controleer of de netspanning van het stopcontact waar het apparaat op aangesloten is, overeenkomt met aan aangegeven netspanning op het identificatieplaatje.

Technische gegevens

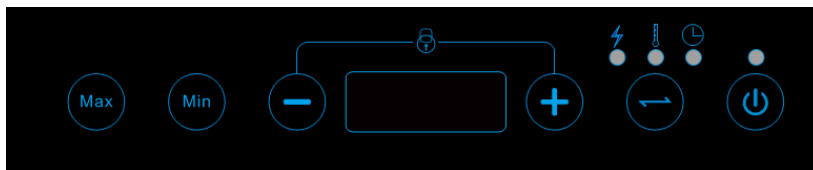
220-240V~ 50Hz 2000W, klasse II

Dit apparaat is GS getest en komt overeen met de CE-richtlijnen.

Seznam funkcí

Ovládací panel

Žárovky funkce Watt / Teplota / Časovač



6 5 4 3 2 1

1	Tlačítko ON/OFF (zapnout/vypnout)
2	Spínací volič funkcí pro WATT / TEPLOTA / ČASOVAC
3	Spínací volič funkcí „Vyšší“
4	Spínací volič funkcí „Nižší“
5	Tlačítko s přímou volbou „Min“
6	Tlačítko s přímou volbou „Max“

Před prvním používáním

- Odstraňte obalový materiál a ochrannou fólii ze zařízení.
- Postavte zařízení na suchou, stabilní a rovnou pracovní plochu.
- Před používáním vyčistěte skleněnou desku mírně navlhčeným hadrem.

Uvedení do provozu



POZOR! Nebezpečí popálení! Zařízení bude během provozu velice horké! Nedotýkejte se horkých součástí jako je varná deska nebo hrnce na vaření, používejte vždy držadla. Pozor! Při vaření uniká horká pára!

Olaj a tukové přípravky mohou při přehřívání začít hořet. Doporučuje se opatrnost. Postarejte se o dostatečné větrání během používání spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič pracuje pouze tehdy, pokud na něj postavíte hrnec. Pokud na spotřebič nepostavíte hrnec a stisknete přesto tlačítko ON/OFF (ZAP/VYP), objeví se na displeji nejprve automaticky přednastavený údaj výkonostního stupně příslušné indukční varné desky a potom E-0. Po asi jedné minutě se spotřebič vypne. Spotřebič se nebude zahřívát. Pokud hrnec během provozu odstraníte, objeví se na displeji E-0, spotřebič se přibližně po jedné minutě vypne.

Důležité: Používejte pouze pro indukci vhodné kuchyňské nádobí (feromagnetické)! Jiné (nemagnetické) kuchyňské nádobí je nevhodné !

Provoz spotřebiče



Pozor! Nikdy nenechávat spotřebič bez dozoru, pokud je síťová zástrčka zasunutá.

Nepoužívat spotřebič, pokud je jakýmkoliv způsobem poškozený nebo správně nefunguje. V tomto případě se obraťte na servis (viz „Upozornění k záruce“).

Používání příslušenství a náhradních dílů, které nebyly doporučeny výrobcem může vést k poškození spotřebiče a ke zranění.

Upozornění: Prosím dbejte zde níže uvedených pokynů pro nastavování spotřebiče.

Nastavitelný je stupeň výkonu (Watt) nebo teplota (stupeň °C), stejně jako případně doba vaření (hodiny/minuty).

Výkonové stupně: ve WATT-stupních do max. 2000 W

Teplotní stupně: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 (°C)

Časovač: nastavitelný až do 180 minut (3 hodiny)

- Vždy nejdříve postavte vhodné kuchyňské nádobí s potravinami nebo vodou pro vaření (viz odstavec „Nádobí vhodné pro indukci“) doprostřed plotýnky. Jinak dojde k poruše (viz odstavec „Bezpečnostní funkce“).
- Zasuňte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky. Zazní zvukový signál.
- Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko ON/OFF (ZAP/VYP) (platí pro pravou i levou varnou desku současně). Zazní zvukový signál. (Při každém stisknutí tlačítka zazní znovu krátký zvukový signál).
- Pomocí voliče funkcí pro WATT / TEPLOTA / ČASOVAČ vyberte režim.
- Na displeji se nejprve objeví výkonový stupeň (Watt). Pro změnu režimu znovu stisknout tlačítko.

- Stisknutím tlačítek "Vyšší" nebo „Nižší“ nastavíte příslušný stupeň.
- Na úrovni funkce „ČASOVAČ“ můžete přednastavit, měnit dobu vaření nebo zkontrolovat aktuální stav zbývající doby vaření. Můžete nastavovat dobu vaření od 1 minuty (00:01) do 3 hodin (03:00, odpovídá 180 minutám).
- Pro potvrzení zvoleného času, počkejte několik vteřin, aniž byste stiskli další tlačítka. Časovač je aktivní.
- Pokud jste nastavili časovač, objeví se aktuálně nastavená/zbývající doba vaření v hod.min., která se bude střídát s údajem Watt nebo teploty.
- Jakmile kontrolka zhasne, je časovač vypnutý. Poté se na displeji objeví naposledy nastavená hodnota úrovně výkonu nebo teploty (např. 7 nebo 180). Po uplynutí doby zazní zvukový signál a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.

Upozornění: Pokud se u blikajícího indikátoru během 3 vteřin nezmění žádné nastavení, spotřebič převezme poslední zobrazenou/nastavenou hodnotu.

- Pro ukončení procesu vaření nebo ohřívání bez přednastavení času vypněte spotřebič pomocí tlačítka ON/OFF(ZAP/VYP)



Upozornění: Pokud se na spotřebiči objevuje chybový kód E1 – E3 (kromě E0), vytáhněte nejdříve síťovou zástrčku. Pokuste se potom spotřebič znovu nastartovat.

Pozor! Po používání zásadně spotřebič vypnout a vytáhnout síťovou zástrčku.

Tabulka s chybovými kódy

Na displeji se mohou objevit chybové kódy E-0 až E-3 zazní zvukové varovné signály.

Závada	Možná příčina a opravné opatření
E-0	Rozpoznání hrnce: Na varné desce není žádný hrnec nebo na ni bylo postaveno nevhodné nádobí. Postavte během 30 vteřin na varnou desku vhodný hrnec.
E-1	Došlo ke zkratu v elektronice. Vytáhněte síťovou zástrčku a počkejte několik minut, než se znovu pokusíte spotřebič nastartovat. V případě závady se obraťte na odborníka (*).
E-2	Teplotní snímač je vadný. Vytáhněte síťovou zástrčku a nechejte spotřebič vychladnout. Pokud by se spotřebič nedal zapnout, obraťte se na odborníka (*).
E-3	Spustila se (zasáhla) elektronická ochrana proti přepětí. Zkontrolujte, zda síťové napětí na zásuvce, ke které je spotřebič připojen, odpovídá síťovému napětí na typovém štítku.

Technické údaje

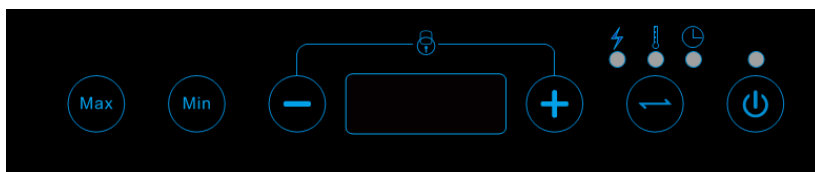
220-240V~ 50Hz 2000W, Třída ochrany II

Tento spotřebič byl testován podle GS a odpovídá směrnici EU.

Elenco delle funzioni

Pannello di controllo

Spie delle funzioni
Watt / Temperatura / Timer



6 5 4 3 2 1

1	Tasto ON/OFF
2	Selettore di funzione per WATT / TEMPERATURA / TIMER
3	Selettore di funzione "più alto"
4	Selettore di funzione "più basso"
5	Tasto di selezione diretta "min"
6	Tasto di selezione diretta "max"

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere la confezione e le pellicole protettive dall'apparecchio.
- Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana.
- Prima dell'utilizzo, pulire la piastra in vetro con un panno leggermente inumidito.

Messa in funzione



Attenzione! Pericolo di ustione! L'apparecchio si riscalda molto durante il funzionamento! Non toccare le parti calde come la piastra di cottura o le pentole, etc., utilizzare sempre le impugnature. Attenzione! Durante la cottura, si origina vapore caldo!

Ricette oleose e grasse possono bruciare in caso di surriscaldamento. Si richiede attenzione. Assicurarsi che ci sia aria fresca a sufficienza durante l'utilizzo dell'apparecchio.

NOTA: L'apparecchio funziona solo quando vi si colloca sopra una pentola. Se non si collocano pentole sull'apparecchio e tuttavia si preme il tasto ON/OFF, sul display compare dapprima l'indicazione automatica predefinita dei livelli di potenza della relativa piastra a induzione, e poi E-0. Dopo ca. un minuto, l'apparecchio si spegne. L'apparecchio non si riscalda. Se durante il funzionamento si rimuove la pentola, sul display compare E-0, l'apparecchio si spegne dopo ca. 1 minuto.

Attenzione: Utilizzare solo stoviglie idonee per l'induzione (ferromagnetiche)! Altri tipi di stoviglie (non magnetiche) non sono adatti!

Funzionamento dell'apparecchio



Attenzione! Mai lasciare l'apparecchio incustodito, se la spina è inserita.

Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se non funziona correttamente. In questo caso, rivolgersi al proprio centro di assistenza (vedi "Informazioni sulla garanzia").

L'utilizzo di accessori e di ricambi non consigliati dal fabbricante può provocare danni e ferimenti.

N.B.: Osservare le indicazioni di cui sotto sulla regolazione dell'apparecchio.

I livelli di potenza (Watt) o temperatura (gradi °C) sono regolabili, come eventualmente anche la durata di cottura (ore/minuti).

Livelli di potenza: in livelli di WATT fino a 2000 W max.

Livelli di temperatura: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 (°C)
Timer: regolabile fino a 180 minuti (3 ore)

- Prima, collocare pentolame idoneo con gli alimenti o acqua da bollire (vedi paragrafo "Pentole per induzione") centrato sul piano cottura. Altrimenti, possono verificarsi malfunzionamenti (vedi paragrafo "Funzioni di sicurezza").
- Inserire la spina in una presa adatta. Si sente un segnale acustico.
- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto ON/OFF (vale al contempo per la piastra destra e quella sinistra). Si sente un segnale acustico. (Ogni volta che si preme un tasto, si sente un breve segnale acustico).

- Con il selettore di funzione per WATT / TEMPERATURA / TIMER, selezionare la modalità.
 - Nel display compare inizialmente il livello di potenza (Watt). Premere nuovamente per cambiare modalità.
 - Premendo i tasti "Più alto" o "Più basso" per regolare il livello.
 - Nel livello "TIMER", è possibile predefinire il tempo di cottura, modificarlo o controllare il tempo di cottura restante. Si può regolare il tempo di cottura tra 1 minuto (00:01) e 3 ore (03:00, che corrispondono a 180 minuti).
 - Per accettare il tempo selezionato, attendere alcuni secondi senza premere altri tasti. Il timer è attivo.
 - Una volta regolato il timer, compare il tempo di cottura restante/impostato in h:min, alternativamente con l'indicazione di Watt o temperatura.
 - Non appena si spegne la spia di controllo, si spegne anche il timer. Poi, sul display, compare l'ultimo valore definito per potenza o temperatura (ad es. 7 o 180). Dopo lo scadere del tempo, si sente un segnale acustico e l'apparecchio passa in modalità standby.
- Ricordare che:** Se con display lampeggiante non si modifica alcuna impostazione entro ca. 3 secondi, l'apparecchio accetta l'ultimo valore visualizzato/definito.
- Alla conclusione del processo di cottura/riscaldamento senza impostazione del tempo, l'apparecchio può essere spento con il tasto ON/OFF.



N.B.: Se l'apparecchio mostra un codice di errore E1 – E3 (tranne E0), staccare prima la spina. Provare a riavviare l'apparecchio.

Attenzione! Dopo l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

Tabella dei codici di errore

Possono comparire sul display codici di errore da E-O a E-3 e possono essere emessi segnali acustici.

Errore	Possibile causa e misura correttiva
E-0	Riconoscimento pentola: nessuna pentola sulla piastra di cottura o pentola inadatta. Entro 30 secondi, mettere una pentola adatta sulla piastra di cottura.
E-1	Si è verificato un cortocircuito con la parte elettronica. Staccare la spina e attendere qualche minuto prima di provare a riavviare l'apparecchio. In caso di guasto, rivolgersi a un esperto (*).
E-2	Sensore di temperatura difettoso. Staccare la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio. Qualora fosse impossibile riaccenderlo, rivolgersi a un esperto (*).
E-3	Monitoraggio dell'elettronica: protezione contro la sovratensione scattata. Controllare se la tensione di rete presso la presa a cui è collegato l'apparecchio corrisponde a quella indicata sulla targhetta.

Specifiche tecniche

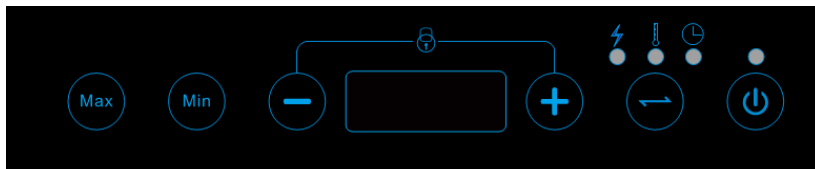
220-240V~ 50Hz 2000W, classe di protezione II

Questo apparecchio è testato GS e corrisponde alle Direttive CE.

Lista de funciones

Panel de mando

Pilotos de función
Vatios / temperatura / temporizador



1	Tecla ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)
2	Selector de función para VATIOS / TEMPERATURA / TEMPORIZADOR
3	Selector de función «Más alto»
4	Selector de función «Más bajo»
5	Tecla de selección directa «Min.»
6	Tecla de selección directa «Máx.»

Antes del primer uso

- Retire el material de embalaje y las láminas de protección del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo seca, estable y plana.
- Limpie la placa de cristal con un paño ligeramente humedecido antes de usarla.

Puesta en marcha



¡Precaución! ¡Peligro de quemaduras! El aparato se pondrá muy caliente durante su funcionamiento. No toque las superficies calientes como la placa de cocción o las ollas, etc., utilice siempre las asas. ¡Atención! ¡Durante la cocción se libera vapor caliente! Las preparaciones a base de aceite y grasa pueden arder en caso de sobrecalentamiento. Se aconseja tener precaución. Procure que haya una ventilación suficiente durante la utilización del aparato.

NOTA: El aparato funcionará únicamente si coloca una olla encima. Si no coloca ninguna olla sobre el aparato y acciona, no obstante, la tecla ON/OFF, aparecerá en la pantalla en primer lugar el dato del nivel de potencia preajustado automáticamente de la placa de inducción respectiva y, seguidamente, E-0. Al cabo de un minuto aprox. se desconectará el aparato. El aparato no calienta. Si retira la olla durante el funcionamiento, aparecerá E-0 en la pantalla; el aparato se desconectará al cabo de un minuto aprox.

Importante: ¡Utilice únicamente baterías de cocina aptas para inducción (ferromagnéticas)! ¡El resto de baterías de cocina (no magnéticas) no son aptas!

Funcionamiento del aparato



¡Precaución! No dejar de vigilar nunca el aparato mientras esté enchufado.

No accionar el aparato si se encuentra dañado de algún modo o no funciona correctamente. En tal caso diríjase al departamento de asistencia técnica (véanse las «Indicaciones de garantía»).

La utilización de piezas de accesorios o de repuesto no recomendadas por el fabricante puede llegar a producir daños al aparato y lesiones.

Nota: Tenga en cuenta las indicaciones descritas más abajo acerca de la configuración del aparato.

Se puede ajustar el nivel de potencia (vatios) o la temperatura (°C), así como la duración de la cocción, dado el caso (horas/minutos).

Niveles de potencia: en niveles de VATIOS hasta 2000 W máx.

Niveles de potencia: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 (°C)
Temporizador: ajustable hasta 180 minutos (3 horas)

- Colocar siempre en primer lugar una batería de cocina con alimentos o agua para cocer (véase el apartado «Ollas aptas para inducción») centrada sobre la zona de cocción. En caso contrario se producirá un mal funcionamiento (véase el apartado «Funciones de seguridad»).
- Conecte el enchufe a una toma de corriente apropiada. Se escuchará una señal acústica.
- Para encender el aparato, accione la tecla ON/OFF (se aplica de la misma manera para la placa de cocción derecha e izquierda). Se escuchará una señal acústica. (Con cada nueva pulsación de una tecla sonará asimismo una breve señal acústica).

- Seleccione el modo con el selector de función para VATIOS / TEMPERATURA / TEMPORIZADOR.
- En la pantalla aparecerá en primer lugar el nivel de potencia (vatios). Pulse nuevamente para cambiar de modo.
- Pulsando en las teclas «Más alto» o «Más bajo» puede ajustar el nivel respectivo.
- En el nivel de función «TEMPORIZADOR» podrá preajustar o modificar el tiempo de cocción o controlar el estado actual del tiempo de cocción restante. Puede ajustar el tiempo de cocción desde 1 minuto (00:01) hasta 3 horas (03:00, corresponde a 180 minutos).
- Para aceptar el tiempo seleccionado, espere unos segundos sin accionar otras teclas. El temporizador está activo.
- Una vez haya regulado el temporizador, aparecerá el tiempo de cocción actualmente ajustado/restante en hrs.min., alternando con la indicación de vatios o temperatura.
- En cuanto el piloto de control superior se apague, el temporizador se desconectará. A continuación aparecerá en la pantalla el último valor del nivel de potencia o de temperatura ajustado (por ejemplo, 7 o 180). Cuando haya expirado el tiempo, se escuchará una señal acústica y el aparato cambiará al modo standby.

Tenga en cuenta lo siguiente: Si con el indicador parpadeante no se modifica ningún ajuste en el plazo de 3 segundos, el aparato aceptará el último valor mostrado/ajustado.

- Para finalizar el proceso de cocción o de mantenimiento en caliente sin preajuste de tiempo, apague el aparato con la tecla ON/OFF.



Nota: Si el aparato muestra uno de los códigos de error E1 – E3 (excepto E0), extraiga siempre el enchufe en primer lugar. A continuación intente poner en marcha el aparato de nuevo.

¡Atención! Después del uso, desconecte por principio el aparato y extraiga el enchufe.

Tabla de códigos de error:

Los códigos de error E-O hasta E-3 pueden aparecer en la pantalla y se escucharán señales acústicas de advertencia.

Error	Posible causa y medida correctora
E-0	Detección de olla: ninguna olla sobre la placa de cocción o batería de cocina inadecuada. Coloque una olla apropiada sobre la placa de cocción en el intervalo de 30 segundos.
E-1	Ha aparecido un cortocircuito en la electrónica. Extraiga el enchufe y espere algunos minutos antes de intentar poner de nuevo en marcha el aparato. En caso de defecto, diríjase a un técnico especialista (*).
E-2	Sensor de temperatura defectuoso. Extraiga el enchufe y espere a que se enfríe el aparato. Si el aparato no se puede conectar de nuevo, diríjase a un técnico especialista (*).
E-3	Control de la electrónica: se ha activado la protección de sobretensión. Compruebe si la tensión de red en la toma de corriente a la que está conectado el aparato, coincide con la tensión de red especificada en la placa de características.

Datos técnicos

220-240V~ 50Hz 2000W, clase de protección II

Este aparato ha sido inspeccionado conforme a GS y cumple las directivas CE.