www.severin.com

SEVERIN

TASTEFUL TECHNOLOGY



DE	Gebrauchsanweisung	Doppel-Kochplatte	4
GB	Instructions for use	Electric table-top hot-plates	10
FR	Mode d'emploi	Plaques de cuisson électriques de table	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Elektrische kookplaat tafelmodel	22
ES	Instrucciones de uso	Placa eléctrica de cocción doble	28
IT	Manuale d'uso	Piano di cottura elettrico a due piastre da tavolo	34
DK	Brugsanvisning	Elektriske kogeplader	41
SE	Bruksanvisning	Elektriska kokplattor av bordsmodell	47
FI	Käyttöohje	Sähkökeittotasot	53
PL	Instrukcja obsługi	Elektryczne płyty grzewcze	59
GR	Οδηγίες χρήσεως	Ηλεκτρικές επιτραπέζιες εστίες	66
RU	Руководство по эксплуатации	Настольная 2-конфорочная электроплитка	74

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

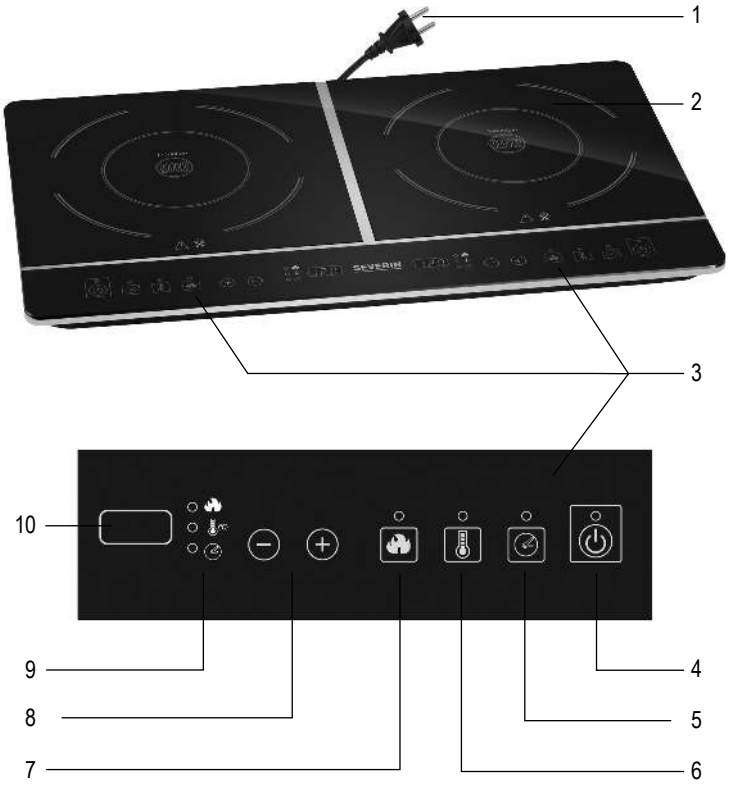
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


1
2
3
10
9
8
7
4
5
6

Doppel-Kochplatte

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Um eine Netzüberlastung zu vermeiden darf kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig an demselben Stromkreis benutzt werden.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Anschlussleitung mit Netzstecker
2. Kochfeld
3. Bedienfeld
4. Ein-/Stand-By-Taste ⏻
5. Bedientaste Timer
6. Bedientaste ‚Temperatur'
7. Bedientaste ‚Leistung'
8. Wahltasten zum Erhöhen/Senken von Leistung / Temperatur / Zeiteinstellung
9. Funktionsanzeigen für ‚Timer', ‚Temperatur' und ‚Leistung'
10. Display

Sicherheitshinweise
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nach Benutzung der Kochplatte diese mit einem feuchten Tuch abwischen. Weitere Hinweise zur Reinigung dem Abschnitt ‚*Reinigung und Pflege*' entnehmen.
- **Achtung!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, muss das Gerät abgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder

einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät darf nicht in eine Arbeitsplatte eingebaut werden.
- Personen mit Herzschrittmachern, sollten vor der Inbetriebnahme des Gerätes ihren Arzt befragen, da die Benutzung die Funktion des Herzschrittmachers beeinflussen kann.
- Das Gerät darf nur mit ausreichendem Abstand zu Gegenständen benutzt werden, die auf Magnetismus reagieren (z.B. Kreditkarten, Kassetten, TV & Radio).

- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen empfindlichen Materialien benutzen.
- Das Gerät nur frei auf einer ebenen, **nicht metallischen** Fläche benutzen, die nicht durch Spritzer, Wärme oder Wasserdampf beeinträchtigt wird.
- Bitte beachten, dass Luft frei unter dem Gerät zirkulieren kann. Zu Wänden etc. einen Abstand von ca. 10 cm einhalten.
- Die Lüftungsschlitze des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden.
- Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn sich ein gefüllter Topf auf dem Kochfeld befindet. Werden leere Töpfe erhitzt, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät aus. Es kann aber dennoch zu Schäden am Gerät und am Topfgeschirr führen.
- Durch abstrahlende Wärme des Kochgeschirrs, kann sich die Glasplatte erwärmen. **Verbrennungsgefahr**!
- **Vorsicht!** Speisen, besonders fett- und ölhaltige Speisen, können sich bei Überhitzung leicht entzünden.
- Das Gerät darf nicht bewegt werden, während sich noch Kochgeschirr auf der Glasplatte befindet.
- Kein Kochgeschirr über das Bedienfeld ziehen oder darauf abstellen.
- Den Netzstecker ziehen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme eventuelle Verpackungsreste entfernen und das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Zur Benutzung des Gerätes ist nur induktionsfähiges Kochgeschirr geeignet, z.B. Edelstahltöpfe und -pfannen mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen und emaillierte Stahltöpfe und -pfannen.
- Um die Eignung des Kochgeschirrs zu testen, einen Magneten an den Boden des Gefäßes halten. Wird dieser angezogen, kann das Kochgeschirr benutzt werden.
- Es dürfen nur Töpfe mit ebenem Boden benutzt werden.
- Die Stärke des Topfbodens sollte mind. 2 mm betragen.
- Nur Töpfe mit einem Durchmesser von 12 bis ca. 22 cm benutzen.
- Wird ungeeignetes Kochgeschirr benutzt, reagiert das Gerät mit einer Fehlermeldung (siehe Tabelle ‚Fehler beseitigen').
- Beschichtete Pfannen und Töpfe können durch zu starke Hitze beschädigt werden. Daher die ausgewählte Temperatur dem Kochgeschirr anpassen und die Angaben des Kochgeschirrherstellers beachten
- Jedes Kochfeld darf mit max. 6 kg

belastet werden.

Auswahl Leistung / Temperatur
Das Gerät kann entweder über die Funktionen ‚Leistung' oder ‚Temperatur' geregelt werden. Wir empfehlen zum Erhitzen von Wasser, zum Dünsten und ähnlichen Kochanwendungen die Einstellung über die Leistung vorzunehmen. Zum Braten, Frittieren und ähnlichem bitte die Einstellung ‚Temperatur' benutzen.

Leistung
Die Bedientaste drücken. Im Display erscheint eine Standardeinstellung 5 (linkes Kochfeld: 4). Mithilfe der Wahltasten + und – kann eine beliebige Leistung von 1-10 ausgewählt werden (linkes Kochfeld von 1-7 / rechtes Kochfeld von 1-10).

Temperatur
Die Bedientaste drücken. Im Display erscheint die Standardeinstellung ‚120'. Mithilfe der Wahltasten + und – kann eine beliebige Temperatur von 60°C bis 240°C in zwanziger Schritten ausgewählt werden.

Timer
Mit der Timerfunktion kann die Dauer des Kochvorgangs eingestellt werden. Nach der Auswahl der gewünschten Funktion die Bedientaste drücken und mithilfe der Wahltasten + und – die gewünschte Zeit einstellen. Die + Taste erhöht die Zeit in 5-Minuten-Intervallen und die – Taste reduziert sie in 1-Minute-Intervallen. Die maximale Timereinstellung beträgt 180 Minuten. Sobald die vorgewählte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet in den Stand-by Modus.

Wird keine Timereinstellung vorgenommen, wird der Kochvorgang erst durch Drücken des Ein-/Stand-By-Schalters unterbrochen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt benutzen.

Funktionsanzeigen
Die Funktionsanzeigen geben an, ob die Funktion ‚Leistung', ‚Temperatur' oder ‚Timer' gewählt wurde.

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr
Das Gerät erkennt, ob Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht und ob dieses geeignet ist. Wird eine Funktion gewählt und es befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld, ertönen Signaltöne und im Display erscheint ‚---'. Nach vier Signaltönen schaltet das Gerät in den Standby Modus.

Restwärmeanzeige
Im Standby Modus wird die Restwärme des Kochfeldes im Display angezeigt. Liegt die Temperatur unter ca. 50 °C erscheint die Anzeige **L**. Bei einer Restwärme über ca. 50 °C erscheint die Anzeige **H**.

Bedienung
- Netzstecker einstecken.
- Es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by Modus.
- Im Display erscheint die Anzeige **L** für geringe Wärme des Kochfeldes.
- Kochgeschirr (gefüllt) auf das Kochfeld setzen.
- Den Ein-/Stand-By-Schalter einschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und die Funktionsanzeige für Leistung und Temperatur blinkt.
- Wenn innerhalb von 30 sec nach dem

Einschalten keine Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät in den Stand-by Modus zurück.
- Mithilfe der Bedientasten 🌡 oder 🔥 die gewünschte Funktion auswählen.
- Das Gerät beginnt zu heizen.
- Mithilfe der Wahltasten + und – die beliebige Leistung bzw. Temperatur auswählen.
- Falls gewünscht, die Kochzeit per Timerfunktion ⏲ festlegen.
- Nach dem Kochvorgang das Gerät ausschalten und für ca. 30 Sekunden abkühlen lassen. Dann den Netzstecker ziehen.

Reinigung und Pflege
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Nach Benutzung der Kochplatte evtl. übergelaufenes Kochgut mit einem feuchten Tuch, etwas Spülmittel und gegebenenfalls einem Kochfeldschaber reinigen.
- Es empfiehlt sich die Kochplatte von Zeit zu Zeit mit einem Spezialpflegemittel zu behandeln.

Ersatzteile und Zubehör
Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie
Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Fehler beseitigen

Im Display können folgende Fehlermeldungen aufgeführt werden:

Fehlermeldung	Ursache	Maßnahme
E01	Die Netzspannung liegt unter 160 V.	Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose mit Netzspannung 220-240 V anschließen.
E02	Die Netzspannung liegt über 270 V.	Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose mit Netzspannung 220-240 V anschließen.
E03	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
E06	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
E07	Die Kochtemperatur übersteigt 240 °C.	Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Sollte der Fehler mehrmals auftreten, bitte mit den Kundendienst in Verbindung setzen.
E08	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
Gerät im Stand-by Modus, im Display keine Angabe und das Gerät piept	Ungeeignetes Kochgeschirr (ohne Magnetboden, kleiner als 12 cm Ø)	Siehe Abschnitt ‚Geeignetes Kochgeschirr‘

Electric table-top hot-plates

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to a socket installed in accordance with the regulations.
To avoid a power overload, do not use any additional electrical appliances on the same circuit.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Power cord with plug
2. Cooking surface
3. Control panel
4. On/Stand-by switch ⏻
5. Operating key - Timer
6. Operating key - Temperature
7. Operating key - Power
8. Selection keys (+ and -) for Power / Temperature / Timer setting
9. Function indicators – 'Timer', 'Temperature' and 'Power'
10. Display

Important safety instructions
- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Clean the cooking surfaces with a damp cloth after each use. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- **Caution:** To avoid the risk of electric shock, the unit must be switched off and disconnected from the mains if the surface shows any sign of cracking or similar damage.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- Do not place any metal objects (eg knives, forks or spoons) onto the

cooking surfaces, as such objects may become hot.

- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- This unit must not be fitted into a countertop.
- People fitted with pacemakers should consult their doctors before using the appliance, as the pacemaker's function may be affected.
- This appliance should only be used with sufficient clearance from any objects that respond to magnetic fields (eg credit cards, cassettes, TV sets or radios).
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any other inflammable materials.
- During operation, the appliance must be placed, clear of any obstructions, on a level, **non-metallic**, heat-resistant surface, impervious to splashes, stains or

hot steam.

- Always ensure that air is able to circulate freely underneath the unit. A minimum distance of 10 cm to any wall must also be observed.
- The ventilation slots on the unit must not be covered during use.
- Do not operate the unit , unless suitable cookware (with food in) has been put on the cooking surface. When an empty pot or pan is being heated, the overheat protection will automatically turn the appliance off. In this case, however, damage to cookware or the unit itself cannot be completely ruled out.
- **Caution:** With the heat emitted by the cookware, the ceramic glass surfaces may heat up. **There is therefore a danger of burns.**
- **Caution:** Food containing fat or oil may catch fire when over-heated.
- Do not attempt to move the unit while there is cookware on the ceramic surface.
- Do not pull or slide cookware over the control panel, and do not place any cookware on it.
- Always remove the plug from the wall socket
  - after use,
  - in case of any malfunction, and also
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free.
- The power cord must be kept well away from any hot part of the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Start up

Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging and wipe the surface with a damp cloth.

Suitable cookware

- This appliance must only be used with cookware suitable for use with induction-type hot-plates, eg stainless-steel with a ferro-magnetic base, or cast-iron or enamelled steel cookware.
- Cookware can be tested for its suitability by simply holding a magnet to the base; if the magnet is attracted, the cookware is suitable for use with this appliance.
- Only flat-bottom pots and pans may be used.
- Do not use any cookware with a base less than 2 mm thick.
- Only pots and pans with a diameter of 12 to around 22 cm may be used.
- If unsuitable cookware is used, the appliance will respond with an error message (see 'Troubleshooting' table).
- Coated pots and pans may be damaged by excessive heat. It is therefore important to select the appropriate temperature level for the cookware in use, and to follow the information provided by the cookware's manufacturer.
- A maximum load of 6 kg for either cooking plate must not be exceeded.

Setting the power output / temperature

This appliance may be operated by either of its control features, 'Power' or 'Temperature'. For heating water, steaming and similar cooking applications, we recommend using the 'Power' control. For frying, deep-frying and the like, the 'Temperature' control should be used.

Power
Press the operating key . The display shows the default setting, 5 (left cooking plate: 4). Using the + and – selection keys, the power setting can be adjusted from 1 to 10 as required (left plate from 1-7, right plate from 1-10).

Temperature
Press the operating key . The display shows the default setting, 120. Using the + and –selection keys, the required temperature level can be selected in steps of 20 °C within a range from 60 °C to 240 °C.

Timer
The timer function allows for setting the intended cooking time. Once the desired function has been selected, press the operating key , and then use the + and – selection keys to select the cooking time. Every press of the + key increases the cooking time by 5-minute intervals, while pressing the – key reduces the cooking time by 1 minute. The maximum timer setting is 180 minutes. Once the pre-programmed time has elapsed, a beep signal is heard and the appliance goes into stand-by mode.
If no timer setting is selected, cooking can only be interrupted by pressing the On/ Stand-by switch.
Do not leave the appliance unattended while in use.

Function indicators
The function indicator shows which of the 'Power', 'Temperature' or 'Timer' functions has been selected.

Automatic recognition of suitable cookware
The appliance detects whether any cookware has been placed on the plate, and whether it is suitable for this appliance. If any function is selected with non-suitable cookware on the plate, a number of beeps will be heard, and the display will show the error message ---. After four beeps, the appliance goes into stand-by mode.

Residual heat indicator
In standby mode, any residual heat in the plate(s) is indicated on the display. If the temperature is below approx. 50 ° C, the indicator **L** shows in the display. For a residual heat exceeding approx. 50 ° C, the display shows **H**.

Operation
- Connect the unit to mains power.
- A beep signal is heard. The appliance is now in stand-by mode.
- The display shows the indicator **L** for low residual heat in the plate(s).
- Put the food into the pot or pan and put it on the cooking surface.
- Use the On/Stand-by switch to turn the appliance on. A beep signal is heard and the function indicators for 'Power' and 'Temperature' starts flashing.
- If no input is registered within 30 seconds of switching on, the appliance returns into stand-by mode.
- Use the or operating keys to select the required function.
- The appliance starts the heating process.
- Use the + and – selection keys to select the desired power setting or temperature level.
- If so desired, use the timer function to

select the cooking time.
- Once cooking is finished, switch the appliance off, let it cool down for 30 seconds and disconnect in from the mains.

Cleaning and care
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- After use, any spills can be removed from the cooking surfaces using a damp cloth and, if necessary, some detergent or a special scraper for ceramic surfaces.
- A special cleaning agent should be used to treat the plate from time to time.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Troubleshooting

In the case of problems, the following error messages may appear on the display:

Error message	Cause	Action to be taken
E01	The mains voltage is below 160 V.	Connect the unit to an outlet installed in accordance with the regulations, with a supply voltage between 220 and 240 V.
E02	The mains voltage exceeds 270 V.	Connect the unit to an outlet installed in accordance with the regulations, with a supply voltage between 220 and 240 V.
E03	Internal fault	Contact customer service.
E06	Internal fault	Contact customer service
E07	The cooking temperature exceeds 240 °C.	Turn the unit off, disconnect it from the mains and allow it to cool down. Contact customer service if the problem occurs repeatedly.
E08	Internal fault	Contact customer service.
The unit is in stand-by mode, no information shows on the display, and beep signals are heard	Unsuitable cookware (non-magnetic base, diameter less than 12 cm)	See ‘Suitable cookware’ section

Plaques de cuisson électriques de table

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.
Pour éviter une surcharge électrique, ne pas brancher d'appareils électriques supplémentaires sur le même circuit.
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Surface de cuisson
3. Tableau de commande
4. Interrupteur Marche/Pause
5. Touche de fonction - Minuterie
6. Touche de fonction - Température
7. Touche de fonction - Puissance
8. Touches de sélection (+ et -) pour puissance / température / temps de cuisson
9. Indicateurs de fonction – 'Minuterie', 'Température' et 'Puissance'
10. Affichage

Consignes de sécurité importantes
- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide après chaque utilisation. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- **Attention :** Pour éviter le risque de chocs électriques, l'appareil doit être éteint et débranché de la prise secteur si les surfaces de cuisson montrent des signes de fissure ou autre dommage similaire.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Ne pas poser d'objets métalliques (par ex. couteaux, fourchettes ou cuillères) sur les surfaces de cuisson, car de tels objets peuvent devenir chauds.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Cet appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail.
- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil car le fonctionnement du stimulateur cardiaque peut être affecté.
- Cet appareil doit être utilisé suffisamment à l'écart de tout objet réagissant à des champs magnétiques (par ex. cartes de crédit, lecteurs de cassettes, postes de télévision ou radios).
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.

- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil doit être placé à l'écart de toute obstruction, sur une surface plane non métallique, résistant à la chaleur, et qui ne craint ni les éclaboussures, ni les taches ni la vapeur chaude.
- Assurez-vous toujours que l'air peut circuler librement sous l'appareil. Une distance minimum de 10 cm par rapport aux murs doit être également respectée.
- Les orifices de ventilation de l'appareil ne doivent pas être recouverts pendant l'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans récipient de cuisson adapté (contenant des aliments) posé sur les surfaces de cuisson. Lorsqu'une casserole ou une poêle vide est mise à chauffer, le système de protection anti surchauffe éteint automatiquement l'appareil. Cependant, dans ce cas, il est possible que l'ustensile de cuisson ou l'appareil lui-même puisse être endommagé.
- **Attention :** La chaleur émise par le récipient de cuisson peut faire chauffer les surfaces vitrocéramiques. **Il existe de ce fait un risque de brûlures.**
- **Attention :** Les aliments contenant des graisses ou de l'huile peuvent prendre feu lorsqu'ils sont chauffés excessivement.
- Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'un ustensile de cuisson est posé sur la surface en céramique.
- Ne pas tirer, faire glisser ou poser des ustensiles de cuisson sur le tableau de commande.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.

Mise en marche

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, retirez tout emballage et essuyez la surface avec un chiffon humide.

Ustensiles de cuisson adaptés

- Cet appareil doit être utilisé uniquement avec des récipients adaptés à la cuisson sur table de cuisson à induction, par ex. des récipients inox avec un fond magnétique ou en acier emmaillé.
- Les ustensiles peuvent être testés simplement en approchant un aimant du fond ; si l'aimant est attiré, l'ustensile est adapté à une utilisation avec cet appareil.
- Seules les casseroles et poêles à fond plat peuvent être utilisées.
- Ne pas utiliser d'ustensiles dont l'épaisseur du fond est inférieur à 2 mm.
- Seules les casseroles et poêles d'un diamètre de 12 cm à environ 22 cm peuvent être utilisées.
- Au cas où un ustensile de cuisson non adapté est utilisé, l'appareil affiche un message d'erreur (voir tableau de résolution des problèmes).
- Les casseroles et poêles avec revêtement

peuvent être endommagées par une chaleur excessive. Il est de ce fait important de sélectionner un niveau de température approprié pour l'ustensile de cuisson utilisé et de suivre les instructions fournies par le fabricant de l'ustensile.
- Une charge maximale de 6 kg sur chaque plaque ne doit pas être dépassée.

Réglage de la puissance / température
Cet appareil peut fonctionner soit grâce à la fonction 'Puissance' soit grâce à la fonction 'Température'. Pour faire chauffer de l'eau, cuire à la vapeur et autres types de cuisson similaires, nous conseillons l'utilisation de la fonction 'Puissance' . Pour cuire à la poêle, faire frire et autres type de cuisson similaires, la fonction 'Température' doit être utilisée.

Puissance
Appuyez sur la touche de fonction .
L'écran affiche le réglage par défaut : 5 (plaque de cuisson gauche : 4). A l'aide des touches de sélection + et –, le réglage de la puissance peut être changé de 1 à 10 tel né-cessaire (plaque de cuisson gauche de 1 à 7, plaque de cuisson droite de 1 à 10).

Température
Appuyez sur la touche de fonction . L'écran affiche le réglage par défaut : 120. A l'aide des touches de sélection + et –, le niveau de température requis peut être sélectionné par incréments de 20°C entre 60°C et 240°C.

Minuterie
La minuterie permet de régler le temps de cuisson requis. Une fois que la fonction a été sélectionnée, appuyez sur la touche de fonction , puis servez-vous des touches de sélection + et – pour déterminer le temps de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur la touche +, le temps de cuisson augmente de 5 minutes, tandis que si vous appuyez sur la touche – le temps de cuisson diminue d'1 minute à chaque fois. Le temps de cuisson maximal est de 180 minutes.
Une fois que le temps préprogrammé s'est écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil passe en mode stand-by.
Si aucun temps de cuisson n'a été sélectionné, la cuisson peut être interrompue uniquement en appuyant sur l'interrupteur Marche/Pause.
Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Indicateurs de fonction
Les indicateurs de fonction indiquent si la fonction 'Puissance', 'Température' ou 'Minuterie' a été sélectionnée.

Reconnaissance automatique de l'ustensile de cuisson
L'appareil est capable de détecter si un récipient a été posé sur la plaque, et si cet ustensile est adapté à l'appareil. Si une fonction été sélectionnée avec un récipient de cuisson non adapté sur la plaque, plusieurs signaux sonores sont émis et l'écran affiche un message d'erreur ---. Après quatre bips sonores, l'appareil passe au mode stand-by.

Indicateur de chaleur résiduelle
En mode standby, toute chaleur résiduelle sur la/les plaque(s) est affichée à l'écran. Si la température est inférieure à environ 50 ° C, l'indicateur **L** s'affiche à l'écran. Pour une chaleur résiduelle supérieure à environ 50 ° C, l'écran affiche l'indicateur **H**.

Fonctionnement

- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Un signal sonore est émis. L'appareil est à présent en mode stand-by.
- L'écran affiche l'indicateur **L** pour indiquer une chaleur résiduelle sur la/les plaque(s).
- Mettez les aliments dans la poêle ou la casserole et posez cette dernière sur la plaque de cuisson.
- Servez-vous de l'interrupteur Marche/Pause ⏻ pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore est émis et les indicateurs de fonction 'Puissance' et 'Température' se mettent à clignoter.
- Si aucune donnée n'est enregistrée dans les 30 secondes après la mise en marche, l'appareil retourne au mode stand-by.
- Servez-vous des touches de fonction 🌡 ou 🔥 pour sélectionner la fonction requise.
- L'appareil se met à chauffer.
- A l'aide des touches de sélection + et –, sélectionnez la puissance désirée ou le niveau de température.
- Si désiré, utilisez la fonction minuterie ⏲ pour sélectionner le temps de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir pendant 30 secondes puis débranchez-le de la prise secteur.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents très puissants.
- Après utilisation, retirez toute éclaboussure des surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et, si nécessaire, d'un peu de détergent ou à l'aide d'un racloir réservé aux surfaces en céramique.
- Utilisez un produit nettoyant adapté pour entretenir la plaque de temps en temps.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte

pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Résolution des problèmes

En cas de problèmes, les messages d'erreur suivants peuvent être affichés à l'écran :

Message d'erreur	**Cause**	**Mesure à prendre**
E01	La tension secteur est inférieure à 160 V.	Branchez l'appareil sur une prise installée selon les normes en vigueur, avec une tension d'alimentation située entre 220 et 240 V.
E02	La tension secteur est supérieure à 270 V.	Branchez l'appareil sur une prise installée selon les normes en vigueur, avec une tension d'alimentation située entre 220 et 240 V.
E03	Faute interne	Contactez le service clientèle.
E06	Faute interne	Contactez le service clientèle.
E07	L'appareil est en mode 'Puissance', et la température de cuisson est supérieure à 240 °C.	Eteignez l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir. Contactez le service clientèle si le problème persiste.
E08	Faute interne	Contactez le service clientèle.
L'appareil est en mode stand-by, aucune information n'est affichée à l'écran et des signaux sonores sont émis	Ustensile de cuisson non adapté (fond non-magnétique, diamètre inférieur à 12 cm)	Voir paragraphe 'ustensiles de cuisson adaptés'

Elektrische kookplaat tafelmodel

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting op de netvoeding
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een, volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard, stopcontact.
Om overbelasting te voorkomen, tijdens het gebruik geen extra elektrische toestel-len in hetzelfde stroomcircuit gebruiken.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Opbouw
1. Netsnoer met stekker
2. Kookoppervlak
3. Bedieningspaneel
4. Aan/stand-by schakelaar ⏻
5. Bedieningstoets - Timer
6. Bedieningstoets - Temperatuur
7. Bedieningstoets - Vermogen
8. Selectietoetsen (+ en -) voor Vermogen / Temperatuur / Timer instelling
9. Functie indicatoren – 'Timer', 'Temperatuur' en 'Vermogen' Functie indicator
10. Display

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Reinig na gebruik, het kookoppervlak met een vochtige doek. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- **Voorzichtig:** Om gevaar voor een elektrische schok te voorkomen moet het toestel uitgeschakeld en losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet als het

oppervlak barsten of soortgelijke beschadigingen vertoond.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbediening.
- Plaats geen metalen voorwerpen (bijv. messen, vorken of lepels) op het kookoppervlak omdat dergelijke voorwerpen heet kunnen worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) welke onder begeleiding zijn of die instructies over het gebruik van het apparaat ontvangen hebben en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal daar dit een bron van gevaar zijn voor bijv. verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als welk ander hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit toestel mag niet in een keukenblad geplaatst worden.
- Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat het toestel gebruikt wordt, aangezien de werking van de pacemaker beïnvloedt kan worden.
- Dit toestel mag alleen gebruik worden op voldoende afstand van voorwerpen die reageren op een magnetisch veld (bijv. credit kaarten, cassettes, TV toestellen of radio's).
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of

andere brandbare materialen.
- Tijdens gebruik moet het toestel geplaatst worden op een vlakke, niet metaalhoudend, hittebestendig oppervlak dat bestand is tegen spatten, vlekken, of hete wasem.
- Zorg er altijd voor dat er lucht vrijelijk onder het toestel kan circuleren. Een minimale afstand van 10 cm van alle wanden moet in acht genomen worden.
- De ventilatiesleuven in het toestel mogen tijdens het gebruik niet bedekt worden.
- Zet het toestel niet in werking tenzij geschikt kookgerei (met voedsel erin) op het kookoppervlak is geplaatst. Wanneer een lege pot of pan verhit wordt, zal de oververhitting beveiliging het toestel automatisch uitschakelen. Desondanks kan in dit geval schade aan het kookgerei niet volledig uitgesloten worden.
- **Voorzichtig:** Door de hitteafgifte van het kookgerei kan het keramisch glas oppervlak heet zijn. **Om die reden bestaat er dan ook gevaar voor brandwonden.**
- **Voorzichtig:** Voedsel wat vet of olie bevat kan in brand vliegen als het oververhit wordt.
- Probeer het toestel niet te verplaatsen terwijl er kookgerei op het keramisch oppervlak staat.
- Trek of schuif het kookgerei niet over het bedieningspaneel, en plaats er geen kookgerei op.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - voordat men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Het netsnoer moet goed uit de nabijheid gehouden worden van alle hete delen van het toestel.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Opstarten

Voordat het toestel voor de eerste keer gebruikt wordt, alle resterende verpakking verwijderen en de buitenkant afvegen met een vochtige doek.

Geschikt kookgerei

- Dit toestel mag alleen gebruikt worden met kookgerei wat geschikt is voor gebruik met inductieachtige kookplaten, bijv. roestvrijstaal met een ferromagnetische bodem, of gietijzer of geëmailleerd stalen kookgerei.
- Het kookgerei kan voor geschiktheid getest worden door simpelweg een magneet tegen de bodem te houden; als de magneet aangetrokken wordt is het kookgerei geschikt voor gebruik met dit toestel.
- Alleen potten en pannen met een vlakke bodem mogen gebruikt worden.
- Gebruik geen kookgerei met een bodem die dunner is dan 2 mm.
- Alleen potten en pannen met een diameter van 12 tot circa 22 cm mogen gebruikt worden.
- Als er ongeschikt kookgerei gebruikt wordt, zal het toestel reageren met een foutmelding (zie tabel 'Foutopsporing').
- Gecoate potten en pannen kunnen door

overmatige hitte beschadigd worden. Het is daarom belangrijk het juiste temperatuur niveau te kiezen voor het kookgerei wat gebruikt wordt en de voorlichting te volgen die door de fabrikant van het kookgerei voorzien is.
- De maximale belasting van 6 kg voor één kookplaat mag niet overschreden worden.

Instellen van vermogen / temperatuur
Dit toestel kan door zijn beide regelaars bediend worden, 'Vermogen' of 'Temperatuur'. Voor het verhitten van water, stoom en vergelijkbare kooktoepassingen, adviseren wij de 'Vermogen' regelaar te gebruiken. Voor het bakken, frituren en dergelijke moet de 'Temperatuur' regelaar gebruikt worden.

Vermogen
Druk op de bedieningstoets . Het display toont de standaard instelling, 5 (linker kookplaat: 4). Gebruik de + en – selectietoetsen, dan kan het vermogen naar wens ingesteld worden van 1 tot 10 (linker kookplaat van 1-7, rechter kooklaat van 1-10).

Temperatuur
Druk op de bedieningstoets . Het display toont de standaard instelling, 120. Gebruik de + en – selectietoetsen, dan kan het gewenste temperatuur niveau geselecteerd worden in stappen van 20 °C binnen een bereik 60 °C tot 240 °C.

Timer
De timer functie zorgt voor instelling van de kooktijd. Eenmaal gekozen voor de gewenste functie, drukken op de bedieningstoets , en dan de + en – selectietoets gebruiken om de kooktijd te selecteren. Elke druk op de + toets verlengt de kooktijd met een interval van 5 minuten, terwijl het drukken op de – toets de kooktijd met 1 minuut verminderd. De maximale timer instelling is 180 minuten. Op het moment dat de voorgeprogrammeerde tijd verstreken is zal er een piepsignaal luiden en gaat het toestel in de stand-by modus.
Als er geen timer instelling is geselecteerd, kan het koken alleen onderbroken worden door het drukken op de Aan/stand-by schakelaar.
Laat het toestel tijdens gebruik niet onbeheerd achter.

Functie indicatoren
De functie indicatoren geven aan welke van de 'Vermogen', 'Temperatuur' of 'Timer' functies geselecteerd zijn.

Automatische herkenning van geschikt kookgerei
Dit toestel detecteert of er kookgerei op de plaat geplaatst is, en of het geschikt is voor dit toestel. Indien er een functie geselecteerd wordt terwijl er ongeschikt kookgerei op de plaat staat, zullen er een aantal piepjes luiden en zal het display de foutmelding ---tonen. Na vier piepjes, gaat het toestel in de stand-by modus.

Restwarmte indicator
In de stand-by modus, wordt alle restwarmte in de plaat/platen aangegeven op het display. Indien de temperatuur lager dan circa 50 °C is, wordt er een **L** getoond in het display. Bij een restwarmte hoger dan circa 50 °C, toont het display een **H**.

Gebruik

- Sluit het toestel aan op het lichtnet.
- Een piepsignaal zal luiden. Het toestel staat nu in de stand-by modus.
- Het display toont nu een **L** vanwege het lage restwarmte in de plaat/platen.
- Plaats nu het voedsel in de pot of pan en zet dit op het kookoppervlak.
- Gebruik de Aan/stand-by schakelaar ⏻ om het toestel aan te zetten. Een piepsignaal zal luiden en de functie indicators voor 'Vermogen' en 'Temperatuur' gaan knipperen.
- Indien er binnen 30 seconden na het aanzetten geen invoer geregistreerd wordt gaat het toestel terug in de stand-by modus.
- Gebruik de 🌡 of 🔥 bedieningstoetsen om de gewenste functie te selecteren.
- Het toestel zal beginnen met het verhittingsproces.
- Gebruik de + en – selectietoetsen om het gewenste vermogen of temperatuur niveau te selecteren.
- Indien gewenst, de timer functie ⏲ gebruiken om de kooktijd te selecteren.
- Eenmaal klaar met het koken, het toestel uitschakelen, deze gedurende 30 seconden af laten koelen en loskoppelen van het lichtnet.

Onderhoud en schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakproducten.
- Na gebruik, kunnen morsvlekken van het kookoppervlak verwijderd worden met een vochtige doek en, indien nodig, met behulp van wat reinigingsmiddel of een speciale schraper voor keramische oppervlakken.
- Een speciaal schoonmaakmiddel moet gebruikt worden om de plaat van tijd tot tijd te behandelen.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Foutopsporing

In het geval er problemen ontstaan, kunnen de volgende foutmeldingen op het display zichtbaar worden:

Foutmelding	Oorzaak	Te ondernemen actie
E01	De netspanning is lager dan 160 V.	Sluit het toestel aan op een stopcontact wat volgens de voorschriften is geïnstalleerd, met een voedingsspanning tussen 220 en 240 V.
E02	De netspanning is hoger dan 270 V.	Sluit het toestel aan op een stopcontact wat volgens de voorschriften is geïnstalleerd, met een voedingsspanning tussen 220 en 240 V.
E03	Interne fout	Neem contact op met de klantenservice.
E06	Interne fout	Neem contact op met de klantenservice.
E07	De kooktemperatuur is hoger dan 240 °C.	Schakel het toestel uit, koppel het los van het lichtnet en laat hem afkoelen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich herhaaldelijk voordoet.
E08	Interne fout	Neem contact op met de klantenservice.
Het toestel staat in de stand-by modus, er wordt geen informatie op het display getoond, en er luiden piepsignalen	Ongeschikt kookgerei (niet magnetische bodem, diameter minder dan 12 cm)	Zie paragraaf ‘Geschikt kookgerei’

Placa eléctrica de cocción doble

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Este aparato solo se debe conectar a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.
Para evitar una sobrecarga eléctrica, no utilice ningún aparato eléctrico adicional en el mismo circuito.
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes
1. Cable de alimentación con clavija
2. Superficie de cocción
3. Panel de control
4. Interruptor de Encendido/Espera ⏻
5. Tecla operativa - Temporizador
6. Tecla operativa - Temperatura
7. Tecla operativa - Potencia
8. Teclas de selección (+ y -) para el ajuste de Potencia / Temperatura / Temporizador
9. Indicadores de función– 'Temporizador', 'Temperatura' y 'Potencia' Indicador de función -
10. Visualizador

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Limpie las superficies de cocción con un paño húmedo después de cada uso. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- **Precaución:** Si observa que la superficie de la placa está agrietada o dañada, apague y desconecte la placa de la red eléctrica para evitar una descarga eléctrica.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No colocar ningún objeto metálico

(por ejemplo, cuchillos, tenedores o cucharas) sobre la superficie de cocción, porque estos objetos se calentarían.

- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Este aparato no puede instalarse empotrado en la encimera.
- Aquellas personas con un marcapasos implantado deberán consultar a su médico antes de utilizar el aparato porque el funcionamiento del marcapasos podría verse afectado.
- Este aparato debe ser utilizado solo cuando está situado a suficiente distancia de cualquier objeto que responde a campos magnéticos (por ejemplo, tarjetas de crédito, cassettes, televisores o radios).
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.

- Durante su funcionamiento, el aparato se debe colocar, sin ningún tipo de obstáculo, sobre una superficie plana, **no metálica**, resistente al calor, a las salpicaduras, las manchas y al vapor caliente.
- Siempre debe garantizarse la libre circulación del aire por debajo del aparato. También se debe mantener una distancia mínima de 10 cm respecto a cualquier pared.
- No cubrir las ranuras de ventilación del aparato durante su uso.
- No poner el aparato en funcionamiento, a menos que se haya colocado una pieza de menaje adecuada (con alimentos en su interior) sobre la superficie de cocción. Si se calienta una olla o sartén vacía, el dispositivo de protección de sobrecalentamiento automáticamente apagará el aparato. No obstante, en estas circunstancias no se puede garantizar que el recipiente de cocción o el aparato sufran algún daño.
- **Precaución:** Debido al calor emitido por la placa, la superficie de cristal cerámico se calentará. **Podrían producirse quemaduras.**
- **Precaución:** Los alimentos con grasa o aceite podrían comenzar a arder cuando se sobrecalientan.
- No intente mover el aparato con alguna pieza de menaje sobre la placa de inducción.
- No tire ni empuje de una pieza de menaje sobre el panel de control, y no coloque ninguna pieza encima.
- Desenchufe siempre el aparato
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- Mantenga el cable de alimentación suficientemente alejado de cualquier parte caliente de la placa.
- No se acepta ninguna responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Puesta en marcha

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el material de embalaje restante y limpie su superficie con un paño húmedo.

Menaje adecuado

- Este aparato solo debe ser utilizado con piezas de menaje indicadas para el uso con placas de inducción, es decir de acero inoxidable con base ferromagnética, de hierro fundido o acero esmaltado.
- Se puede comprobar si una pieza de menaje es adecuada para la cocina de inducción aproximando un imán a la base del recipiente; si el recipiente atrae al imán será adecuado para el uso con la placa de inducción.
- Utilizar sólo ollas y sartenes de base plana.
- No utilizar ningún recipiente de cocción con una base de grosor inferior a 2mm.
- Utilizar solo ollas y sartenes con un diámetro entre 12 cm y 22 cm aproximadamente.
- Si se utiliza alguna pieza de menaje inadecuada, el aparato emitirá un mensaje de error (consulte la tabla

'Resolución de problemas').
- Las ollas y las sartenes con algún recubrimiento especial pueden resultar dañadas por el calor excesivo. Por este motivo, es importante seleccionar la temperatura adecuada para las piezas de menaje utilizadas, y seguir las indicaciones del fabricante de estas piezas.
- El peso máximo no debe exceder los 6 kg en cualquiera de las dos zonas de cocción.

Ajuste de la potencia / temperatura
Este aparato puede ser controlado mediante cualquiera de estos controles, 'Potencia' o 'Temperatura'. Para calentar agua, vapor y otras aplicaciones similares, recomendamos utilizar el control de 'Potencia'. Para freír y otras aplicaciones similares, se debe utilizar el control de 'Temperatura'.

Potencia
Pulse la tecla operativa . El visualizador indicará el valor predeterminado, 5 (zona de cocción izquierda: 4). Utilice las teclas de selección + y –, la potencia podrá ser ajustada entre 1 y 10 según sus preferencias (zona de cocción izquierda de 1-7, zona de cocción derecha de 1-10).

Temperatura
Pulse la tecla operativa . El visualizador indicará el valor predeterminado, 120. Utilice las teclas de selección + y –, el nivel de temperatura podrá ser modificado en incrementos de 20 °C dentro del rango de 60 °C a 240 °C.

Temporizador
El funcionamiento del temporizador permite seleccionar el tiempo de cocción deseado. Después de seleccionar el funcionamiento deseado, pulse la tecla operativa , y utilice las teclas de selección + y – para ajustar el tiempo de cocción. Con cada pulsación de la tecla + el tiempo de cocción incrementará en intervalos de 5 minutos, mientras que al pulsar la tecla – se reducirá el tiempo de cocción en 1 minuto. El ajuste máximo del temporizador equivale a 180 minutos. Cuando el tiempo programado haya transcurrido, se escuchará una señal sonora y el aparato entrará en el modo de espera. Cuando el aparato esté funcionando sin temporizador, la cocción sólo se podrá interrumpir pulsando el interruptor de Encendido/Espera.
No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.

Indicadores de función
Los indicadores de función permiten ver los ajustes seleccionados para la 'Potencia', la 'Temperatura' o el 'Temporizador'.

Identificación automática de menaje de cocina adecuado
La placa automática detecta que se ha colocado una pieza de menaje sobre la zona de cocción, y también detecta si es adecuada para la placa de inducción. Si después de colocar sobre la zona de cocción una pieza de menaje no apta se selecciona una función, se escuchará un número de señales sonoras, y el visualizador indicará el mensaje de error. ---. Después de escuchar cuatro señales sonoras, el aparato entra en modo de espera.

Indicador de calor residual
En el modo de espera, cuando la(s) zona(s) de cocción permanezcan calientes el visualizador indicará esta característica. Si la temperatura es inferior a 50 °C, el indicador **L** aparecerá en el visualizador. Si la zona de cocción permanece caliente a temperatura superior a 50 °C, el visualizador indicará **H**.

Funcionamiento
- Conecte la placa de inducción a la toma de corriente.
- Se escuchará una señal sonora. El aparato está en el modo de espera.
- El indicador muestra la señal **L** cuando la(s) zona(s) de cocción todavía está(n) caliente(s).
- Introduzca los alimentos en la olla o la sartén y colóquela en la zona de cocción.
- Utilice el interruptor de Encendido/ Espera ⏻ para encender el aparato. Se escuchará una señal sonora y los indicadores de función de 'Potencia' y 'Temperatura' comenzarán a parpadear.
- Si el aparato permanece inactivo durante 30 segundos después de haber encendido del aparato, automáticamente regresará al modo de espera.
- Utilice las teclas operativas 🌡 o 🔥 para seleccionar la función deseada
- El aparato comenzará a calentarse.
- Utilice las teclas de selección + y – para seleccionar el ajuste de potencia y de temperatura deseados.
- Si lo desea, puede utilizar el temporizador ⏲ para seleccionar el tiempo de cocción.
- Cuando acabe de cocinar, apague el aparato, espere 30 segundos hasta que se haya enfriado y desconéctelo de la red eléctrica.

Limpieza y mantenimiento
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Después de su utilización, puede utilizar un paño húmedo para limpiar las salpicaduras y, si fuera necesario, una pequeña cantidad de detergente o un raspador especial para superficies cerámicas.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía
Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones

de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Resolución de problemas

Si el aparato presenta algún problema, el visualizador indicará uno de los siguientes mensajes de error:

Mensaje de error	Causa	Solución
E01	La tensión de la red eléctrica es inferior a 160 V.	Conecte el aparato a una toma de corriente instalada conforme a las normas en vigor, con una tensión entre 220 y 240 V.
E02	La tensión de la red eléctrica es superior a 270 V.	Conecte el aparato a una toma de corriente instalada conforme a las normas en vigor, con una tensión entre 220 y 240 V.
E03	Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E06	Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E07	La temperatura de cocción es superior a 240 °C.	Apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y espere hasta que se haya enfriado. Si el problema se presenta repetidamente, póngase en contacto con el servicio técnico.
E08	Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico.
El aparato está en el modo de espera, el indicador no indica ninguna información, y se escuchan señales sonoras	Se está utilizando una pieza de menaje inadecuada (base no magnética, diámetro inferior a 12 cm)	Consulte la sección ‘Menaje adecuado’

Piano di cottura elettrico a due piastre da tavolo

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. **Per evitare eventuali sovraccarichi di corrente non utilizzate altri apparecchi elettrici sullo stesso circuito.**
Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione
1. Cavo di alimentazione e spina
2. Piastra di cottura
3. Pannello di comando
4. Interruttore acceso/modalità di attesa (On/Stand-by) ⏻
5. Tasto di funzione - Timer
6. Tasto di funzione - Temperatura
7. Tasto di funzione - Potenza
8. Tasti di selezione (+ e -) per impostazione Potenza / Temperatura / Timer
9. Indicatori di funzione– "Timer", "Temperatura" e "Potenza"
10. Display

Importanti norme di sicurezza
- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Pulite le piastre di cottura con un panno umido dopo ogni uso. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- **Avvertenza:** Per evitare rischi di scosse elettriche, spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica se sulle piastre di cottura notate segni di

incrinature o danni simili.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Non poggiate nessun oggetto metallico (per es. coltelli, forchette o cucchiai) sulle piastre di cottura perché si riscaldano e diventano molto caldi.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare

conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Questo apparecchio non può essere incassato in un bancone da cucina.
- Persone portatrici di pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico di fiducia prima di utilizzare l'apparecchio, perché potrebbe interferire con il pacemaker.
- Questo apparecchio deve essere messo in funzione solo a una distanza adeguata da altri oggetti che rispondono ai campi magnetici (come per esempio carte di credito, videocassette, impianti TV o radio).
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- Quando è in funzionamento, l'apparecchio deve essere posto, libero da ogni ostruzione, su una superficie piana, **non-metallica**, termoresistente, impermeabile agli spruzzi, alle macchie e al vapore caldo.
- Accertatevi sempre che ci sia libera circolazione di aria sotto l'apparecchio. E rispettate anche una distanza minima di 10 cm. da qualsiasi parete.
- Le aperture per la ventilazione presenti sull'apparecchio non devono mai restare coperte durante l'uso.
- Mettete in funzione l'apparecchio solo e soltanto se sulle piastre di cottura sono poggiati recipienti di cottura adatti (con alimenti all'interno). Se si mette a riscaldare una pentola o una padella vuota, il dispositivo di protezione da surriscaldamento disattiverà l'apparecchio. In questo caso, però, non è possibile escludere completamente la possibilità di danni alle pentole o all'apparecchio.
- **Avvertenza:** Il calore emesso dai recipienti di cottura può essere trasmesso alle piastre in vetroceramica. **Sussiste quindi il pericolo di riportare scottature.**
- **Avvertenza:** Gli alimenti contenenti grassi o olio possono prendere fuoco se surriscaldati.
- Non cercate mai di muovere l'apparecchio se sulla piastra di ceramica si trovano pentole o padelle.
- Non spingete o non fate mai scivolare pentole sul pannello dei comandi e non poggiateci mai niente sopra.
- Disinserite sempre la spina dalla presa
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto sempre ben lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Primo utilizzo

Al momento del primo utilizzo dell'apparecchio, eliminate ogni elemento dell'imballaggio e pulite le piastre con un panno umido.

Recipienti di cottura adatti

- Questo apparecchio deve essere usato solo con recipienti di cottura specifici per l'utilizzo su piastre a induzione, per esempio pentole in acciaio inossidabile con fondo ferro-magnetico, o pentole in ghisa o smaltate.
- Per verificare se una pentola è adatta per la cucina a induzione potete semplicemente avvicinare una calamita al fondo; se la calamita è attratta dalla pentola, allora questa è sicuramente adatta all'utilizzo con la cucina a induzione.
- Possono essere utilizzate solo pentole e padelle a fondo piatto.
- Non utilizzate nessuna pentola con fondo il cui spessore è inferiore ai 2 mm.
- Potete utilizzare solo pentole e padelle di diametro compreso tra i 12 e i 22 cm circa.
- Se state utilizzando un recipiente di cottura non adatto, l'apparecchio evidenzierà un messaggio di errore (vd. la tabella "*Risoluzione dei problemi*").
- Pentole e padelle con rivestimento possono subire danni per l'eccessivo calore. È perciò importante impostare il giusto livello di temperatura adeguato al recipiente in uso e seguire le istruzioni fornite dal suo produttore.
- Non deve mai essere superato un carico massimo di 6 kg per ciascuna delle piastre di cottura.

Impostazione dell'emissione di potenza / del livello di temperatura

Questo apparecchio può essere messo in funzione tramite entrambi i comandi di controllo, "Potenza" o "Temperatura" . Per riscaldare acqua, cucinare a vapore o metodi simili, consigliamo di utilizzare il comando "Potenza" . Per soffriggere, friggere e altri tipi di cottura simili, deve essere utilizzato il comando "Temperatura" .

Potenza

Premete il tasto di funzione . Sul display compare l'impostazione predefinita, 5 (piastra di cottura sinistra: 4). Tramite i tasti di selezione + e –, è possibile regolare l'impostazione della potenza a valori compresi tra 1 e 10 secondo le esigenze (piastra di cottura sinistra 1-7, piastra destra da 1 a 10).

Temperatura

Premete il tasto di funzione . Sul display compare l'impostazione predefinita, 120. Tramite i tasti di selezione + e –, è possibile regolare il livello di temperatura desiderato a scatti di 20°C con valori compresi tra 60°C e 240°C.

Timer

La funzione del timer consente di impostare il tempo di cottura voluto. Dopo aver impostato la funzione desiderata, premete il tasto di funzione , e poi impostate il tempo di cottura tramite i tasti di selezione + e –. Ad ogni pressione del tasto + il tempo di cottura aumenta a intervalli di 5 minuti; invece premendo il tasto – il tempo di cottura si riduce di 1 minuto alla volta. Il tempo massimo impostabile è di 180 minuti. Al trascorrere del tempo programmato, si sente un segnale acustico e l'apparecchio si mette in modalità di attesa (stand-by).
Se non viene selezionata nessuna impostazione di tempo, la cottura può essere interrotta solo premendo l'interruttore di

acceso/modalità di attesa (On/Stand-by). Non lasciate incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

Indicatori di funzione
Gli indicatori di funzione mostrano quale funzione è stata selezionata: "Potenza", "Temperatura" o "Timer".

Riconoscimento automatico delle pentole
L'apparecchio è in grado di riconoscere qualsiasi pentola poggiata sulla piastra e anche se è adatta o meno all'uso con questo apparecchio. Se selezionate una delle funzioni quando sulla piastra si trova una pentola non adatta, si sente una serie di segnali acustici e sul display compare il messaggio di errore ---. Dopo quattro segnali acustici, l'apparecchio torna in modalità di attesa (stand-by).

Indicatore del calore residuo
Quando l'apparecchio si trova in modalità di attesa (standby), sul display viene indicato il calore residuo presente sulla piastra. Se la temperatura è inferiore ai 50°C circa, sul display compare l'indicazione "**L**" (Low = bassa temperatura). Se invece il calore residuo è superiore ai 50°C circa, sul display compare l'indicazione "**H**" (High = alta temperatura).

Modalità d'uso
- Collegate l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
- Si sente un segnale acustico. L'apparecchio si mette in modalità di attesa (stand-by).
- Sul display compare l'indicazione "**L**" (Low = bassa temperatura) per il calore residuo sulla piastra (o sulle piastre).
- Inserite gli alimenti in una pentola o padella e posizionatela sulla piastra di cottura.
- Agite sull'interruttore di acceso/modalità di attesa (On/Stand-by) ⏻ per accendere l'apparecchio. Si sente un segnale acustico e gli indicatori di funzione "Potenza" e "Temperatura" cominciano a lampeggiare.
- Se entro 30 secondi non viene immesso nessun comando di accensione, l'apparecchio torna in modalità di attesa (stand-by).
- Con i tasti di funzione 🌡 o 🔥 impostate la funzione che desiderate.
- L'apparecchio dà inizio al processo di riscaldamento.
- Con i tasti di funzione + e – selezionate l'impostazione di potenza o il livello di temperatura che desiderate.
- Se volete, potete usare la funzione del timer ⏲ per impostare il tempo di cottura.
- Alla fine della cottura, spegnete l'apparecchio, lasciatelo raffreddare per 30 secondi e disinserite la spina dall'alimentazione elettrica.

Manutenzione e pulizia
- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Dopo l'uso, eliminate ogni schizzo dalle superfici di cottura usando un panno umido e, se necessario, un detergente

o un raschietto specifico per le piastre in vetroceramica.
- Di tanto in tanto sarà necessario utilizzare un prodotto detergente specifico per la pulitura della piastra.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi, sul display compaiono i seguenti messaggi di errore:

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E01	La tensione di rete è inferiore a 160V.	Collegate l'apparecchio a una presa di corrente installata a norma di legge, con tensione di alimentazione compresa tra 220 e 240V.
E02	La tensione di rete è superiore a 270V.	Collegate l'apparecchio a una presa di corrente installata a norma di legge, con tensione di alimentazione compresa tra 220 e 240V.
E03	Guasto interno	Chiamate il servizio di assistenza tecnica.
E06	Guasto interno	Chiamate il servizio di assistenza tecnica.

E07	La temperatura di cottura supera i 240°C.	Spegnete l'apparecchio, scollegatelo dall'alimentazione elettrica e lasciatelo raffreddare. Chiamate il servizio di assistenza tecnica se il problema si verifica ripetutamente.
E08	Guasto interno	Chiamate il servizio di assistenza tecnica.
L'apparecchio è in modalità di attesa (stand-by), sul display non compare nessuna informazione e si sentono dei segnali acustici	Recipiente di cottura inadatto (fondo non magnetico, diametro inferiore a 12 cm)	Vedete la sezione "Recipienti di cottura adatti"

Elektriske kogeplader

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
For at undgå overbelastning af strømforsyningen, skal man ikke benytte andre elektriske apparatet på samme strømkreds.
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Ledning med stik
2. Kogeplade
3. Kontrolpanel
4. Tænd/Standby-knap
5. Betjeningsknap - Timer
6. Betjeningsknap - Temperatur
7. Betjeningsknap - Effekt
8. Valgknapper (+ og -) for effekt / temperatur / timerindstilling
9. Funktionsindikatorer – 'Timer', 'Temperatur' og 'Effekt'
10. Display

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør kogepladen med en fugtig klud efter hver brug. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet slukkes og stikket tages ud af stikkontakten hvis overfladen viser tegn på revner eller lignende skader.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Placer aldrig nogen former for metalgenstande (f. eks knive, gafler

eller skeer) på kogepladen, da den slags genstande kan blive meget varme.

- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat medmindre de er under opsyn.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat må ikke monteres i en bordplade.
- Personer med indopereret pacemaker bør konsultere deres læge inden apparatet tages i brug, da pacemakerens funktion kan blive påvirket.
- Dette apparat bør kun benyttes når der er tilstrækkelig afstand til andre genstande som reagerer på magnetfelter (f. eks kreditkort, kassettebånd, TV apparater eller radioer).
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Under brug må apparatet placeres på et ryddet, ikke-metallisk og varmefast underlag der både tåler pletter, stænk og varm damp.
- Sørg altid for at luften kan cirkulere frit under apparatet. Der må også altid være en minimumsafstand på 10 cm til en væg.

- Ventilationsrillerne på apparatet må aldrig være dækket til under brug.
- Brug ikke apparatet medmindre egnet kogegrej (med mad i) er blevet placeret på kogepladen. Hvis en tom gryde eller pande bliver varmet op, vil termosikringen automatisk slukke for apparatet. I sådanne tilfælde kan det imidlertid ikke helt udelukkes at selve apparatet eller kogegrejet tager skade.
- **Advarsel:** Med den varme der afgives fra kogegrejet, kan den keramiske overflade blive varm. **Der er derfor risiko for brandsår.**
- **Advarsel:** Fødevarer der indeholder fedt eller olie kan antænde hvis de overophedes.
- Forsøg aldrig at flytte apparatet når der står kogegrej på den keramiske overflade.
- Træk eller skub aldrig kogegrej hen over kontrolpanelet, og placer heller aldrig nogen former for kogegrej på det.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Hold altid ledningen langt væk fra apparatets varme dele.
- Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Før brug

Inden apparatet tages i brug første gang, må al tilbageværende emballage fjernes og overfladen tørres af med en fugtig klud.

Egnet kogegrej

- Dette apparat må kun benyttes med kogegrej der er egnet til brug på induktionskogeplader, f.eks. rustfrit stål med magnetisk jernbund, eller støbejern eller emaljeret kogegrej af stål.
- Man kan helt enkelt teste kogegrejets egnethed ved at holde en magnet mod bunden; hvis magneten tiltrækkes er kogegrejet egnet til at blive brugt på dette apparat.
- Benyt udelukkende gryder og pander med helt plan bund.
- Brug aldrig kogegrej hvor bunden er mindre end 2 mm tyk.
- Kun gryder og pander med en diameter på 12 til ca. 22 cm kan benyttes.
- Hvis man benytter kogegrej som ikke er egnet, vil apparatet afgive en fejlmelding (se tabellen om 'Problemløsning').
- Gryder og pander med belægning kan blive ødelagt ved for kraftig varme. Det er derfor vigtigt at vælge en passende temperatur til det kogegrej som benyttes, og at følge den information som blev leveret fra producenten af kogegrejet.
- En 6 kg maksimal belastning af hver kogepladen må ikke overskrides.

Indstilling af effekt /temperatur

Dette apparat kan benyttes enten med kontrolfunktionen 'Effekt' eller 'Temperatur'. Til opvarmning af vand, dampkogning eller tilsvarende tilberedningsmetoder, anbefaler vi brug af kontrolfunktionen Effekt'. Til stegning, friturestegning og lignende bør kontrolfunktionen 'Temperatur' benyttes.

Effekt
Tryk på betjeningsknappen . Displayet viser standardindstillingen, 5 (venstre kogeplade: 4). Ved hjælp af + og – valgknapperne kan effektindstillingen efter behov justeres fra 1 til 10 (venstre kogeplade fra 1-7, højre kogeplade fra 1-10).

Temperatur
Tryk på betjeningsknappen . Displayet viser standardindstillingen, 120. Ved hjælp af + og – valgknapperne kan den ønskede temperatur vælges i trin på 20°C inden for temperaturområdet 60°C til 240°C.

Timer
Timerfunktionen gør det muligt at indstille den beregnede tilberedningstid. Når den ønskede kontrolfunktion er valgt, trykkes på betjeningsknappen , og herefter benyttes + og – valgknapperne til at vælge tilberedningstiden. Hvert tryk på + knappen øger tilberedningstiden med 5 minutter, mens hvert tryk på – knappen formindsker tilberedningstiden med 1 minut. Den maksimale indstilling på timeren er 180 minutter. Når den forprogrammerede tid er gået, høres et lydsignal og apparatet skifter til standby funktion.
Hvis man ikke indstiller timeren, kan tilberedningen kun afbrydes ved at trykke på tænd/standby-knappen.
Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er i brug.

Funktionsindikatore
Funktionsindikatorene viser hvilke af 'Effekt', 'Temperatur' eller 'Timer' funktionerne, som er blevet valgt.

Automatisk genkendelse af egnet kogegrej
Apparatet registrerer om der er blevet placeret noget kogegrej på kogepladen, og om det er egnet til brug på dette apparat. Hvis der vælges en funktion når der står uegnet kogegrej på pladen, høres en række bippelyde og displayet vil vise en fejlmelding ---. Efter fire bippelyde skifter apparatet til standby funktion.

Restvarmeindikator
Ved standby funktion vil eventuel restvarme på kogepladen(-pladerne) vises i displayet. Hvis temperaturen er under ca. 50 ° C, vil indikatoren **L** vises i displayet. Ved restvarme over ca. 50 ° C, viser displayet **H**.

Betjening
- Tilslut apparatet til strømforsyningen.
- Et lydsignal kan høres. Apparatet er nu i standby funktion.
- Displayet viser indikatoren **L** for lav restvarme på kogepladen (-pladerne).
- Læg maden op i gryden eller panden og sæt denne på kogepladen.
- Benyt tænd/standby-knappen til at tænde for apparatet. Et lydsignal kan høres og funktionsindikatorerne for 'Effekt' og 'Temperatur' begynder at blinke.
- Hvis der ikke registreres noget input i løbet af 30 sekunder vil apparatet gå tilbage til standby funktion.
- Brug betjeningsknapperne eller til at vælge den ønskede kontrolfunktion.
- Apparatet begynder opvarmningsprocessen.
- Brug + og – valgknapperne til at indstille den ønskede effekt eller temperatur.
- Ved behov benyttes timerfunktionen til at indstille tilberedningstiden.

- Når tilberedningen er færdig, sluk for apparatet, lad det køle ned i 30 sekunder og tag stikket ud af stikkontakten.

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- Efter brug kan eventuelle stænk fjernes fra kogepladen ved hjælp af en fugtig klud og om nødvendigt lidt opvaskemiddel eller med en speciel skraber til keramiske kogeplader.
- Kogepladen bør med jævne mellemrum behandles med et specielt rensemiddel til vedligehold af kogeplader.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Problemløsning

I tilfælde af problemer kan følgende fejlmeldinger vises i displayet:

Fejlmelding	Årsag	Hvad skal man gøre
E01	Spændingen er lavere end 160 V.	Tilslut apparatet til et stik som er installeret i overensstemmelse med el-regulativet, med en spænding mellem 220 og 240 V.
E02	Spændingen overstiger 270 V.	Tilslut apparatet til et stik som er installeret i overensstemmelse med el-regulativet, med en spænding mellem 220 og 240 V.
E03	Intern fejl	Kontakt kundeservice.
E06	Intern fejl	Kontakt kundeservice.
E07	Tilberedningstemperaturen overstiger 240 °C.	Sluk for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af. Kontakt kundeservice hvis problemet opstår flere gange.
E08	Intern fejl	Kontakt kundeservice.
Apparatet er i standby funktion, der vises ikke nogen information i displayet, og der høres bippelyde	Uegnet kogegrej (ikke-magnetisk bund, diameter mindre end 12 cm)	Se afsnittet om ‘egnet kogegrej’

Elektriska kokplattor av bordsmodell

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.
För att undvika överspänning, använd inte andra elektriska apparater i samma krets.
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Komponenter
1. Nätsladd med kontakt
2. Kokyta
3. Kontrollpanel
4. På-/standby-knapp
5. Användningsknapp - Timer
6. Användningsknapp - Temperatur
7. Användningsknapp - Effekt
8. Inställningsknappar (+ och -) för effekt-/ temperatur-/timerinställningar
9. Funktionsindikatorer – 'Timer', 'Temperatur' och 'Effekt'
10. Display

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Rengör kokytan med en fuktig trasa efter varje användning. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- **Varning:** För att undvika risk för elstöt måste enheten stängas av och kopplas ur från eluttaget om ytan visar tecken på att spricka eller liknande skador.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Placera inte metallföremål (t.ex. knivar, gafflar eller skedar) på kokytan eftersom sådana föremål kan bli varma.

- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna enhet får inte byggas in i en bänkskiva.
- Personer med pacemakers bör rådgöra med sina läkare innan de använder apparaten, eftersom pacemakerns funktion kan påverkas.
- Denna apparat ska endast användas på lämpligt avstånd från föremål som påverkas av magnetfält (t.ex. kreditkort, kassetter, TV- eller radioapparater).
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- Vid användning måste apparaten placeras på en ickemetallisk, värmebeständig yta som inte är känslig mot stänk, fläckar eller het ånga. Försäkra dig om att apparaten är placerad på avstånd från andra föremål.
- Se alltid till att luft kan cirkulera fritt under enheten. Det måste också finnas ett fritt utrymme på 10 cm från alla väggar.
- Ventilationsöppningarna på enheten får inte övertäckas vid användning.

- Använd inte enheten om inte lämpliga kokkärl (med mat i) har ställts på kokytan. När en tom gryta eller panna värms upp kommer överhettningsskyddet automatiskt att stänga av apparaten. I det fallet kan dock skador på kokkärlet eller själva enheten inte uteslutas helt.
- **Varning:** Den keramiska glasytan bli varm av den värme som kokkärlet ger ifrån sig. **Det finns därför risk för brännskada.**
- **Varning:** Mat som innehåller fett eller olja kan ta eld om den blir för varm.
- Försök inte att flytta enheten när det står kokkärl på den keramiska ytan.
- Dra eller skjut inte kokkärl över kontrollpanelen och placera inte kokkärl på den.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Nätsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens alla varma delar.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Uppstart

Innan apparaten används för första gången ska allt förpackningsmaterial tas bort och ytan ska torkas av med en fuktig trasa.

Lämpliga kokkärl

- Denna apparat får endast användas med kokkärl som är lämpliga för användning med värmeplattor av induktionstyp, t.ex. rostfritt stål med en ferromagnetisk bas eller kokkärl av gjutjärn eller emaljerat stål.
- Kokkärlens lämplighet kan testas genom att man helt enkelt håller en magnet mot dess botten; om magneten fastnar är kokkärlet lämpligt för användning med den här apparaten.
- Endast slätbottnade kastruller och pannor får användas.
- Använd inga kokkärl med tunnare botten än 2 mm.
- Endast kokkärl med en diameter på mellan 12 till ca 22 cm får användas.
- Om olämpliga kokkärl används kommer apparaten att svara med ett felmeddelande (se tabellen 'Felsökning').
- Belagda kokkärl kan skadas av hög värme. Det är därför viktigt att välja lämplig temperaturnivå för de kokkärl som används och att följa den information som kokkärlens tillverkare tillhandahåller.
- Kokplattorna har en maxbelastning på 6 kg/platta som inte får överskridas.

Ställa in uteffekt/temperatur

Den här apparaten kan användas med endera av sina kontrollfunktioner 'Effekt' eller 'Temperatur'. För uppvärmning av vatten, ångkokning eller liknande kokningstillämpning rekommenderar vi att du använder 'Effekt' -kontrollen. För stekning, fritering eller liknande ska 'Temperatur'-kontrollen användas.

Effekt

Tryck på användningsknappen .
Displayen visar standardinställningen, 5 (vänstra kokplattan: 4). Genom att använda knapparna + och – kan effektinställningen anpassas från 1 till 10 efter behov (vänstra

plattan från 1-7, högra plattan från 1-10).

Temperatur
Tryck på användningsknappen 🌡. Displayen visar standardinställningen, 120. Genom att använda knapparna + och – kan den önskade temperaturnivån ställas in i steg på 20°C inom ett intervall från 60°C till 240°C.

Timer
Timerfunktionen gör att man kan ställa in den önskade tillagningstiden. När den önskade funktionen har valts, tryck på användningsknappen ⏲ och använd sedan knapparna + och – för att välja tillagningstid. Varje tryck på + knappen ökar tillagningstiden med ett 5-minutersintervall medan man minskar tillagningstiden med 1 minut genom att trycka på - knappen. Den maximala timerinställningen är 180 minuter. När den förprogrammerade tiden har förfallit ljuder en pipsignal och apparaten går i viloläge.
Om ingen timertid är inställd kan tillagning endast avbrytas med hjälp av på-/standby-knappen.
Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.

Funktionsindikatorer
Funktionsindikatorerna visar vilken av funktionerna 'Effekt', 'Temperatur' eller 'Timer' som har valts.

Automatisk igenkänning av lämpliga kokkärl
Apparaten upptäcker när ett kokkärl har placerats på plattan och om detta är lämpligt för denna apparat. Om någon funktion väljs då ett olämpligt kokkärl står på plattan ljuder ett antal pip och displayen visar felmeddelandet ---. Efter fyra pip går apparaten i viloläge.

Restvärmeindikator
I viloläge visas eventuell restvärme på plattan/plattorna på displayen. Om temperaturen är under ca. 50 ° C visas indikatorn **L** på displayen. Om restvärmen överstiger ca. 50 ° C visar displayen **H**.

Användning
- Anslut enheten till vägguttaget.
- En pipsignal ljuder. Nu är apparaten i viloläge.
- Displayen visar indikatorn **L** för låg restvärme på plattan/plattorna.
- Lägg maten i en gryta eller panna och ställ den på kokytan.
- Använd på-/standby-knappen ⏻ för att sätta på apparaten. En pipsignal ljuder och funktionsindikatorerna för 'Effekt' och 'Temperatur' börjar blinka.
- Om ingen indata registreras inom 30 sekunder efter att den har startats så återgår apparaten till viloläge.
- Använd knapparna 🌡 eller 🔥 för att välja önskad funktion.
- Apparaten startar uppvärmningsprocessen.
- Använd knapparna + och – för att välja önskar effektinställning eller temperaturnivå.
- Om så önskas, använd timerfunktionen ⏲ för att välja tillagningstid.
- När tillagningen är klar, stäng av apparaten, låt plattan svalna 30 sekunder och dra ut kontakten ur vägguttaget.

Skötsel och rengöring
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan

rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Efter användning kan spill torkas bort från kokytan med en fuktig trasa och, om så behövs, lite rengöringsmedel eller en specialskrapa för keramiska ytor.
- Ett specialrengöringsmedel bör användas för att behandla plattan emellanåt.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Felsökning

Om problem uppstår kan följande felmeddelanden visas på displayen:

Felmeddelande	Orsak	Åtgärd att vidta
E01	Uttagets spänning är under 160 V.	Anslut enheten till ett uttag som är installerat i enlighet med reglerna, med en spänning på mellan 220 och 240 V.
E02	Uttagets spänning överskrider 270 V.	Anslut enheten till ett uttag som är installerat i enlighet med reglerna, med en spänning på mellan 220 och 240 V.
E03	Internt fel	Kontakta kundtjänst.

E06	Internt fel	Kontakta kundtjänst.
E07	Tillagningstemperaturen överstiger 240 °C.	Stäng av enheten, koppla bort den från vägguttaget och låt den svalna. Kontakta kundtjänst om problemet uppstår upprepade gånger.
E08	Internt fel	Kontakta kundtjänst.
Enheten är i viloläge, inget meddelande visas på displayen och pipsignaler hörs	Olämpliga kokkärl (icke-magnetisk bas, mindre diameter än 12 cm)	Se avsnittet ‘Lämpliga kokkärl’

Sähkökeittotasot

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.
Ylikuormittumisen välttämiseksi älä käytä muita sähkölaitteita samassa virtapiirissä.
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat
1. Liitäntäjohto ja pistotulppa
2. Keittotaso
3. Ohjauspaneeli
4. Virta-/valmiuskytkin
5. Toimintopainike - Ajastin
6. Toimintopainike - Lämpötila
7. Toimintopainike - Teho
8. Valintapainikkeet (+ ja -) asetuksille Teho / Lämpötila / Ajastin
9. Toimintoilmaisimet – ”Ajastin”, ”Lämpötila” ja “Teho”
10. Näyttö

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdista keittotasot kostealla rätillä jokaisen käyttökerran jälkeen. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa «*Laitteen puhdistus ja hoito*”.
- **Varoitus:** Jos pinnassa näkyy halkeamien tai vastaavien vaurioiden merkkejä, laitteesta täytyy sähköiskujen vaaran välttämiseksi katkaista virta ja se tulee irrottaa pistorasiasta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Älä sijoita keittotasoille metalliesineitä (esim. veitsiä, haarukoita tai lusikoita), koska

tällaiset esineet voivat kuumeta.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Tätä laitetta ei saa kiinnittää pöytälevyyn.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, on otettava yhteyttä lääkäriin ennen laitteen käyttöä, koska laite voi vaikuttaa tahdistimen toimintaan.
- Laitetta täytyy käyttää riittävän välimatkan päässä magneettikenttiin reagoivista esineistä (esim. maksukorteista, kaseteista, TV-vastaanottimista tai radioista).
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa käytössä.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Aseta laite käytön ajaksi tasaiselle, ei-metalliselle kuumuutta, roiskeita, tahroja ja kuumaa höyryä sisältävälle pinnalle, jolla ei ole esteitä.
- Varmista aina, että ilma pääsee kiertämään vapaasti laitteen alta. Laitteen on oltava vähintään 10 cm:n päässä seinistä.
- Laitteen tuuletusaukkoja ei saa peittää käytön aikana.
- Älä käytä laitetta, ellei keittotasolle ole

asetettuna sopivaa keittoastiaa (joka sisältää valmistettavan ruoan). Jos kuumennettava kattila tai paistinpannu on tyhjä, ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran automaattisesti. Keittoastian tai laitteen vaurioitumista ei tässä tapauksessa voi kuitenkaan sulkea täysin pois.

- **Varoitus:** Keittoastiasta säteilevä kuumuus voi kuumentaa keraamiset lasipinnat. **Palovammavaara.**
- **Varoitus:** Rasvainen tai öljyinen ruoka voi ylikuumentuessaan syttyä palamaan.
- Älä yritä liikuttaa laitetta, kun keraamisella keittotasolla on käyttöastia.
- Älä vedä tai liu'uta keittoastiaa ohjauspaneelin päältä äläkä aseta sen päälle keittoastioita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Älä anna liitäntäjohdon roikkua laitteesta.
- Liitäntäjohto on pidettävä kaukana laitteen kuumista osista.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

Käyttöönotto

Poista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä siitä kaikki pakkausmateriaalit ja pyyhi pinta kostealla rätillä.

Sopiva keittoastia

- Käytä laitteessa vain induktiokeittotasoille soveltuvia keittoastioita, esim. ruostumatonta terästä, jossa on ferromagneettinen pohja tai valuraudasta tai emaloidusta teräksestä tehtyjä keittoastioita.
- Keittoastian sopivuus on helppo testata pitelemällä magneettia sen pohjan lähellä. Jos pohja vetää magneettia puoleensa, keittoastia soveltuu tämän laitteen kanssa käyttöön.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja paistinpannuja.
- Keittoastian pohjan paksuuden täytyy olla vähintään 2 mm.
- Käytä vain kattiloita ja paistinpannuja, joiden halkaisija on 12 - 22 cm.
- Ellei keittoastia ole sopiva, laite antaa virheilmoituksen (katso taulukko "Vianetsintä").
- Liika kuumuus voi vaurioittaa pinnoitettuja kattiloita ja paistinpannuja. Sen vuoksi on tärkeää valita käytettävälle keittoastialle sopiva lämpötila sekä noudattaa keittoastian valmistajan ohjeita.
- Kummankaan keittotason enimmäiskuormitusta 6 kg ei saa ylittää.

Tehon/lämpötilan asetus

Tätä laitetta voidaan käyttää kahden eri ohjausominaisuuden mukaan, "tehon" ja "lämpötilan". Suosittelemme veden kuumennukseen, höyrytykseen tai muuhun samantapaiseen ruoanlaittoon "teho" -säätimen käyttöä. Paistamiseen, uppopaistoon ja muuhun samantapaiseen suosittelemme "lämpötila" -säätimen käyttöä.

Teho

Paina toimintopainiketta . Näyttöön tulee oletusasetus, 5 (vasen keittotaso: 4). Voit säätää tehoasetuksen valintapainikkeilla +

ja – välille 1-10 (vasen keittotaso 1-7, oikea keittotaso 1-10).

Lämpötila
Paina toimintopainiketta 🌡. Näyttöön tulee oletusasetus, 120. Voit säätää tarvittavan lämpötilatason valintapainikkeilla + ja – 20 °C:n askelin välille 60 - 240 °C.

Ajastin
Ajastin mahdollistaa tarvittavan keittoajan asetuksen. Kun olet valinnut halutun toiminnon, paina toimintopainiketta ⏲ ja valitse sitten keittoaika valintapainikkeilla + ja –. Kukin valintapainikkeen + painallus lisää keittoaikaa 5 min ja kukin valintapainikkeen – painallus lyhentää sitä yhden minuutin. Ajastimen maksimiasetus on 180 minuuttia. Kun ohjelmoitu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja laite siirtyy valmiustilaan. Ellei ajastinasetusta valita, ruoanvalmistus voidaan keskeyttää vain virta-/valmiuskytkintä painamalla.
Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa käytössä.

Toimintoilmaisimet
Toimintoilmaisimet näyttävät, onko toiminnoista valittuna “teho”, “lämpötila” vai “ajastin”.

Sopivan keittoastian automaattinen tunnistus
Laite tunnistaa, onko keittotasolle asetettuna keittoastiaa ja onko se laitteeseen soveltuva. Jos epäsopivan keittoastian ollessa keittotasolla valitaan mikä tahansa toiminto, kuuluu sarja merkkiääniä ja näyttöön tulee virheilmoitus ---. Neljän merkkiäänen jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

Jälkilämmön ilmaisin
Laitteen ollessa valmiustilassa näyttö ilmaisee keittotason/keittotasojen jälkilämmön. Jos lämpötila on alle n. 50 °C, näytössä on ilmaisin **L**. Jos jälkilämpö on yli n. 50 °C, näytössä on ilmaisin **H**.

Käyttö
- Kytke laite pistorasiaan.
- Kuuluu merkkiääni. Laite on nyt valmiustilassa.
- Näyttöön tulee **L**-ilmaisin, joka tarkoittaa keittotasojen alhaista jälkilämpöä.
- Laita ruoka kattilaan tai paistinpannulle ja aseta se keittotasolle.
- Kytke laitteeseen virta virta-/valmiuspainikkeesta ⏻. Kuuluu äänimerkki ja toimintoilmaisimet “teho” ja “lämpötila” alkavat vilkkua.
- Ellei laite rekisteröi mitään asetusta 30 sekunnin kuluessa, se palaa valmiustilaan.
- Valitse haluttu toiminto toimintopainikkeella 🌡 tai 🔥.
- Laite alkaa kuumeta.
- Valitse haluttu teho tai lämpötila valintapainikkeilla + ja –.
- Ohjelmoi tarvittaessa valmistusaika ajastintoiminnolla ⏲.
- Kun lopetat laitteen käytön, katkaise siitä virta, anna sen jäähtyä 30 sekunnin ajan ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Laitteen puhdistus ja hoito
- Katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.

- Tahrat voidaan poistaa käytön jälkeen kostealla rätillä. Käytä tarvittaessa hieman pesuainetta tai keraamisille pinnoille tarkoitettua erikoiskaavinta.
- Keittotasot tulee käsitellä silloin tällöin erikoispuhdistusaineella.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Vianetsintä

Jos ilmenee ongelmia, laitteen näyttöön voi tulla seuraavia virheilmoituksia:

Virheilmoitus	Aiheuttaja	Ratkaisu
E01	Verkkovirta on alle 160 V.	Kytke laite määräystenmukaiseen pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220 - 240 V.
E02	Verkkovirta on yli 270 V.	Kytke laite määräystenmukaiseen pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220 - 240 V.
E03	Sisäinen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

E06	Sisäinen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E07	Kypsennyslämpötila ylittää 240 °C.	Katkaise laitteesta virta, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Ota yhteyttä asiakaspalveluun, jos ongelma toistuu.
E08	Sisäinen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Laite on valmiustilassa, näyttö on tyhjä ja laitteesta kuuluu merkkiääniä	Epäsopiva keittoastia (pohja ei magneettinen, halkaisija alle 12 cm)	Katso osa “Sopiva keittoastia”

Elektryczne płyty grzewcze

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączanie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem.
Aby uniknąć przeciążenia, nie podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu.
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Przewód zasilający z wtyczką
2. Powierzchnia grzewcza
3. Panel sterujący
4. Włącznik On/Stand-by ⏻
5. Przycisk czasomierza
6. Przycisk funkcji - temperatura
7. Przycisk funkcji - moc
8. Przyciski regulacji (+ i –) mocy, temperatury i czasomierza
9. Diody funkcji – czasomierz, temperatura oraz moc
10. Wyświetlacz

Instrukcja bezpieczeństwa
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Po każdym użyciu wyczyścić powierzchnie grzewcze wilgotną ściereczką. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- **Ostrzeżenie:** Jeżeli na powierzchni płyty pojawią się pęknięcia lub inne uszkodzenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby nie dopuścić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przystosowane, by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub

odrębnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie umieszczać na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów (np. noży, widelców czy łyżek), ponieważ mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Nie ustawiać urządzenia na blacie.
- Osoby noszące rozruszniki serca powinny skonsultować się z lekarzem przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia,

ponieważ może ono wpłynąć na pracę rozrusznika.
- Urządzenie należy włączać tylko w miejscach odpowiednio oddalonych od przedmiotów reagujących na pole magnetyczne (np. kart kredytowych, kaset, odbiorników telewizyjnych i radiowych itp.).
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Podczas pracy urządzenie musi być ustawione na wolnej od wszelkich przeszkód, równej i niemetalowej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, odpryski tłuszczu i gorącą parę.
- Zadbać o możliwość swobodnej cyrkulacji powietrza pod urządzeniem. Zachować odległość co najmniej 10 cm od jakichkolwiek ścian i przegród.
- W trakcie pracy urządzenia jego otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli na powierzchni grzewczej nie ustawiono odpowiedniego (napełnionego) garnka lub patelni. W przypadku rozgrzewania pustego garnka lub patelni, automatyczny wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem wyłączy urządzenie. Nie można jednak całkowicie wykluczyć ryzyka uszkodzenia garnka lub patelni w takiej sytuacji.
- **Ostrzeżenie:** Ciepło emitowane przez garnek lub patelnię może ogrzać powierzchnię ceramiczną lub szklaną. **Istnieje zatem niebezpieczeństwo oparzenia.**
- **Ostrzeżenie:** Żywność zawierająca tłuszcz lub olej może się zapalić w przypadku przegrzania.
- Nie przestawiać ani nie przesuwać urządzenia, kiedy znajduje się na nim garnek lub patelnia.
- Nie przesuwać garnków na panel kontrolny ani nie ustawiać na nim żadnych naczyń lub garnków.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Przewód zasilający należy zawsze trzymać z dala od gorących elementów urządzenia.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

Uruchomienie

Przed pierwszym użyciem urządzenia zdjąć z niego wszystkie elementy opakowania i przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką.

Odpowiednie naczynia

- Z urządzenia można korzystać wyłącznie w połączeniu z naczyniami (garnkami, patelniami) nadającymi się do gotowania na płytach indukcyjnych, tj. wykonanymi ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem lub z żeliwa pokrytego emalią.
- Naczynie można sprawdzić przykładając

magnes do dna – jeżeli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do stosowania w połączeniu z urządzeniem.
- Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Nie stosować naczyń z dnem o grubości poniżej 2 mm.
- Można używać wyłącznie naczyń o średnicy od 12 do 22 cm.
- W przypadku próby użycia nieodpowiedniego naczynia, urządzenie zareaguje komunikatem o błędzie (zob. tabela „Rozwiązywanie problemów").
- Emaliowane lub malowane naczynia mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem zbyt wysokiej temperatury. Należy więc bezwzględnie stosować się do informacji podanych przez producenta naczynia i ustawiać odpowiednią temperaturę na urządzeniu.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie każdej z płyt wynosi 6 kg.

Ustawianie mocy / temperatury
Pracą urządzenia można sterować za pomocą jednej z dwóch funkcji: moc lub temperatura. Do gotowania wody lub w wodzie, na parze lub do innych podobnych zastosowań zaleca się ustawianie mocy. Do smażenia, również głębokiego i innych podobnych zastosowań, należy korzystać z ustawienia temperatury.

Moc
Nacisnąć przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie: 5 (lewa płyta: 4). Za pomocą przycisków + i – można ustawić moc na poziomie od 1 do 10 (lewa płyta: 1-7, prawa płyta: 1-10).

Temperatura
Nacisnąć przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie: 120. Za pomocą przycisków + i – można ustawić temperaturę na żądanym poziomie, w postąpieniach co 20°C, w zakresie od 60°C do 240°C.

Czasomierz
Czasomierz umożliwia ustawienie czasu gotowania. Po wybraniu żądanej funkcji nacisnąć przycisk i ustawić czas gotowania za pomocą przycisków + i –. Każde naciśnięcie przycisku + przedłuża czas gotowania o 5 minut, a każde naciśnięcie przycisku – skraca go o 1 minutę. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 180 minut. Po upłynięciu zaprogramowanego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy i urządzenie przechodzi w tryb gotowości.
Jeżeli nie ustawiono czasu gotowania, proces można przerwać tylko za pomocą przełącznika On/Stand-by.
Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Diody funkcji
Diody funkcji pokazują, która z funkcji jest aktualnie wybrana: „Moc", „Temperatura" czy „Czasomierz".

Automatyczne rozpoznawanie odpowiedniego naczynia
Urządzenie wykrywa, czy na płycie ustawiono naczynie i czy jest ono odpowiednie. W przypadku wybrania którejkolwiek funkcji po ustawieniu na płycie nieodpowiedniego naczynia, pojawi się kilka sygnałów dźwiękowych a na wyświetlaczu pokaże się komunikat o błędzie ---. Po

czterech sygnałach dźwiękowych urządzenie przełącza się na tryb gotowości.

Wskaźnik ciepła resztkowego
W trybie gotowości na wyświetlaczu pojawia się informacja o wartości ciepła resztkowego pozostałego na płycie (płytach). Jeżeli temperatura płyty jest niższa od 50°C, na wyświetlaczu pojawia się litera **L**. Jeżeli wartość ciepła resztkowego przekracza 50°C, pojawia się litera **H**.

Obsługa
- Podłączyć urządzenie do sieci.
- Pojawi się sygnał dźwiękowy. Urządzenie włącza się w trybie gotowości.
- Na wyświetlaczu pojawia się litera **L**, informująca o niskiej wartości ciepła resztkowego na płycie (płytach).
- Włożyć do garnka lub na patelnie żywność i postawić naczynie na płycie grzewczej.
- Uruchomić urządzenie za pomocą włącznika On/Stand-by ⏻. Pojawi się sygnał dźwiękowy i diody funkcji mocy oraz temperatury zaczną mrugać.
- Jeżeli w ciągu 30 sekund nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, urządzenie powróci do trybu gotowości.
- Wybrać żądaną funkcją za pomocą przycisku 🌡 lub 🔥.
- Rozpocznie się proces podgrzewania.
- Za pomocą przycisków + i – ustawić żądany poziom mocy lub temperatury.
- W razie potrzeby ustawić czas gotowania za pomocą funkcji czasomierza ⏲.
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć urządzenie, zostawić na 30 sekund do ostygnięcia, po czym odłączyć je od zasilania.

Czyszczenie i konserwacja
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie całkowicie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Po użyciu wytrzeć wilgotną ściereczką ewentualne resztki i plamy, w razie potrzeby stosując detergent lub specjalną łopatkę do czyszczenia płyt ceramicznych.
- Co jakiś czas należy wyczyścić płytę za pomocą specjalnego środka przeznaczonego do tego celu.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja
Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu

zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku problemów na wyświetlaczu mogą pojawić się następujące komunikaty o błędzie:

Komunikaty o błędzie	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
E01	Napięcie zasilania jest poniżej 160 V.	Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka podającego prąd o napięciu pomiędzy 220 a 240 V.
E02	Napięcie zasilania przekracza 270 V.	Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka podającego prąd o napięciu pomiędzy 220 a 240 V.
E03	Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem.
E06	Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem.
E07	Temperatura gotowania przekracza 240°C.	Wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i zostawić do wystygnięcia. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem.

E08	Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest w trybie gotowości, ale na wyświetlaczu nie pojawia się żadna informacja i słychać sygnały dźwiękowe.	Nieodpowiednie naczynie (niemagnetyczne dno lub średnica poniżej 12 cm).	Zob. punkt „Odpowiednie naczynia”.

Ηλεκτρικές επιτραπέζιες εστίες

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος
Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
Για την αποφυγή υπερφόρτωσης ισχύος, μην χρησιμοποιείτε καμία επιπλέον ηλεκτρική συσκευή στο ίδιο κύκλωμα.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
2. Επιφάνεια μαγειρέματος
3. Πίνακας ελέγχου
4. Διακόπτης λειτουργίας ⏻
5. Πλήκτρο λειτουργίας – Χρονοδιακόπτης
6. Πλήκτρο λειτουργίας - Θερμοκρασία
7. Πλήκτρο λειτουργίας - Ισχύς
8. Πλήκτρα επιλογής (+ και -) για ρύθμιση ισχύος / θερμοκρασίας / χρονοδιακόπτη
9. Ενδείξεις λειτουργίας – ‘Χρονοδιακόπτης’, ‘Θερμοκρασία’ και ‘Ισχύς’ Ένδειξη λειτουργίας -
10. Οθόνη

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Καθαρίστε τις επιφάνειες μαγειρέματος με ένα νωπό πανί μετά από κάθε χρήση. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «*Καθαρισμός και φροντίδα*».
- **Προσοχή!** Για να μην πάθετε

ηλεκτροπληξία, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και να την αποσυνδέσετε από την κεντρική ηλεκτρική παροχή εάν η επιφάνεια παρουσιάζει οποιαδήποτε ένδειξη ραγίσματος ή παρόμοιας ζημιάς.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια, πιρούνια ή κουτάλια) επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος, επειδή τα αντικείμενα αυτά μπορεί να ζεσταθούν.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει

να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Η μονάδα αυτή δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε επιφάνεια πάγκου.
- Τα άτομα που έχουν τοποθετημένο βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν τη συσκευή, επειδή μπορεί να επηρεαστεί η λειτουργία του βηματοδότη.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε επαρκή απόσταση από οποιαδήποτε αντικείμενα ανταποκρίνονται σε μαγνητικά πεδία (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κασέτες, τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα).
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται χωρίς εμπόδια, σε μια ίσια, **μη μεταλλική**, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι αδιάβροχη από πιτσιλιές, λεκέδες ή ζεστό ατμό.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι ο αέρας έχει τη δυνατότητα να κυκλοφορεί ελεύθερα κάτω από τη μονάδα. Επίσης, η απόσταση της συσκευής από τους τοίχους πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 εκατοστά.
- Τα ανοίγματα εξαερισμού στη μονάδα δεν πρέπει να είναι καλυμμένα κατά τη χρήση.
- Μη θέτετε τη μονάδα σε λειτουργία, εάν δεν έχουν τοποθετηθεί κατάλληλα μαγειρικά σκεύη (με τρόφιμα) επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Όταν θερμαίνεται μια άδεια κατσαρόλα ή τηγάνι, η λειτουργία προστασίας υπερθέρμανσης θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή. Ωστόσο, σε αυτή την περίπτωση, δεν αποκλείεται να προκύψει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή στην ίδια τη μονάδα.
- **Προσοχή!** Οι κεραμικές γυάλινες επιφάνειες μπορεί να θερμανθούν από τη θερμότητα που εκπέμπεται από το μαγειρικό σκεύος. **Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.**
- **Προσοχή!** Τα τρόφιμα που περιέχουν λίπος ή λάδι μπορεί να αναφλεγούν όταν υπερθερμανθούν.
- Μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε τη μονάδα όταν υπάρχουν σκεύη μαγειρικής στην κεραμική επιφάνεια.
- Μην τραβάτε και μην σέρνετε μαγειρικά σκεύη επάνω από τον πίνακα ελέγχου, και μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη επάνω σε αυτόν.
- Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας, και επίσης
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Να διατηρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από οποιαδήποτε ζεστά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Έναρξη
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν εναπομένοντα υλικά συσκευασίας και σκουπίστε την επιφάνεια με ένα νωπό πανί.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση με εστίες κουζίνας επαγωγικού τύπου, π.χ. μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι με φερρομαγνητική βάση ή μαγειρικά σκεύη από μαντέμι ή εμαγιέ.
- Η καταλληλότητα του μαγειρικού σκεύους μπορεί να ελεγχθεί εάν κρατήσετε ένα μαγνήτη στη βάση του. Εάν ο μαγνήτης έλκεται, το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με αυτή τη συσκευή.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος με πάχος βάσης μικρότερο από 2 mm.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με διάμετρο από 12 έως περίπου 22 εκατοστά.
- Εάν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη, η συσκευή θα ανταποκριθεί με ένα μήνυμα σφάλματος (βλ. πίνακα «Αντιμετώπιση προβλημάτων»).
- Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια με επίστρωση μπορεί να υποστούν ζημιά από την υπερβολική θερμότητα. Συνεπώς, είναι σημαντικό να επιλέγετε το κατάλληλο επίπεδο θερμοκρασίας για το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε, και να τηρείτε τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή του μαγειρικού σκεύους.
- Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση του μέγιστου φορτίου των 6 κιλών για την πλάκα μαγειρέματος.

Ρύθμιση της εξόδου ισχύος / θερμοκρασίας
Ο χειρισμός της συσκευής μπορεί να πραγματοποιηθεί από οποιοδήποτε από τα δύο χαρακτηριστικά ελέγχου, της «Ισχύος» και της «Θερμοκρασίας». Για τη θέρμανση νερού, το μαγείρεμα με ατμό και παρόμοιες εφαρμογές μαγειρέματος, συνιστούμε τη χρήση του χειριστηρίου «Ισχύος». Για τηγάνισμα, βαθύ τηγάνισμα και παρόμοιες εφαρμογές, πρέπει να χρησιμοποιείται το χειριστήριο «Θερμοκρασίας».

Ισχύς
Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας . Η οθόνη θα εμφανίσει την προεπιλεγμένη ρύθμιση, 5 (αριστερή πλάκα μαγειρέματος: 4). Εάν χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα επιλογής + και –, η ρύθμιση ισχύος μπορεί να προσαρμοστεί από 1 έως 10 όπως απαιτείται (αριστερή πλάκα από 1-7, δεξιά πλάκα από 1-10).

Θερμοκρασία
Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας . Η οθόνη θα εμφανίσει την προεπιλεγμένη ρύθμιση, 120. Εάν χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα επιλογής + και –, μπορεί να επιλεγεί το απαιτούμενο επίπεδο θερμοκρασίας σε βήματα των 20°C εντός εύρους από 60°C έως 240°C.

Χρονοδιακόπτης
Η λειτουργία χρονοδιακόπτη επιτρέπει τη ρύθμιση του προοριζόμενου χρόνου μαγειρέματος. Όταν επιλεγεί η επιθυμητή λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας ⏲, και μετά χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα επιλογής + και – για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος. Με κάθε πάτημα του πλήκτρου + αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος κατά διαστήματα των 5 λεπτών, ενώ με το πάτημα του πλήκτρου – μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος κατά 1 λεπτό. Η μέγιστη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 180 λεπτά. Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα (μπιπ) και η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.
Εάν δεν έχει επιλεγεί καμία ρύθμιση χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα μπορεί να διακοπεί μόνο εάν πατήσετε το διακόπτη λειτουργίας.
Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.

Ενδείξεις λειτουργίας
Οι ενδείξεις λειτουργίας δείχνουν ποια από τις λειτουργίες «Ισχύς», «Θερμοκρασία» ή «Χρονοδιακόπτης» έχει επιλεγεί.

Αυτόματη αναγνώριση κατάλληλων μαγειρικών σκευών
Η συσκευή ανιχνεύει εάν έχει τοποθετηθεί οποιοδήποτε μαγειρικό σκεύος στην πλάκα και εάν είναι κατάλληλο για αυτή τη συσκευή. Εάν επιλεγεί οποιαδήποτε λειτουργία με ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος στην πλάκα, θα ακουστούν αρκετά ηχητικά σήματα (μπιπ) και η οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα σφάλματος ---. Μετά από τέσσερα ηχητικά σήματα (μπιπ), η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
Σε κατάσταση αναμονής, τυχόν υπολειπόμενη θερμότητα στην(ις) πλάκα(ες) υποδεικνύεται στην οθόνη. Εάν η θερμοκρασία βρίσκεται κάτω από περίπου 50°C, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **L**. Για την υπολειπόμενη θερμότητα που υπερβαίνει τους 50°C περίπου, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **H**.

Λειτουργία
- Συνδέστε τη μονάδα στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα (μπιπ). Η συσκευή βρίσκεται τώρα σε κατάσταση αναμονής.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **L** για χαμηλή υπολειπόμενη θερμότητα στην(ις) πλάκα(ες).
- Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στην κατσαρόλα ή στο τηγάνι και τοποθετήστε το στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη λειτουργίας ⏻, θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα (μπιπ) και ενδείξεις λειτουργίας για την «Ισχύ» και «Θερμοκρασία» αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
- Εάν δεν καταχωρηθεί καμία εισαγωγή εντός 30 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση, η συσκευή θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα λειτουργίας 🌡 και 🔥 για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία.
- Η συσκευή ξεκινάει τη διαδικασία θέρμανσης.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα επιλογής + και – για να επιλέξετε την επιθυμητή

ρύθμιση ισχύος ή επίπεδο θερμοκρασίας.
- Εάν επιθυμείτε, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, σβήστε τη συσκευή, αφήστε τη να κρυώσει και αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική τροφοδοσία.

Καθαρισμός και φροντίδα
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μετά τη χρήση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν λεκέδες από τις επιφάνειες μαγειρέματος και, εάν απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό ή μια ειδική ξύστρα για κεραμικές επιφάνειες.
- Περιστασιακά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται ένα ειδικό καθαριστικό μέσο για τον καθαρισμό των εστιών.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλημάτων, μπορεί να εμφανιστούν τα ακόλουθα μηνύματα σφάλματος στην οθόνη:

Μήνυμα σφάλματος	**Αιτία**	**Ενέργεια που πρέπει να ληφθεί**
E01	Η κύρια τάση είναι κάτω από 160 V.	Συνδέστε τη μονάδα σε πρίζα που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς, με τάση ηλεκτρικού ρεύματος μεταξύ 220 και 240 V.
E02	Η κύρια τάση υπερβαίνει τα 270 V.	Συνδέστε τη μονάδα σε πρίζα που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς, με τάση ηλεκτρικού ρεύματος μεταξύ 220 και 240 V.
E03	Εσωτερικό σφάλμα	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
E06	Εσωτερικό σφάλμα	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών
E07	Η θερμοκρασία μαγειρέματος υπερβαίνει τους 240°C.	Απενεργοποιήστε τη μονάδα, αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική τροφοδοσία και αφήστε την να κρυώσει. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών εάν το πρόβλημα εμφανίζεται επανειλημμένα.
E08	Εσωτερικό σφάλμα	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Η μονάδα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, δεν εμφανίζεται καμία πληροφορία στην οθόνη και ακούγονται τα ηχητικά σήματα (μπιπ)	Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη (μη μαγνητική βάση, διάμετρος μικρότερη από 12 εκατοστά)	Βλ. παράγραφο «Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη»

Настольная 2-конфорочная электроплитка

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Включать данный прибор можно только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами.
Во избежание перегрузки по мощности не включайте дополнительные электроприборы в одну цепь с электроплиткой.
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Шнур питания со штепсельной вилкой
2. Варочная поверхность
3. Панель управления
4. Переключатель Вкл./Ожидание
5. Кнопка управления таймером
6. Кнопка управления - Температура
7. Кнопка управления– Мощность
8. Кнопки регулирования (+ и -) мощности, температуры и установки таймера
9. Индикаторы функций ‘Таймер’, ‘Температура’ и ‘Мощность’
10. Дисплей

Правила безопасности
- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Протирайте варочные поверхности влажной тканью после каждого использования. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Общий уход и чистка*».

- **Предупреждение!** Чтобы избежать риска электрического удара, прибор нужно выключить и отсоединить от сети, если на варочной поверхности появились признаки растрескивания или другое подобное повреждение.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Не кладите металлические предметы (например, ножи, вилки или ложки) на варочные поверхности, так как такие предметы могут очень сильно нагреваться.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.

- Никогда не допускайте к прибору и к шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не устанавливайте этот прибор на кухонный стол.
- Перед использованием этого прибора лица с кардиостимулятором должны обратиться к своим докторам, так как этот прибор может нарушить работу кардиостимулятора.
- Данный прибор следует использовать на достаточном удалении от любых предметов, которые реагируют на магнитные поля (например, кредитные карточки, кассеты, теле- или радиоприемники).
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не устанавливайте прибор и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы.
- Во время работы прибор должен стоять на не загроможденной и ровной **неметаллической** теплостойкой поверхности, устойчивой к брызгам, пятнам или к горячему пару.
- Всегда следите за тем, чтобы воздух мог свободно циркулировать под прибором. Кроме того, прибор должен находиться на расстоянии не менее 10 см от стены.
- Во время использования прибора его вентиляционные отверстия должны быть открыты.
- Не включайте прибор, пока не поставите на варочную поверхность соответствующую кухонную посуду (с продуктами в ней). При нагревании пустой кастрюли или сковороды система защиты от перегрева автоматически выключит прибор. Вместе с тем, в этом случае нельзя полностью исключить возможность повреждения кухонной посуды или самого прибора.
- **Предупреждение!** Стеклокерамическая варочная поверхность может очень сильно нагреваться под воздействием тепла, исходящего от кухонной посуды. **Можно получить ожог!**
- **Предупреждение!** Продукты, содержащие жир или масло, при перегреве могут воспламениться.
- Не пытайтесь передвигать прибор вместе с кухонной посудой по керамической варочной поверхности.
- Не перетаскивайте или не передвигайте кухонную посуду через

панель управления и не ставьте на нее никакую посуду.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки:
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Следите за тем, чтобы шнур питания находился на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.

Ввод в эксплуатацию
Перед использованием прибора в первый раз удалите с него остающиеся упаковочные материалы и протрите поверхность прибора влажной тканью.

Посуда для индукционной плиты
- Данный прибор должен использоваться только с посудой, пригодной для использования на плитах индукционного типа, например, из нержавеющей стали на ферромагнитной основе, из чугуна или стали с эмалированным покрытием.
- Чтобы проверить пригодность посуды для использования на индукционной плите, достаточно просто приложить магнит к ее днищу: если магнит притягивается, это значит, что данная посуда пригодна к использованию с этим прибором.
- Можно использовать только кастрюли и сковороды с плоским днищем.
- Не используйте посуду с днищем толщиной менее 2 мм.
- Можно использовать только кастрюли и сковороды диаметром от 12 до примерно 22 см.
- Ели используется непригодная посуда, на дисплее прибора появится сообщение об ошибке (см. таблицу «Поиск и устранение неисправностей»).
- Кастрюли и сковороды с покрытием могут получить повреждение от чрезмерного нагрева. По этой причине очень важно выбрать степень нагрева, соответствующую используемой посуде и следовать указаниям ее изготовителя.
- Максимальная нагрузка на каждую конфорку не должна превышать 6 кг.

Установка температуры и выходной мощности
Включение прибора осуществляется при помощи одной из функций управления, «Мощность» или «Температура» . Для нагревания воды, готовки на пару или для другого подобного применения мы рекомендуем использовать функцию «Мощность» . Для жарки, жарки во фритюре или для другого подобного применения следует использовать функцию «Температура» .

Мощность
Нажмите кнопку управления . На дисплее появляется уставка мощности по умолчанию ‘5’ (для левой конфорки: ‘4’). При помощи кнопок выбора «+» и

«–» можно выставить уставку мощности от 1 до 10 , по потребности (для левой конфорки от 1 до 7, для правой от 1 до 10).

Температура
Нажмите кнопку управления . На дисплее появляется уставка температуры по умолчанию 120. При помощи кнопок выбора «+» и «–» можно выставить требуемую уставку нагрева в диапазоне от 60 °C до 240 °C с шагом 20 °C .

Таймер
Функция таймера позволяет выставить нужное время готовки. Выбрав желаемую функцию, нажмите кнопку управления , а потом выставите нужное время готовки при помощи кнопок «+» и «–». При каждом нажатии кнопки «+» происходит приращение времени готовки с шагом в 5 минут, а при каждом нажатии кнопки «–» происходит уменьшение времени готовки на1 минуту. Максимальная уставка таймера составляет 180 минут. После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал, и прибор переходит в режим ожидания.
Если уставка таймера не выбрана, готовку можно прервать только нажатием переключателя Вкл./Ожидание.
Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Индикаторы функций
Индикаторы функций показывают, какая из функций «Мощность», «Температура» или «Таймер» была выбрана.

Автоматическое распознавание пригодной посуды
Прибор обнаруживает наличие посуды на плите, а также определяет, пригодна ли данная посуда для использования на этом приборе. Если будет выбрана какая-либо функция с непригодной посудой, послышится несколько звуковых сигналов, а на дисплее появится сообщение об ошибке ---. Прибор переходит в режим ожидания после четырех звуковых сигналов.

Индикатор остаточного нагрева
При нахождении прибора в режиме ожидания на дисплее отображается остаточный нагрев конфорки или конфорок. Если температура конфорки опускается ниже примерно 50 °C, на дисплее отображается символ **L**. Если температура остаточного нагрева конфорки превышает 50 °C, на дисплее отображается символ **H**.

Эксплуатация
- Подключите прибор к сети.
- Раздается звуковой сигнал. Сейчас прибор находится в режиме ожидания.
- На дисплее отображается символ **L**, означающий низкий остаточный нагрев конфорки.
- Положите продукты в кастрюлю или на сковороду и и поставьте ее на варочную поверхность.
- Включите прибор при помощи переключателя Вкл./Ожидание . Раздается звуковой сигнал, и начинают мигать индикаторы функций «Мощность» и «Температура».
- Если ни одна из функций не будет введена в течение 30 секунд после

включения прибора, он переходит в режим ожидания.
- Выберите нужную функцию при помощи кнопки или .
- Прибор запускает процесс нагрева.
- Выберите нужную уставку мощности или степень нагрева при помощи кнопок управления «+» и «–».
- При желании выберите время готовки при помощи функции таймера .
- Закончив готовку, выключите прибор, дайте ему остыть в течение 30 секунд и отсоедините его от сети.

Общий уход и чистка
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- После использования прибора оставшиеся на варочной поверхности потеки и пятна можно удалить влажной тканью, а в случае необходимости использовать моющее средство или специальный скребок для очистки керамических поверхностей.
- Время от времени плиту следует очищать с использованием специального чистящего средства.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Поиск и устранение неисправностей

При возникновении каких-либо проблем на дисплее могут появиться следующе сообщения об ошибках:

Сообщение об ошибке	Причина	Способ устранения
E01	Напряжение сети ниже 160 В.	Подключите прибор к розетке, установленной в соответствии с действующими нормами, с напряжением питания от 220 до 240 В.
E02	Напряжение сети превышает 270 В.	Подключите прибор к розетке, установленной в соответствии с действующими нормами, с напряжением питания от 220 до 240 В.
E03	Внутренняя ошибка	Обратитесь в службу по работе с клиентами.
E06	Внутренняя ошибка	Обратитесь в службу по работе с клиентами.
E07	Температура готовки превышает 240 °C.	Обратитесь в службу по работе с клиентами, если эта проблема возникает постоянно.
E08	Внутренняя ошибка	Обратитесь в службу по работе с клиентами.
Прибор находится в режиме ожидания, на дисплее нет никакой информации и подаются звуковые сигналы	Несоответствующая посуда (немагнитное днище, диаметр меньше 12 см)	См. раздел «Посуда для индукционной плиты»

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax:. +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

Belgique
BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
eMail: sales@noviz.com

China
Sunnex Century Catering Equipment
(Shenzhen) Ltd.
2/F., Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova c.p. 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 94 74

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
eMail: info@fh-as.dk

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000

Espana
Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

Espana – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Hong Kong
Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India
Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100ft Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Iraq
Al JOUD Home Appliances Manufacturing Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq
Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
Videoellettronica di Sgambati & Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800224155
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Kuwait
Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel: +965 4810855

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel: +961 1 244200
Fax:+966 1 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta
Crosscraft .Co .Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel.: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland
E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: http://www.e-care.nl

Norway
F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
eMail: info@fh-as.no

Oman
Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines
COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
eMail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Singapore
Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
eMail: info@beste.com.sg

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa
AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Syria
Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand
Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
eMail: askverasu@verasu.com

United Arab Emirates
Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom
Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam
Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City. Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9184.0000