

# UNOLD®



## INDUKTIONS-KOCHPLATTE PROFI

### Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 58255/58285



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58255/58285

Stand: Juli 2018 /nr

Copyright ©

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 58255/58285

Technische Daten .....	6
Symbolerklärung .....	7
Sicherheitshinweise .....	7
Display .....	10
In Betrieb nehmen .....	10
Bedienen der Induktionskochplatte .....	11
Kochen mit Zeitsteuerung .....	13
Verriegelungsfunktion .....	14
Kochgeschirr .....	14
Funktionsweise .....	15
Sicherheitsfunktionen .....	15
Reinigen und Pflegen .....	16
Fehler beseitigen .....	17
Garantiebestimmungen .....	18
Entsorgung / Umweltschutz .....	18
Informationen für den Fachhandel .....	18
Service-Adressen .....	19

### Instructions for use Model 58255/58285

Technical Specifications .....	20
Explanation of symbols .....	21
Important Safeguards .....	21
Control panel .....	24
Preparing the appliance for operation .....	24
Operation .....	25
Cooking with time control .....	26
Locking function .....	27
Cooking Utensil Selection .....	28
Functioning .....	28
Safety functions .....	29
Cleaning and Care .....	29
Trouble shooting .....	30
Guarantee Conditions .....	31
Waste Disposal/Environmental Protection .....	31
Service .....	19

### Notice d'utilisation modèle 58255/58285

Spécification technique .....	32
Explication des symboles .....	32
Consignes de sécurité .....	33
Écran / Panneau de commande .....	36
Mise en service .....	36
Utilisation .....	36
Cuisson avec commande de la durée .....	38
Fonction de verrouillage /	
Verrouillage des touches .....	39
Sélection des casseroles appropriées .....	39
Fonctionnement .....	40
Fonctions de sécurité .....	40
Nettoyage et entretien .....	40
Fautes possible .....	41
Conditions de Garantie .....	42
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement .....	42
Service .....	19

### Gebruiksaanwijzing model 58255/58285

Technische gegevens .....	43
Verklaring van de symbolen .....	43
Veiligheidsvoorschriften .....	44
Display/bedieningsveld .....	47
In gebruik nemen .....	47
Bedienen .....	47
Koken met tijdregeling .....	49
Vergrendelingsfunctie .....	50
Kookgereedschap .....	50
Functie .....	50
Veiligheidsfuncties .....	51
Reiniging .....	51
Verhelpen van fouten .....	52
Garantievoorwaarden .....	53
Verwijderen van afval/Milieubescherming .....	53
Service .....	19

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso modello 58255/58285

Dati tecnici .....	54
Significato dei simboli .....	54
Avvertenze di sicurezza .....	55
Display/pannello comandi .....	58
Messa in funzione.....	58
Uso .....	58
Cottura con comando a tempo.....	60
Funzione di bloccaggio.....	61
Stoviglie di cottura.....	61
Modalità di funzionamento .....	61
Funzioni di sicurezza .....	62
Pulizia.....	62
Eliminazione degli errori .....	63
Norme di garanzia.....	64
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	64
Service .....	19

### Manual de Instrucciones modelo 58255/58285

Datos técnicos .....	65
Explicación de los símbolos .....	65
Indicaciones de seguridad .....	66
Pantalla/panel de mando.....	69
Poner en servicio .....	69
Manejo .....	69
Cocinar con control de tiempo.....	71
Función de bloqueo .....	72
Batería de cocina.....	72
Funcionamiento.....	72
Funciones de seguridad.....	73
Limpieza.....	73
Solución de problemas.....	74
Condiciones de Garantía.....	75
Disposición/Protección del medio ambiente .....	75
Service .....	19

### Instrukcja obsługi modelu 58255/58285

Dane techniczne .....	76
Objaśnienie symboli.....	76
Zasady bezpieczeństwa .....	77
Pole obsługi .....	80
Uruchomienie.....	80
Obsługa indukcyjnej płyty kuchennej .....	80
Gotowanie z użyciem programatora czasowego.....	82
Funkcja blokady .....	82
Naczynia kuchenne.....	83
Działanie .....	83
Funkcje bezpieczeństwa .....	84
Czyszczenie i pielęgnacja .....	84
Usuwanie błędów .....	85
Warunki gwarancji.....	86
Utylizacja / ochrona środowiska.....	86
Service .....	19

**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58255/58285****TECHNISCHE DATEN**

Modell 58255  
Einzel-Induktionskochplatte

Modell 58285  
Doppel-Induktionskochplatte



Leistung:	1.800 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	3.100 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
	1 Kochstelle ca. 29,0 x 29,5 cm Maximal 1.800 Watt Topfdurchmesser max. 18 cm	2 Kochstellen je ca. 29,0 x 29,5 cm Links maximal 1.800 Watt Rechts maximal 1.300 Watt Topfdurchmesser max. 18 cm
Größe (B/T/H):	ca. 29,6 x 37,0 x 7,6 cm	ca. 60,0 x 37,0 x 7,6 cm
Gewicht:	Ca. 2,5 kg	Ca. 5,2 kg
Kabellänge:	Ca. 140 cm	Ca. 145 cm
Gehäuse:	Kunststoff, schwarz/silber	
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas	
Ausstattung:	10 Leistungsstufen von 200–1.800 Watt, 10 Temperaturstufen von 60 °C bis 240 °C, Kochfeldgröße 18 cm (geeignet für Induktionstöpfe von ca. 11 bis 18 cm), automatische Erkennung geeigneter Töpfe, automatische Abschaltung nach 2 Stunden, automatische Anpassung an Stromschwankungen, Timer mit Zeitvorwahl für max. 3 Stunden Kochzeit, Überhitzungsschutz, Verriegelungsfunktion	
Zubehör:	Bedienungsanleitung	

**Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten**

## SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

## SICHERHEITSHINWEISE



### **Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**

1. Dieses 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Bei Modell 58255/58285 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
9. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
  - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
  - landwirtschaftlichen Betrieben,
  - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
  - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

10. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
11. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
12. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker erst dann, wenn sich die Ventilatoren im Gerät nicht mehr drehen.

### **Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes**

13. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
14. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
15. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
16. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
17. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
18. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
19. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte so verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
20. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
21. Verwenden Sie zum Kochen auf dieser Kochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
22. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
23. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
24. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
25. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metall Dosen, diese könnten platzen.
26. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.



27. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
28. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Glasplatte oder sonstigen Beschädigungen der Glasplatte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
29. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
30. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
31. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedienknöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
32. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
33. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 4 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
34. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
35. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem Reinigen bitte immer das Gerät ausschalten und abkühlen lassen sowie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

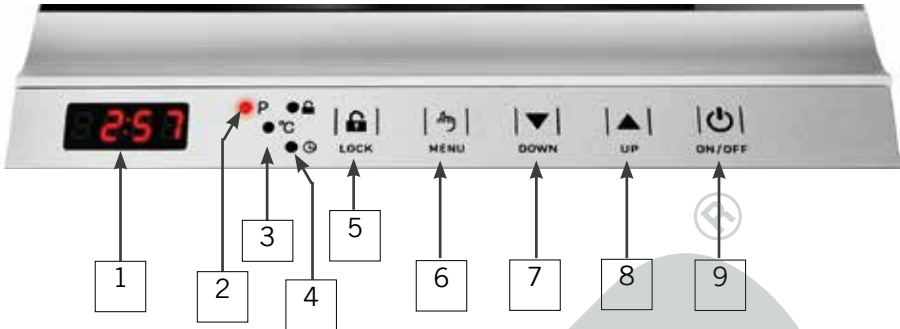
**VORSICHT:**

**Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.**



**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.**

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

**DISPLAY**

- 1 Display
- 2 Kontrollleuchte Power (Watt)
- 3 Kontrollleuchte °C (Temperatur)
- 4 Kontrollleuchte Zeit
- 5 Taste LOCK (Verriegelung)
- 6 Taste MENÜ  
Zum Wählen aller Funktionen (Zeitwahl, Heizleistung Temperatur)
- 7 Taste –  
Zum Reduzieren der Eingabe bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur
- 8 Taste +  
Zum Erhöhen der Eingabe bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur
- 9 Taste ON/OFF (START/STOPP)

**IN BETRIEB NEHMEN**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern - Erstickungsgefahr!
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230V~/10A).

## BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

Hinweis: Ihre neue Kochplatte ist mit Sensor-Tasten ausgestattet. Durch einen leichten Druck mit dem Finger lassen sich damit alle Einstellungen vornehmen. Bitte bedienen Sie die Sensor-Tasten nicht mit nassen Fingern und achten Sie darauf, keine Gegenstände auf die Tasten zu legen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230V~/10A). Es ertönt ein Signalton, im Display erscheint die Anzeige „L“. Bei einer Kochfeldtemperatur über 50 °C wird „H“ angezeigt.
2. Schalten Sie das Gerät an der START/STOPP-Taste ein, im Display wird „ON“ angezeigt. Wenn Sie keine weitere Eingabe an den Tasten vornehmen, schaltet sich das Gerät nach einigen Sekunden wieder aus.
3. Sie können das Gerät entweder über die Leistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste „MENÜ“ können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. die Temperaturstufe kann während des Kochens jederzeit durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ verändert werden. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.

### Steuern über die Leistung

4. Drücken Sie die Taste „MENÜ“ einmal. Die Kontrollleuchte „Watt“ leuchtet auf. Im Display wird die Leistungsstufe angezeigt. Durch die Tasten + und - können Sie die Leistungsstufe ändern.
5. Folgende Einstellungen sind möglich:

Modell 58255	Modell 58285	
	Links	Rechts
1.800 W	1.800 W	1.300 W
1.600 W	1.600 W	1.200 W
1.400 W	1.400 W	1.100 W
1.200 W	1.200 W	1.000 W
1.000 W	1.100 W	900 W
800 W	1.000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

## Steuern über die Temperatur

6. Um das Gerät über die Temperatur zu steuern, drücken Sie die Taste Funktion solange, bis die Kontrollleuchte „°C“ aufleuchtet und im Display die Grundeinstellung „240“ erscheint.
7. Folgende Einstellungen sind möglich und lassen sich über die „+“ und „-“ Taste einstellen:

Stufe 1	60 °C
Stufe 2	80 °C
Stufe 3	100 °C
Stufe 4	120 °C
Stufe 5	140 °C
Stufe 6	160 °C
Stufe 7	180 °C
Stufe 8	200 °C
Stufe 9	220 °C
Stufe 10	240 °C

8. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signalton, das Display zeigt E 0 und das Gerät schaltet sich nach ca. 30 Sekunden automatisch ab.
9. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der START/STOPP-Taste ausgeschaltet werden.
10. Die vorgenommenen Einstellungen werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
11. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
12. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
13. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
14. Achtung: Lassen Sie das Gerät während der Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!



### **VORSICHT:**

**Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.**

## KOCHEN MIT ZEITSTEUERUNG

Mit dieser Funktion ist es möglich, das Gerät so einzustellen, dass es sich nach einer vorher von Ihnen gewählte Zeit automatisch ausschaltet.

1. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben die gewünschte Funktion (Heizleistung oder Temperatur) aus.
2. Drücken Sie die Taste MENÜ sooft, bis die Kontrollleuchte „P“ + „Zeit“ bzw. „C°“ + „Zeit“ aufleuchtet und im Display „3:00“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie nun innerhalb von drei Sekunden die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Minuten-Zahl einzugeben. Die Minuten lassen sich in 1-Minuten-Schritten eingeben, die maximal einstellbare Zeit beträgt 3 Stunden.
4. Wenn Sie länger als vier Sekunden keine Eingabe vornehmen, ist die Zeitvoreinstellung abgeschlossen und das Gerät geht in den Ausgangszustand zurück.
5. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Heiz- bzw.- Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt. Sie können währenddessen auch noch Änderungen an der Heiz- bzw. Temperaturstufe vornehmen.
6. Bei Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
7. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der START/STOPP-Taste ausgeschaltet werden.
8. Die eingestellten Zeiten werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
9. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
10. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
12. Achtung: Lassen Sie das Gerät bei längerer Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!



### **VORSICHT:**

**Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.**

## VERRIEGELUNGSFUNKTION

Um unbeabsichtigtes Bedienen des Gerätes zu verhindern, kann das Bedienen des Gerätes gesperrt werden.

### Verriegelung einschalten:

1. Tippen Sie auf die Taste „LOCK“.
2. Sobald die Kontrollleuchte „LOCK“ aufleuchtet, ist die Verriegelung aktiv. Es können keine Einstellungen mehr vorgenommen werden.

### Verriegelung ausschalten

3. Tippen Sie erneut auf die Taste „LOCK“ und halten Sie diese für vier Sekunden gedrückt. Wenn im Display nur noch die gewählte Temperatur- oder Leistungsstufe angezeigt wird und die Kontrollleuchte „LOCK“ erlischt, ist die Verriegelung ausgeschaltet.
4. Hinweis: Sobald das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, ist die Verriegelung nicht mehr eingeschaltet und muss ggf. erneut aktiviert werden.

## KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
2. Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
3. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
4. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
5. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 11 und 18 cm haben.
6. **Bitte beachten Sie:**  
Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen können Sie bereits bei 180 °C oder 1.400 Watt grillen. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.
7. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
8. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

## FUNKTIONSWEISE

Beim Kochen auf einem Induktionskochfeld sparen Sie bis zu 50 % Strom. Die Kochzeit verkürzt sich um bis zu 30 %.

Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochfeld selbst erhitzt, sondern der Boden des darauf stehenden Kochgeschirrs, sofern dieses ferromagnetisch ist. Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme, die durch ein magnetisches Wechselfeld unterhalb der Glasplatte erzeugt werden.

Die Vorteile sind:

- Geringe Reaktionszeit, daher kurze Vorwärmzeit, schnelle und exakte Steuerung der Wärmezufuhr
- Schnelle Wärmeerzeugung, da die Energie nach dem Einschalten sofort voll verfügbar ist.
- Kühle Kochplatte, die sich nur durch die vom Kochtopf reflektierte Wärme erwärmt.
- Große Energieeinsparung von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da beim Überkochen von Lebensmitteln diese nicht auf der Glaskeramikplatte anbrennen können.
- Hohe Sicherheit: sobald das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, stoppt die Wärmeerzeugung automatisch.

## SICHERHEITSFUNKTIONEN

### 1. Überspannungsschutz

Bei einer zu hohen oder zu niedrigen Spannung passt das Gerät die Leistung automatisch an.

### 2. Überhitzungsschutz

Das Gerät erkennt automatisch, wenn die Temperatur auf der Glaskeramikplatte zu hoch ansteigt. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen und ein Signalton ertönt in Intervallen, bis das Gerät sich wieder im normalen Temperaturbereich befindet (Fehlermeldung E 5).

### 3. Stromschwankungen / Blitzschutz

Das Gerät erkennt automatisch Stromschwankungen durch Blitzschlag und unterbricht den Kochvorgang. Nach einer Minute Pause wird der Kochvorgang fortgesetzt.

### 4. Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

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

## 5. Automatische Abschaltung

Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.

### REINIGEN UND PFLEGEN



**Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.
4. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
5. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.
6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.



**FEHLER BESEITIGEN**

<b>Fehlermeldung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
E0	Kein Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr oder falsche Platzierung	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit mind. 11 cm und höchstens 18 cm Durchmesser. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Glaskeramikkfeldes.
E1	Fehler im Stromkreis	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E2	Fehler in der Temperaturregelung	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E3 E4	Schwankungen der Spannung	Bei plötzlichen Schwankungen der Spannung wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Garvorgang wieder fortgesetzt.
E5	Zu hohe Temperatur der Oberfläche	Wenn die Temperatur an der Oberfläche zu heiß wird, ertönt ein Warnsignal und das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Programm fortgesetzt werden. Um eine Überhitzung der Oberfläche zu vermeiden, empfehlen wir, bei kleinen Kochtöpfen niedrige bis mittlere Temperaturstufen zu wählen und nur bei großen Kochtöpfen mittlere bis hohe Temperaturstufen zu wählen.
E6	Überhitzung durch vorübergehenden Lüfterausfall	Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Gerät wieder gestartet werden.
EOA/EOB	Überhitzung durch Ausfall des Temperaturfühlers	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58255/58285 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 21.7.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung) können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

### SCHWEIZ

MENAGROS AG  
Hauptstr. 23  
CH 9517 Mettlen  
Telefon +41 (0)71 6346015  
Telefax +41 (0)71 6346011  
E-Mail [info@bamix.ch](mailto:info@bamix.ch)  
Internet [www.bamix.ch](http://www.bamix.ch)

### ÖSTERREICH

DEC  
Digital Electronic Center Service GmbH  
Kelsenstraße 2  
A-1030 Wien  
Telefon +43 (0)1/9616633-0  
Telefax +43 (0)1/9616633-22  
E-Mail [office@decservice.at](mailto:office@decservice.at)  
Internet [www.decservice.at](http://www.decservice.at)

### POLEN

Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

Diese Anleitung kann im Internet unter [www.unold.de](http://www.unold.de) als pdf-Datei heruntergeladen werden.

**INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58255/58285****TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Model 58255  
Single induction cooker



Model 58285  
Double induction cooker



Power:	1,800 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	3,100 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
	1 cooking unit approx. 29.0 x 29.5 cm Maximum 1,800 watt Pot or pan diameter, max. 18 cm	2 burners, each approx. 29.0 x 29.5 cm Left maximum, 1,800 watt Right maximum 1,300 watt Pan diameter, max. 18 cm
Dimensions:	approx. 29.6 x 37.0 x 7.6 in (L/W/H)	approx. 60.0 x 37.0 x 7.6 in (L/W/H)
Weight:	approx. 2.5 kg	approx. 5.2 kg
Power cord:	approx. 140 cm	approx. 145 cm
Housing:	Plastic, black-silver	
Plate:	Heat-resistant, unbreakable glass	
Features:	10 power levels from 200–1,800 watt, 10 temperature levels from 60°C to 240°C, burner size 18 cm (suitable for induction pans from approx. 11 to 18 cm), automatic detection of suitable pots and pans, automatic switch-off after 2 hours, automatic adaptation to power fluctuations, timer with time preselect for max. 3 hours cooking time, overheating protection circuit, load-bearing capacity up to approx. 4 kg per burner	
Accessories:	Operating instructions	

**Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.**

## EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

## IMPORTANT SAFEGUARDS



**Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.**

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
6. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
7. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
8. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
9. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
10. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
11. When using model 58255/58285, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
12. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:

- kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
  - agricultural enterprises,
  - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
  - in private guesthouses or holiday homes.
13. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord, glass cooktop or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our customer service department.
  14. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
  15. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards. Disconnect the power plug only after the fans in the appliance have stopped turning.

### **Information on setup and operation of the appliance**

16. Place the appliance on a solid, level and dry surface. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal surfaces or surfaces covered with textiles.
17. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
18. Do not use the appliance outdoors.
19. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
20. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
21. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
22. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
23. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
24. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
25. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.
26. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
27. Do not leave any metal objects such as knives or forks on the burner, since they could become hot when the appliance is switched on.
28. Do not heat closed metal cans; they could explode.
29. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
30. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.

31. Do not allow objects to fall onto the glass cooktop – danger of breakage! If the glass cooktop is cracked or otherwise damaged, do not continue to use the appliance; it must be sent in to our after sales service department for repair.
32. The appliance should not be operated for more than 4 hours continuously. If used longer than this, switch it off for at least 30 minutes in between.
33. The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
34. Do not drag pots across the control buttons, since they could become damaged.
35. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
36. The pot, when filled, should not be heavier than 4 kg to prevent damage to the cooktop.
37. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
38. Before moving or cleaning the appliance after use, always switch off and unplug the appliance and allow it to cool.



**CAUTION:**

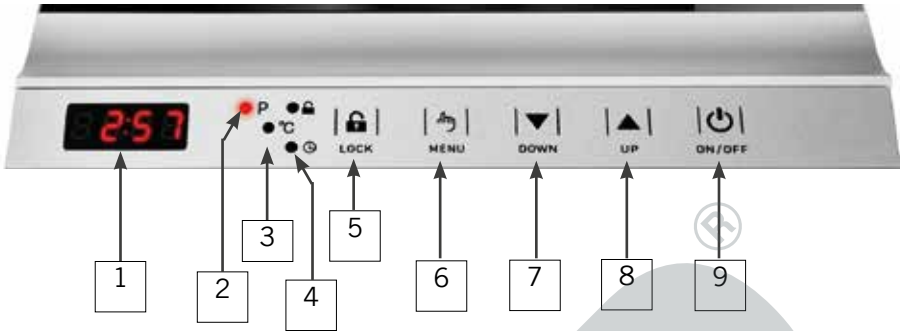
**The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.**



**Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.**

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

## CONTROL PANEL



- 1 | Display
- 2 | Indicator light – Power (watt)
- 3 | Indicator light – °C (temperature)
- 4 | Indicator light – Time
- 5 | Button – LOCK (locking mechanism)
- 6 | Button – MENU  
For selecting all functions (time settings, heating capacity, temperature)
- 7 | Button –  
To reduce the entry for time settings, heating power or temperature
- 8 | Button +  
To increase the entry for time settings, heating power or temperature
- 9 | Button – ON/OFF (START/STOP)

## PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and transport safety devices. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Wipe off the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on a level, solid and dry surface with sufficient clearance on all sides.
4. Plug the power cord into an electrical outlet (AC230V/10A).



## OPERATION

Note: Your new burner is equipped with sensor buttons. With a light touch of the finger you can make all settings. Please do not operate the sensor buttons with wet fingers and do not place any objects on the buttons, to avoid malfunctions.

1. Plug the power cord into an electrical outlet (AC230V/10A). A signal tone will sound, „L“ appears in the display. Once the temperature of the cooker surface is higher than 50°C the “L” will change to “H”.
2. Switch off the appliance via the START/STOP button, „ON“ will be shown in the display. If you do not make any other entries via the buttons the appliance will switch off again after a few seconds.
3. You can control the appliance either by the power output or the temperature. Press the „MENU“ button to switch between the two setting modes. The power or temperature level can be changed at any time when cooking by pressing the „+“ and „-“ buttons.
4. Place a suitable pot or pan with food to be cooked in the middle of the burner.

### Control via power

5. Press the „MENU“ button once. The „Watt“ indicator light is illuminated. The power level is shown on the display. Change the power level with the + and - buttons.
6. The following settings are possible:

Model 58255	Model 58285	
	Left	Right
1800 W	1800 W	1300 W
1600 W	1600 W	1200 W
1400 W	1400 W	1100 W
1200 W	1200 W	1000 W
1000 W	1100 W	900 W
800 W	1000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

### Control via temperature

7. To control the appliance via the temperature, press the Function button and keep it depressed until the indicator light „°C“ lights up and the basic setting „240“ appears in the display.

8. The following settings are possible and can be adjusted via the „+“ and „-“ buttons:

Level 1	60°C
Level 2	80°C
Level 3	100°C
Level 4	120°C
Level 5	140°C
Level 6	160°C
Level 7	180°C
Level 8	200°C
Level 9	220°C
Level 10	240°C

9. If there is no pot or pan on the burner, a signal tone sounds at intervals, the display shows E 0 and the appliance automatically switches off after 30 seconds.
10. The appliance can be switched off at any time when cooking by pressing the START/STOP button.
11. The settings made are not saved at the end of the program or if the program is cancelled.
12. The fan continues to run for about 30 seconds after the end of the program.
13. If the program is not controlled by the timer, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
14. After use, unplug the power cord from the electrical outlet to save energy.
15. Caution: Do not allow the appliance to run unattended during the cooking program.



**CAUTION:**

**The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.**

## COOKING WITH TIME CONTROL

This function makes it possible to program the appliance so that it automatically switches off after a preselected time.

1. First, select the desired function as described above (Heat or Temperature).
2. Press the MENU button and keep it depressed until the „P + TIME“ or „C° + TIME“ indicator light is illuminated and „3:00“ is shown in the display.

3. Then within three seconds press the „+“ or „-“ button to enter the desired number of minutes. The minutes can be entered in 1-minute increments, the maximum time that can be set is 3 hours.
4. If you do not make any settings within four seconds, the time programming is concluded and the appliance returns to the initial state.
5. When cooking, the heat or temperature level and the remaining time are displayed alternately. Meanwhile you can also still change the heating or temperature level.
6. When the programmed (i.e. set time) is reached the appliance automatically switches off.
7. The appliance can be switched off at any time when cooking by pressing the START/STOP button.
8. The set times are not saved at the end of the program or if the program is cancelled.
9. The fan continues to run for about 30 seconds after the end of the program.
10. If the program is not controlled by the timer, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
11. After use, unplug the power cord from the electrical outlet to save energy.
12. Caution: Do not allow the appliance to run unattended during the cooking program!



**CAUTION:**

**The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.**

## LOCKING FUNCTION

To prevent unintended operation of the appliance, operation of the appliance can be disabled.

**Switch on the locking mechanism:**

1. Press the button „LOCK“.
2. As soon as the „LOCK“ indicator light is illuminated, the locking mechanism is active. Settings can no longer be made.

**Switching off the locking mechanism**

3. Tap the „LOCK“ button again and keep it depressed for four seconds. When only the selected temperature and power level are displayed and the „LOCK“ indicator light goes out, the locking mechanism is switched off.
4. Note: As soon as the appliance is disconnected from the mains supply the locking mechanism is no longer switched on and if necessary must be activated again.

## COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your sauce-pans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not usable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 11 cm and max. 18 cm.
6. **Attention:**  
Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.
7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots.
8. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages. Put the saucepan always precisely in the middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

## FUNCTIONING

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

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

### The advantages of induction cooking are:

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

## SAFETY FUNCTIONS

### 1. Overvoltage / low voltage protection

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

### 2. Overheating protection

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

### 3. High voltage pulse protection

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

### 4. Small metal part protection

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

### 5. Suitable pans

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

### 6. Switch off

If the program is not controlled by the timer, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.

## CLEANING AND CARE



**Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.**

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

## TROUBLE SHOOTING

Fault	Reason	Reaction
E0	No cookware on the plate, cookware not fitted for induction, cookware not placed correctly in the middle	Only use cookware approved for induction cooking with a diameter of at least 11 cm and max. 18 cm, Place the cookware in the middle of the respective cooking plate.
E1	Power circuit fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E2	Temperature control fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E3 E4	Variations of voltage	In case of sudden fluctuations of the voltage cooking is automatically interrupted. After approx. 1 minute cooking is continued.
E5	Too high surface temperature	If the surface temperature is too high, an acoustic signal is given and the appliance is shut off automatically. As soon as the temperature has fallen to the normal temperature range, cooking can be restarted. In order to avoid overheating, we recommend to use low power or temperature settings for small saucepans and medium to high settings for large saucepans .
E6	Overheating due to fan fault	As soon as the temperature has fallen to the normal temperature range, cooking can be restarted.
EOA/EOB	Overheating due to fault of the temperature sensor	Send the appliance to our technical service for repair.

## GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: [www.unold.de](http://www.unold.de)

**NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58255/58285****SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Modèle 58255  
Plaque à induction

Modèle 58285  
Plaque double à induction



Puissance :	1 800 Watts, 220-240 V~, 50/60 Hz 1 plaque de cuisson env. 29,0 x 29,5 cm 1 800 Watts max. Diamètre de casserole max. 18 cm	3.100 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 plaques de cuisson de 29,0 x 29,5 cm chacune 1 800 Watts max. à gauche 1 300 Watts max. à droite Diamètre de casserole 18 cm max.
Dimensions :	env. 29,6 x 37,0 x 7,6 cm (l/p/h)	env. 60,0 x 37,0 x 7,6 cm (l/p/h)
Poids :	env. 2,5 kg	env. 5,2 kg
Cordon :	env. 140 cm	env. 145 cm
Boîtier :	Plastique, noir et argent	
Plaque :	Verre thermorésistant incassable, diamètre de casserole max. 20 cm	
Features :	10 niveaux de puissance de 200 à 1 800 Watts, 10 niveaux de température de 60 °C à 240 °C, format de plaque de cuisson 29,0 x 29,5 cm (convient à des casseroles et poêles pour induction de 11 à 18 cm env.), détection automatique des casseroles appropriées, coupure automatique après 2 heures, adaptation automatique à la tension secteur, minuterie avec présélection de temps pour un temps de cuisson de 3 heures max., protection contre la surchauffe, résistance à la charge : env. 4 kg max. par plaque de cuisson	
Accessoires :	Notice d'utilisation	

**Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.**

**EXPLICATION DES SYMBOLES**

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### **Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. **ATTENTION** : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
7. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
9. Avant d'utiliser cette plaque de cuisson, les personnes qui portent un pacemakeur, notamment un ancien modèle de stimulateur cardiaque, doivent demander conseil à leur médecin car le fonctionnement du stimulateur cardiaque pourrait être altéré.
10. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
11. S'il s'agit du modèle 58255/58285, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
12. La plaque de cuisson est exclusivement destinée à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
  - Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
  - exploitations agricoles,
  - pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
  - dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.

13. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement, la plaque en verre ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service après-vente.
14. Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers importants et entraîner l'annulation de la garantie.
15. Si le câble de raccordement de cet appareil est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger. Débranchez la prise mâle de secteur uniquement lorsque les ventilateurs de l'appareil ne tournent plus.

### **Consignes pour installer et utiliser l'appareil**

16. Mettez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche. N'installez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, ni sur des surfaces métalliques, ni sur des surfaces recouvertes d'un textile.
17. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment éloignée d'objets réagissant au magnétisme, par exemple cartes bancaires, radio, téléviseur, cassettes vidéo, etc.
18. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
19. L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l'appareil contre l'humidité.
20. Pendant son utilisation, veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des murs et des objets inflammables, tels que les rideaux.
21. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
22. Avant de mettre en chauffe, placez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des parties chaudes.
23. L'appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail fixe.
24. Pour cuire sur la plaque de cuisson, utilisez uniquement des casseroles, poêles et récipients adaptés à la cuisson par induction.
25. L'appareil est très vite chaud. Ne pas mettre un récipient vide à chauffer car cela abîmerait l'appareil et le récipient.
26. Allumez l'appareil uniquement s'il y a un récipient rempli sur la plaque de cuisson. Ne pas trop remplir les récipients pour éviter le débordement.
27. Ne laissez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux ou des fourchettes, sur la plaque de cuisson car ils pourraient chauffer lorsque vous allumez la plaque de cuisson.
28. Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées car elles pourraient exploser.
29. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l'appareil soient toujours dégagées.

30. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez éteindre l'appareil et retirer les plats et casseroles.
31. Ne faites pas tomber d'objets sur la plaque en verre - elle risquerait de se briser ! Si la plaque en verre est fissurée ou abîmée, il ne faut plus l'utiliser. Il faut l'envoyer à notre service après-vente pour réparation.
32. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 4 heures d'affilée. Pour pouvoir l'utiliser plus de 4 heures, il faut faire une pause et l'éteindre pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.
33. La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.
34. Veuillez à ne pas mettre de plats sur les boutons de commande pour ne pas les abîmer.
35. Ne mettez pas d'objets, ni de films, ni d'autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
36. Un plat rempli ne doit pas dépasser 4 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
37. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.
38. Après utilisation, il faut toujours éteindre l'appareil et le laisser se refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer, et il faut également débrancher la prise mâle de secteur.

**Prudence :**

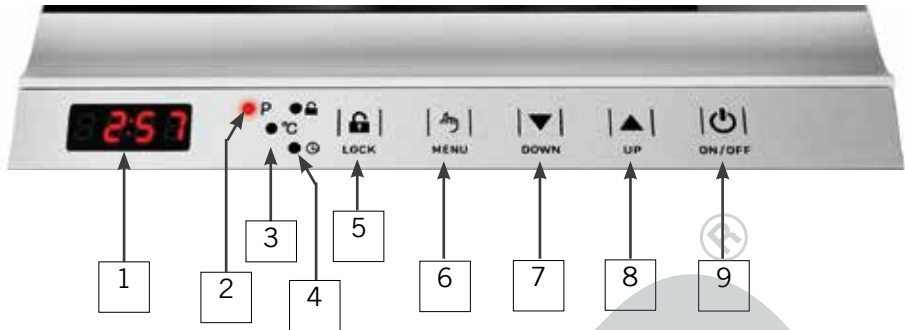
**La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.**



**N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.**

**Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.**

## ÉCRAN / PANNEAU DE COMMANDE



- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 1 | Écran  | 7 | Touche -<br>Pour réduire la valeur saisie lors de la sélection de la durée, de la puissance de chauffe ou de la température   |
| 2 | Voyant de contrôle de l'alimentation (Watt)  | 8 | Touche +<br>Pour augmenter la valeur saisie lors de la sélection de la durée, de la puissance de chauffe ou de la température |
| 3 | Voyant de contrôle °C (température)  | 9 | Touche ON / OFF (Marche / Arrêt)  |
| 4 | Voyant de contrôle de la durée   |   |   |
| 5 | Touche LOCK (verrouillage)   |   |   |
| 6 | Touche MENU<br>Pour la sélection de toutes les fonctions (sélection de durée, puissance de chauffe, température) |   |   |

## MISE EN SERVICE

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les sécurités de transport. Conserver les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
- Essayez l'appareil avec un chiffon humide.
- Mettez l'appareil sur une surface plane, solide et sèche, avec un espace suffisamment important de tous côtés.
- Branchez la prise mâle sur une prise de courant (230V~/10A).

## UTILISATION

Remarque : Votre nouvelle plaque de cuisson est équipée de touches à effleurement. Une légère pression du doigt permet d'effectuer tous les réglages. Ne pas utiliser les touches à effleurement avec les doigts mouillés et ne poser aucun objet sur les touches afin d'éviter des dysfonctionnements.

- Brancher la prise sur le secteur (230V~/10A). Un signal sonore est émis ; l'indication « L » s'affiche à l'écran. Est la température du dispositif au-dessus de 50 °C, „H“ est affiché.
- Allumez l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT ; « ON » (Marche) s'affiche à l'écran. Si vous ne procédez à aucune autre saisie au niveau des touches, l'appareil s'éteint à nouveau après quelques secondes..

3. Vous pouvez commander l'appareil soit à partir de la puissance, soit à partir de la température. En appuyant sur la touche « MENU », vous pouvez basculer entre les deux modes de réglage. Le niveau de puissance ou de température peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - ».
4. Posez votre casserole ou votre plat rempli (et adapté à la cuisson par induction) au milieu de la plaque de cuisson.

#### Commande à partir de la puissance

5. Appuyer une fois sur la touche « MENU ». Le voyant « Watt » s'allume. Le niveau de puissance est affiché sur l'écran. Les touches « + » et « - » permettent de modifier le niveau de puissance.
6. Les réglages suivants sont possibles :

Modèle 58255	Modèle 58285	
	Gauche	Droite
1800 W	1800 W	1300 W
1600 W	1600 W	1200 W
1400 W	1400 W	1100 W
1200 W	1200 W	1000 W
1000 W	1100 W	900 W
800 W	1000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

#### Commande à partir de la température

7. Afin de commander l'appareil à partir de la température, appuyer sur la touche « FONCTION » jusqu'à ce que le voyant « °C » s'allume et que le réglage de base « 240 » apparaisse sur l'écran.
8. Les réglages suivants sont possibles et peuvent être commandés à partir des touches « + » et « - » :

Niveau 1	60 °C
Niveau 2	80 °C
Niveau 3	100 °C
Niveau 4	120 °C
Niveau 5	140 °C
Niveau 6	160 °C
Niveau 7	180 °C
Niveau 8	200 °C
Niveau 9	220 °C
Niveau 10	240 °C

9. Si aucun récipient de cuisson n'est placé sur la plaque, un signal sonore est émis à intervalles réguliers, l'écran indique E 0 et l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes env.

10. L'appareil peut être éteint à tout moment durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
11. Les réglages effectués ne sont pas sauvegardés en cas d'interruption ou une fois la fin du programme atteinte.
12. A la fin du programme, le ventilateur continue de tourner encore pendant 30 secondes environ.
13. Lorsque le programme n'est pas commandé par la sélection de la durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 heures maximum.
14. Après utilisation, débranchez la prise mâle de l'appareil de la prise de courant mural pour économiser l'électricité.
15. Attention : ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant la durée de la cuisson !



**PRUDENCE :**

**La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.**

## CUISSON AVEC COMMANDE DE LA DURÉE

Cette fonction permet de régler l'appareil de manière à ce qu'il s'éteigne automatiquement au bout d'un certain nombre d'heures que vous aurez préalablement réglé.

1. Commencez par sélectionner la fonction souhaitée conformément à l'explication ci-dessus (puissance de chauffe ou température).
2. Appuyez sur la touche « MENU » jusqu'à ce que le voyant de contrôle « P+durée » ou « C° +durée » s'allume et que « 3:00 » soit affiché à l'écran.
3. Appuyer maintenant sur la touche « + » ou « - » dans un délai de 3 secondes afin d'indiquer le nombre de minutes souhaité. Les minutes peuvent être sélectionnées par étapes de 1 minute, la durée maximale pouvant être réglée est de 3 heures.
4. Si vous ne faites rien pendant plus de 4 secondes, le réglage de la durée est terminé et l'appareil se remet à son état initial.
5. Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement le niveau de chauffe ou de température ainsi que le temps résiduel de cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez également procéder à des modifications du niveau de chauffe ou de température.
6. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.
7. L'appareil peut être éteint à tout moment durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
8. Les durées réglées ne sont pas enregistrées en cas d'interruption du programme ni lorsque le programme est terminé.
9. A la fin du programme, le ventilateur continue de tourner encore pendant 30 secondes environ.
10. Lorsque le programme n'est pas commandé par la sélection de la durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 heures maximum.
11. Après utilisation, débranchez la prise mâle de l'appareil de la prise de courant mural pour économiser l'électricité.

12. Attention : ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cas de cuisson prolongée !



**PRUDENCE :**

**La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.**

## FONCTION DE VERROUILLAGE / VERROUILLAGE DES TOUCHES

Afin d'empêcher une manipulation involontaire de l'appareil, son utilisation peut être verrouillée.

**Activer le verrouillage :**

1. Appuyez sur la touche « LOCK ».
2. Dès que le voyant de contrôle « LOCK » s'allume, le verrouillage est actif. Aucun réglage ne peut plus être effectué.

**Désactiver le verrouillage :**

3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche « LOCK » et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. Si seul le niveau de température ou de puissance sélectionné est désormais affiché sur l'écran et que le voyant de contrôle « LOCK » s'éteint, le verrouillage est désactivé.

## SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction
4. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
5. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 11 cm minimum et de 18 cm maximum.
6. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
7. **Attention :**  
Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou température peut endommager la vaisselle.
8. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.
9. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d'erreur et une mise hors marche automatique.

## FONCTIONNEMENT

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

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

### Les avantages de la cuisson à induction:

- Temps de réaction très court, donc temps de chauffage court et préparation vite et précise.
- Chauffage rapide comme l'énergie est immédiatement disponible.
- Plat froid, qui est seulement chauffé par la chaleur réfléchiée par les casseroles.
- Grandes économies en énergie jusqu'à 50 %.
- Nettoyage simple, pas des aliments brûlés en débordant.
- Haute sécurité: mise hors marche automatique quand la casserole est enlevée.

## FONCTIONS DE SÉCURITÉ

### 1. Protection contre surtension

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

### 2. Protection contre surchauffe

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

### 3. Protection contre surtension transitoire

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

### 4. Protection pour objets métalliques

Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plat, on ne peut pas mettre l'appareil en marche.

### 5. Casseroles appropriées

L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles mises sur le plat sont appropriées pour la cuisson à induction. Sinon, un alarme acoustique est activé (Erreur E0).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Tirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
2. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.



5. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
6. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.

## FAUTES POSSIBLE

Faute	Raison	Réaction
E0	pas de casserole sur la plaque, casserole non appropriée pour inductions casserole ne pas placé au milieu de la plaque	Ne prendre que des casseroles permises pour induction avec un diamètre de 11 cm à max. 18 cm, Placer la casserole au milieu de la plaque.
E1	Erreur du circuit	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E2	Erreur de la contrôle de température	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E3 E4	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.
E5	Température de surface trop élevée	Si la température de la surface est trop élevée, un signal acoustique sonne et l'appareil est mis hors marche. Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque nous recommandons d'adapater la puissance à a taille des casseroles.
E6	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
EOA/EOB	Surchauffe due à une erreur du capteur de température	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.

## CONDITIONS DE GARANTIE

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

## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58255/58285****TECHNISCHE GEGEVENS**

Model 58255  
Enkele inductiekookplaat

Model 58285  
Dubbele inductiekookplaat



Vermogen:	1.800 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	3.100 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
	1 kookpunt ca. 29,0 x 29,5 cm Maximaal 1.800 Watt Pandiameter max. 18 cm	2 kookpunten elk ca. 29,0 x 29,5 cm Links maximaal 1.800 Watt Rechts maximaal 1.300 Watt Pandiameter max. 18 cm
Afmetingen:	ca. 29,6 x 37,0 x 7,6 cm (b/d/h)	ca. 60,0 x 37,0 x 7,6 cm (b/d/h)
Gewicht:	ca. 2,5 kg	ca. 5,2 kg
Kabellengte:	Ca. 140 cm	Ca. 145 cm
Behuizing:	Kunststof, zwart-zilver	
Plaat:	Hittebestendig, breukbestendig glas	
Uitrusting:	10 vermogensstanden van 200–1.600 Watt, 10 temperatuurstanden van 60 °C tot 240 °C, kookplaatafmeting 18 cm (geschikt voor inductiepannen van ca. 11 tot 18 cm), automatische herkenning geschikte pannen, automatische uitschakeling na 2 uur, automatische aanpassing aan stroomschommelingen, timer met tijdprogrammering voor max. 3 uur kooktijd, oververhittingsbeveiliging, belastbaar tot ca. 4 kg per kookplaat	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing	

**Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.**

**VERKLARING VAN DE SYMBOLEN**

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
8. Dit apparaat mag niet met een externe tijd klok of met een afstandsbediening bediend worden.
9. Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten vóór de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
10. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
11. Bij het model 58255/58285 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.
12. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
  - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
  - landbouwbedrijven,
  - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
  - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
13. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel, de glasplaat of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle

en/of reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

14. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden. Trek de netstekker pas uit het stopcontact, als de ventilatoren in het apparaat niet meer lopen.

### **Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.**

15. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak. Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken, op oppervlakken van metaal of op oppervlakken die door textiel afgedekt zijn.
16. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio's, televisies, videocassettes enz.
17. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
18. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.
19. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
21. Voordat het apparaat begint te verhitten, de kabel zodanig leggen dat hij niet in aanraking komt met hete delen.
22. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.
23. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.
24. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.
25. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.
26. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
27. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontploffen.
28. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
29. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.

30. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Als de glasplaat scheuren vertoont of anderszins beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden, maar moet voor reparatie naar onze klantenservice gestuurd worden.
31. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur aan één stuk gebruikt worden. Als het langer gebruikt wordt, moet het tussendoor minstens 30 minuten lang uitgeschakeld worden.
32. De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.
33. Trek de pannen a.u.b. niet over de bedieningsknoppen heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
34. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
35. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 4 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
36. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
37. Na gebruik en voordat u het apparaat verzet of reinigt, a.u.b. steeds de stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.

**LET OP:**

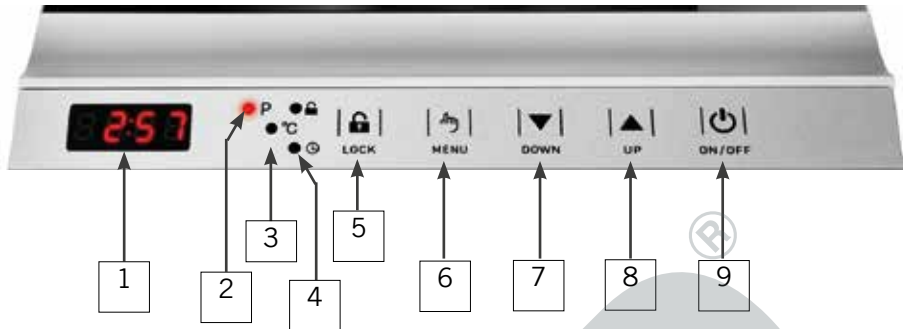
**De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.**



**Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.**

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

## DISPLAY/BEDIENINGSVELD



- |  |   |
|--|---|
| <p>1   Display</p> <p>2   Controlelamp Power (Watt)</p> <p>3   Controlelamp °C (temperatuur)</p> <p>4   Controlelamp tijd</p> <p>5   Toets LOCK (vergrendeling)</p> <p>6   Toets MENU<br/>Om alle functies te kiezen (tijdkeuze, verwarmingsvermogen, temperatuur)</p> | <p>7   Toets –<br/>Ter reducering van de invoer bij de tijdkeuze, het verwarmingsvermogen of de temperatuur</p> <p>8   Toets +<br/>Ter verhoging van de invoer bij de tijdkeuze, het verwarmingsvermogen of de temperatuur</p> <p>9   Toets ON/OFF (START/STOP)</p> |
|--|---|

## IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Veeg het apparaat af met een vochtige doek.
3. Zet het apparaat op een effen, vast en droog oppervlak met voldoende afstand aan alle kanten.
4. Steek de stekker in een stopcontact (230V~/10A).

## BEDIENEN

Aanwijzing: Uw nieuwe kookplaat is voorzien van sensortoetsen. Hiermee kunnen alle instellingen worden verricht door licht met de vinger erop te drukken. Bedien de sensortoetsen niet met natte vingers a.u.b. en let op dat u geen voorwerpen op de toetsen legt om storingen te voorkomen.

1. Steek de stekker in een stopcontact (230V~/10A). Er klinkt een akoestisch signaal, op het display verschijnt de indicatie „L“. Is de temperatuur van het apparaat boven 50 ° C, wordt „H“ weergegeven.
2. Schakel het apparaat met de START/STOP-toets in; op het display wordt „ON“ aangegeven. Als u niets meer invoert bij de toetsen, schakelt het apparaat zich na enkele seconden weer uit.
3. U kunt het apparaat ofwel via het vermogen ofwel via de temperatuur regelen. Door op de toets „MENU“ te drukken kunt u wisselen tussen de twee soorten instelling. De vermogens- c.q. de

temperatuurstand kan tijdens het koken altijd worden veranderd door op de toets „+“ en „-“, te drukken.

4. Zet een geschikte, gevulde kookpan midden op de kookplaat.

#### Regelen via het vermogen

5. Druk een maal op de toets „MENU“. De controlelamp „Watt“ gaat branden. Op het display wordt de vermogensstand aangegeven. Door de toetsen + en - kunt u de vermogensstand veranderen.
6. De volgende instellingen zijn mogelijk:

Model 58255	Model 58285	
	Links	Rechts
1800 W	1800 W	1300 W
1600 W	1600 W	1200 W
1400 W	1400 W	1100 W
1200 W	1200 W	1000 W
1000 W	1100 W	900 W
800 W	1000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

#### Regelen via de temperatuur

7. Om het apparaat via de temperatuur te regelen drukt u net zolang op de toets Functie totdat de controlelamp „°C“ gaat branden en op het display de basisinstelling „240“ verschijnt.
8. De volgende instellingen zijn mogelijk en kunnen via de „+“ en „-“, toets worden ingesteld:

Stand 1	60 °C
Stand 2	80 °C
Stand 3	100 °C
Stand 4	120 °C
Stand 5	140 °C
Stand 6	160 °C
Stand 7	180 °C
Stand 8	200 °C
Stand 9	220 °C
Stand 10	240 °C

9. Als er geen kookpan op de plaat staat, klinkt met intervallen een akoestisch signaal; het display geeft E 0 aan en het apparaat wordt na ca. 30 seconden automatisch uitgeschakeld.
10. Het apparaat kan tijdens het kookproces altijd worden uitgeschakeld door op de START/STOP-toets te drukken.
11. Bij het afbreken c.q. na het bereiken van het einde van het programma worden de ingevoerde instellingen niet opgeslagen.
12. De ventilator loopt na afloop van het programma nog ca. 30 seconden door.



13. Als het programma niet via de tijdkeuze wordt aangestuurd, wordt het apparaat uiterlijk na twee uur automatisch uitgeschakeld.
14. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact om stroom te besparen.
15. Attentie: laat het apparaat tijdens de duur van het koken niet zonder toezicht!

**VOORZICHTIG:**

**De glasplaat kan worden opgewarmd door de van het kookgerei afstralende hitte. Raak daarom a.u.b. het oppervlak niet direct na het koken aan.**

## KOKEN MET TIJDREGELING



Met deze functie is het mogelijk om het apparaat zodanig in te stellen dat het na een van tevoren door u gekozen aantal uren automatisch wordt uitgeschakeld.

1. Kies eerst zoals boven beschreven de gewenste functie (verwarmingsvermogen of temperatuur) uit.
2. Druk net zolang op de toets MENU totdat de controlelamp „P+tijd“ of „C°+tijd“ gaat branden en op het display „3:00“ wordt aangegeven.
3. Druk nu binnen 3 seconden op de toets „+“ of „-“, om het gewenste aantal minuten in te voeren. De minuten kunnen in stappen van 1 minuut worden ingevoerd; de maximaal instelbare tijd bedraagt 3 uur.
4. Als u langer dan 4 seconden niets invoert, is de voorinstelling voor de tijd afgesloten en gaat het apparaat terug naar de uitgangstoestand.
5. Tijdens het kookproces worden op het display zowel de verwarmings- als de temperatuurstand, maar ook de resterende tijd afwisselend aangegeven. U kunt intussen ook nog veranderingen in de verwarmings- c.q. temperatuurstand aanbrengen.
6. Bij het bereiken van de ingestelde tijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
7. Het apparaat kan tijdens het kookproces altijd worden uitgeschakeld door op de START/STOP-toets te drukken.
8. Bij het afbreken c.q. na het bereiken van het einde van het programma worden de ingevoerde tijden niet opgeslagen.
9. De ventilator loopt na afloop van het programma nog ca. 30 seconden door.
10. Als het programma niet via de tijdkeuze wordt aangestuurd, wordt het apparaat uiterlijk na twee uur automatisch uitgeschakeld.
11. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact om stroom te besparen.
12. Attentie: laat het apparaat bij vrij lange duur van het koken niet zonder toezicht!

**VOORZICHTIG:**

**De glasplaat kan worden opgewarmd door de van het kookgerei afstralende hitte. Raak daarom a.u.b. het oppervlak niet direct na het koken aan.**

## VERGRENDELINGSFUNCTIE

Om te voorkomen dat het apparaat onbedoeld wordt bediend, kan de bediening van het apparaat worden geblokkeerd.

### Vergrendeling inschakelen:

1. Tip de toets „LOCK“ aan.
2. Zodra de controlelamp „LOCK“ gaat branden, is de vergrendeling actief. Er kunnen geen instellingen meer worden verricht.

### Vergrendeling uitschakelen

3. Tip opnieuw de toets „LOCK“ aan en houd deze 4 seconden lang ingedrukt. Als op het display alleen nog maar de gekozen temperatuur- of vermogensstand wordt aangegeven, en de controlelamp „LOCK“ dooft, is de vergrendeling uitgeschakeld.
4. Aanwijzing: Zodra het apparaat wordt gescheiden van het stroomnet, is de vergrendeling niet meer ingeschakeld en moet zij evtl. opnieuw worden geactiveerd.

## KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 11 t/m 18 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.400 Watt grillen. Een te hoge stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.
8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

## FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.

3. De voordelen zijn:
- Korte reactietijd, daarom korte voorver-hittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtetoevoer.
  - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
  - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.
  - Hoge energiebesparing van tot 50 %.
  - Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
  - Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

## VEILIGHEIDSFUNCTIES

### 1. Overspanningsbeveiliging

Bij een te hoge of te lage spanning past het apparaat het vermogen automatisch aan.

### 2. Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat herkent automatisch wanneer de temperatuur op de glaskeramiek plaat te hoog wordt. In dit geval wordt het kookproces onderbroken en er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt (foutmelding E 5).

### 3. Stroomschommelingen / bliksembeveiliging

Het apparaat herkent automatisch stroom-schommelingen door bliksem en onderbreekt het kookproces. Na een pauze van een minuut wordt het kookproces voortgezet.

### 4. Metaalbeveiliging

Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.

### 5. Automatische herkenning van geschikt kook-gereedschap

Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).

## REINIGING



**Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
4. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.

5. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
6. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.

## VERHELPEN VAN FOUTEN

Melding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen kookgereedschap, niet geschikt kookgereedschap of kookgereedschap verkeerd geplaatst	Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap met een diameter van minstens 11 cm en hoogstens 18 cm. Plaats het kookgereedschap in het midden van het glaskeramische kookveld.
E01	Fout in de stroomkring	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E02	Fout in de temperatuurregeling	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E03 E04	Schommelingen van de spanning	Bij plotselinge schommelingen van de spanning wordt het gaarproces automatisch onderbroken. Na ca. 1 minuut wordt het gaarproces weer voortgezet.
E05	Te hoge temperatuur van het oppervlak	Als de temperatuur aan het oppervlak te heet wordt, klinkt er een waarschuwings-signaal en het apparaat schakelt uit. Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het programma worden voortgezet. Om een oververhitting van het oppervlak te voorkomen raden wij aan om bij klein kookgereedschap lage tot middel-hoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middel-hoge tot hoge temperaturen te kiezen.
E06	Oververhitting door tijdelijke uitval van de ventilator	Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het apparaat weer worden gestart.
E0A/E0B	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

## GARANTIEVOORWAARDEN

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

## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



**ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58255/58285****DATI TECNICI**

Modello 58255  
Piastra a induzione singola

Modello 58285  
Piastra a induzione doppia



Potenza:	1.800 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	3.100 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
	1 piastra di cottura da circa 29,0 x 29,5 cm Massimo 1.800 Watt Diametro max. della pentola 18 cm	2 piastre da 29,0 x 29,5 cm circa ciascuna Sinistra massimo 1.800 Watt Destra massimo 1.300 Watt Diametro max. della pentola 18 cm
Misure:	circa 29,6 x 37,0 x 7,6 cm (L/P/A)	circa 60,0 x 37,0 x 7,6 cm (L/P/A)
Peso:	circa 2,5 kg	circa 5,2 kg
Lunghezza cavo:	circa 140 cm	circa 145 cm
Scocca:	plastica, nero-argento	
Piastra:	vetro infrangibile termoresistente	
Dotazione:	10 livelli di potenza da 200–1.800 Watt, 10 livelli di temperatura da 60 °C a 240 °C, dimensioni del piano cottura 18 cm (adatto per pentole da induzione da 11 a 18 cm circa), riconoscimento automatico delle pentole adatte, disattivazione automatica dopo 2 ore, adattamento automatico alle variazioni di corrente, timer con preselezione tempo per max. 3 ore di tempo di cottura, protezione dai surriscaldamenti, peso ammesso fino a circa 4 kg per ogni piastra di cottura	
Accessori:	Istruzioni per l'uso	

**Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design**

**SIGNIFICATO DEI SIMBOLI**

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
8. Le persone portatrici di pace-maker, in particolare se di modelli vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pace-maker potrebbe essere compromesso.
9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Per il modello 58255/58285, per evitare sovraccarichi di rete, nessun altro elettrodomestico deve essere fatto funzionare tramite lo stesso circuito elettrico.
11. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi simili, ad es.
  - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
  - aziende agrituristiche,
  - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
  - in pensioni private o case di vacanza.
12. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento per escludere la presenza di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento, alla piastra in vetro o ad altre parti far controllare

e/o riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare notevoli danni all'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia.

13. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata. Staccare la spina dalla presa soltanto quando i ventilatori nell'apparecchio non girano più.

### **Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio**

14. Appoggiare l'apparecchio su una superficie solida, piana e asciutta. Non appoggiarlo mai su superfici calde, metalliche o coperte da tessuti.
15. Mantenere una sufficiente distanza dagli oggetti vicini che possono reagire al magnetismo, come ad es. bancomat o carte di credito, radio, televisori, videocassette etc.
16. Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
17. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggerlo dall'umidità.
18. Durante l'utilizzo mantenere una sufficiente distanza da pareti e oggetti infiammabili come ad es. le tende.
19. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
20. Prima del riscaldamento posare il cavo in modo che non venga a contatto con parti calde.
21. Non incassare l'apparecchio in un piano di lavoro fisso.
22. Per cucinare sulla piastra a induzione si devono usare solo pentole adatte.
23. L'apparecchio riscalda in modo molto rapido. Il riscaldamento di pentole vuote può causare danni sia all'apparecchio che alle pentole.
24. Accendere l'apparecchio solo se sulla piastra di cottura vi è una pentola piena. Per evitare traboccamenti non riempire eccessivamente le pentole.
25. Non lasciare sul piano cottura oggetti metallici, come ad es. coltelli o forchette, in quanto all'accensione dell'apparecchio possono riscaldarsi.
26. Non riscaldare barattoli metallici chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
27. Accertarsi che le fessure di aerazione dell'apparecchio siano sempre sgombre.
28. Durante il funzionamento, non spostare l'apparecchio. Prima di spostare l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere le pentole.
29. Non lasciare cadere oggetti sulla piastra di vetro, potrebbero romperla! In caso di crepe sulla piastra di vetro o altri danni alla



stessa, non utilizzare l'apparecchio, ma inviarlo al nostro servizio clienti per una riparazione.

30. Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnere ogni tanto per almeno 30 minuti.
31. La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.
32. Non trascinare le pentole sui pulsanti di comando, in quanto potrebbero rimanere danneggiati.
33. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra la pentola e la piastra di cottura.
34. Per evitare danni all'area di cottura la pentola piena non dovrebbe superare i 4 kg di peso.
35. Non appoggiare mai pentole calde sul pannello comandi.
36. Dopo l'uso, prima di spostare l'apparecchio o della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio, farlo raffreddare e quindi staccare la spina dalla presa.

**ATTENZIONE:**

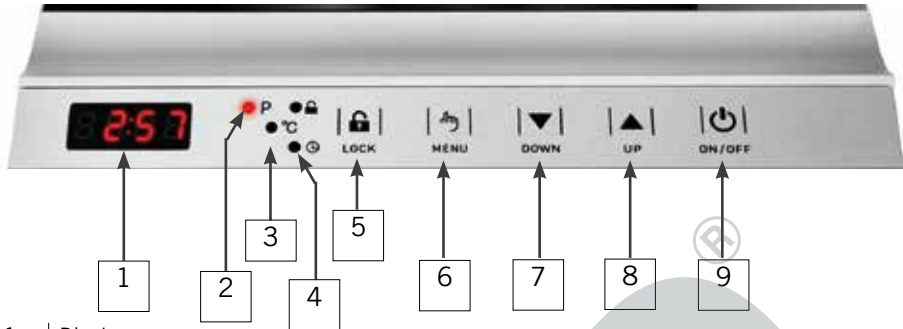
**La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.**



**Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.**

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

## DISPLAY/PANNELLO COMANDI



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Display   |
| 2 | Spia di controllo Power (Watt)  |
| 3 | Spia di controllo °C (temperatura)  |
| 4 | Spia di controllo tempo   |
| 5 | Tasto LOCK (bloccaggio)   |
| 6 | Tasto MENU<br>Per selezionare tutte le funzioni (selezione tempo, potenza di riscaldamento, temperatura)  |
| 7 | Tasto -<br>Per ridurre l'immissione nella selezione tempo, la potenza di riscaldamento o la temperatura   |
| 8 | Tasto +<br>Per aumentare l'immissione nella selezione tempo, la potenza di riscaldamento o la temperatura |
| 9 | Tasto ON/OFF (START/STOP)   |

## MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le protezioni per il trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Strofinare l'apparecchio con un panno umido.
3. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, solida e asciutta, mantenendo una distanza sufficiente su tutti i lati.
4. Inserire la spina in una presa elettrica (230V~/10A).

## USO

**Avvertenza:** La vostra nuova piastra di cottura è dotata di tasti a sensore. Tutte le impostazioni possono essere effettuate premendo leggermente tali tasti con le dita. Al fine di evitare malfunzionamenti si raccomanda di non azionare i tasti a sensore con le dita bagnate e di prestare attenzione a non appoggiare su di essi alcun oggetto.

1. Inserire la spina in una presa elettrica (230V~/10A).. E' inviato un segnale acustico, il display visualizza „L“. È la temperatura del dispositivo di sopra di 50 ° C, viene visualizzato „H“.

2. Accendere l'apparecchio tramite il tasto START/STOP, il display indica „ON“. Se con i tasti non vengono effettuate ulteriori immissioni, dopo qualche secondo l'apparecchio.
3. E' possibile controllare l'apparecchio in base alla potenza oppure in base alla temperatura. Premendo il tasto „MENU“ è possibile commutare tra i due tipi di impostazioni. Il livello di potenza e temperatura può essere modificato in qualunque momento durante la cottura premendo il tasto „+“ e „-“.
4. Appoggiare una pentola adatta piena al centro della piastra di cottura.

#### Comando tramite la potenza

5. Premere una volta il tasto „MENU“. La spia di controllo „Watt“ si illumina. Il display indica il livello di potenza. Il livello di potenza può essere modificato con i tasti + e -.
6. Sono possibili le seguenti impostazioni:

Modell 58255	Modell 58285	
	Sinistra	Destra
1800 W	1800 W	1300 W
1600 W	1600 W	1200 W
1400 W	1400 W	1100 W
1200 W	1200 W	1000 W
1000 W	1100 W	900 W
800 W	1000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

#### Comando tramite la temperatura

7. Per controllare l'apparecchio in base alla temperatura, premere il tasto Funzione finché la spia di controllo „°C“ si illumina e sul display compare l'impostazione base „240“.
8. Sono possibili le seguenti impostazioni, che possono essere effettuate tramite i tasti „+“ e „-“:

Livello 1	60 °C
Livello 2	80 °C
Livello 3	100 °C
Livello 4	120 °C
Livello 5	140 °C
Livello 6	160 °C
Livello 7	180 °C
Livello 8	200 °C
Livello 9	220 °C
Livello 10	240 °C

9. Se sulla piastra non è presente una pentola, a intervalli è inviato un segnale acustico, il display indica E 0 e dopo circa 30 secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.

10. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto START/STOP.
11. In caso di interruzione o dopo il raggiungimento della fine del programma le impostazioni effettuate non vengono memorizzate.
12. Il ventilatore continua a funzionare per circa 30 secondi dopo la fine del programma.
13. Se il programma non è controllato tramite la selezione a tempo, al più tardi dopo due ore l'apparecchio si spegne automaticamente.
14. Dopo l'utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
15. Attenzione: durante la cottura non lasciare mai incustodito l'apparecchio!

**ATTENZIONE:**

**La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.**

## COTTURA CON COMANDO A TEMPO

Con questa funzione è possibile impostare l'apparecchio di modo che si spenga automaticamente dopo un numero di ore selezionato in precedenza.

1. Innanzitutto selezionare la funzione desiderata (potenza di riscaldamento o temperatura) come descritto in precedenza.
2. Premere il tasto MENU finché la spia di controllo „P+tempo“ o „C°+tempo“ lampeggia e il display indica „3:00“.
3. Quindi, entro 3 secondi, premere il tasto „+“ o „-“, in modo da immettere il numero di minuti desiderato. I minuti possono essere immessi a intervalli di 1 minuto, il tempo massimo impostabile è di 3 ore.
4. Se non si effettua alcun' immissione per oltre 4 secondi la preimpostazione del tempo è terminata e l'apparecchio torna alla condizione iniziale.
5. Durante il processo di cottura il display visualizza alternativamente il livello di riscaldamento o temperatura, nonché il tempo residuo. Nel frattempo è possibile eseguire anche modifiche del livello di riscaldamento o temperatura.
6. Al raggiungimento del tempo impostato l'apparecchio si disattiva automaticamente.
7. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto START/STOP.
8. In caso d'interruzione o al raggiungimento della fine del programma i tempi impostati non vengono memorizzati.
9. Il ventilatore continua a funzionare per circa 30 secondi dopo la fine del programma.
10. Se il programma non è controllato tramite la selezione a tempo, al più tardi dopo due ore l'apparecchio si spegne automaticamente.
11. Dopo l'utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
12. Attenzione: per tempi di cottura lunghi non lasciare incustodito l'apparecchio!

**ATTENZIONE:**

**La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.**

## FUNZIONE DI BLOCCAGGIO

Per prevenire comandi involontari dell'apparecchio, l'azionamento dello stesso può essere interdetto.

### Attivazione del bloccaggio:

1. Sfiore il tasto „LOCK“.
2. Non appena la spia di controllo „LOCK“ si illumina il bloccaggio è attivo. Non è più possibile effettuare alcun'impostazione.

### Disattivazione del bloccaggio

3. Sfiore nuovamente il tasto „LOCK“ e tenerlo premuto per 4 secondi. Quando il display indica soltanto il livello di temperatura o potenza selezionato e la spia di controllo „LOCK“ è spenta, il bloccaggio è disattivato.
4. Avvertenza: Non appena l'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, il bloccaggio non è più inserito ed eventualmente deve essere riattivato.

## STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 11 e i 18 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.400 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.
7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:

- tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell'afflusso di calore;
- erogazione veloce di calore, poiché l'energia è disponibile subito e completamente dopo l'accensione.
- piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
- grande risparmio energetico, fino al 50 %.
- pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
- elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l'erogazione del calore si ferma automaticamente.

## FUNZIONI DI SICUREZZA

### 1. Protezione da sovratensione

In caso di una tensione di corrente troppo elevata o troppo bassa l'apparecchio regola automaticamente la potenza.

### 2. Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio riconosce automaticamente se la temperatura sulla piastra in vetro-ceramica aumenta troppo. In questo caso la cottura viene interrotta e un segnale acustico a intervalli rimane in funzione finché l'apparecchio non abbia raggiunto nuovamente una temperatura normale (avviso di errore E 5).

### 3. Sbalzi di corrente / Protezione in caso di fulmini

L'apparecchio riconosce automaticamente gli sbalzi di corrente dovute ai fulmini e interrompe la cottura. Dopo un minuto di pausa la cottura viene ripresa.

### 4. Protezione metallo

L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.

### 5. Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione

L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E 0).

## PULIZIA



**Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.**

1. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
2. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
3. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
4. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.

5. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
6. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.

## ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

Avviso	Causa	Soluzione
E0	Nessuna pentola, stoviglia non adatta o posizionamento scorretto	Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione di diametro compreso tra 11 e 18 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.
E1	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E2	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E3 E4	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.
E5	Temperatura della superficie troppo alta	Quando la temperatura della superficie diventa troppo alta, viene avviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Non appena la temperatura raggiunge nuovamente un livello normale, il programma viene ripreso. Per evitare il surriscaldamento della superficie, in caso di pentole di piccole dimensioni consigliamo livelli di temperatura medio-bassi. I livelli di temperatura medio-alti sono indicati solo per le pentole di grandi dimensioni.
E6	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
EOA/EOB	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

## NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.





**MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58255/58285****DATOS TÉCNICOS**

Modelo 58255  
Placa de inducción de una zona

Modelo 58285  
Placa de inducción doble



Potencia:	1800 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz	3.100 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz
	1 placa de cocción aprox. 29,0 x 29,5 cm Máximo 1800 vatios Diámetro de olla máx. 18 cm	2 placas de cocción de aprox. 29,0 x 29,5 cm cada una Izquierda máximo 1800 vatios Derecha máximo 1300 vatios Diámetro de olla máx. 18 cm
Medidas:	aprox. 29,6 x 37,0 x 7,6 cm (An/Pr/Al)	aprox. 60,0 x 37,0 x 7,6 cm (An/Pr/Al)
Peso:	aprox. 2,5 kg	aprox. 5,2 kg
Longitud del cable::	aprox. 140 cm	aprox. 145 cm
Carcasa:	plástico, negro-plata	
Placa:	cristal resistente al calor y rotura	
Equipamiento:	10 niveles de potencia de entre 200 y 1600 vatios, 10 niveles de temperatura de entre 60 °C y 240 °C, tamaño de placa de cocción 29,0 x 29,5 cm (apta para ollas de inducción de aprox. entre 11 y 18 cm), detección automática de ollas adecuadas, desconexión automática después de 2 horas, adaptación automática a fluctuaciones de corriente, temporizador con preselección de tiempo para máx. 3 horas de tiempo de cocción, protección de sobrecalentamiento, apto para carga de hasta aprox. 4 kg por cada placa de cocción	
Accesorios:	instrucciones de manejo	

**Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño**

**EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS**

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**

### **Indicaciones generales de seguridad**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. **PRECAUCIÓN:** ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos, especialmente de tipo más antiguo, deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
10. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
11. Con el modelo 58255/58285 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
12. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
  - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
  - empresas agrícolas,
  - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
  - en pensiones privadas o casas vacacionales.

13. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación, en la placa de cristal o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
14. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros. Retire el enchufe de red solo cuando los ventiladores en el aparato ya no giran.

### **Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato**

15. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes, de metal o cubiertas con tejidos.
16. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, cintas de vídeo, etc.
17. No utilice el aparato en el exterior.
18. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido. Proteja el aparato de la humedad.
19. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
20. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
21. Antes de calentar, tender el cable de forma que no entre en contacto con las piezas calientes.
22. El aparato no debe montarse en una encimera fija.
23. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
24. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar deterioros tanto en el aparato como en la propia olla.
25. Encienda el aparato solo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
26. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.
27. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
28. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
29. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.

30. Riesgo de rotura: procure que no caigan objetos en la placa de cristal. En caso de rotura u otros daños en la placa de cristal, no siga utilizando el aparato y envíelo a nuestro servicio técnico para su reparación.
31. El aparato no debería utilizarse durante más de 4 horas seguidas. Para usos más prolongados, desconéctelo de vez en cuando durante 30 minutos como mínimo.
32. El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.
33. No tire las ollas sobre los botones de mando, ya que podrían deteriorarse.
34. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
35. La olla llena no debería pesar más de 4 kg para evitar daños en la placa de cocción.
36. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
37. Después de utilizar el aparato y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desenchufe el conector de la red y deje que el aparato se enfríe.

**PRECAUCIÓN:**

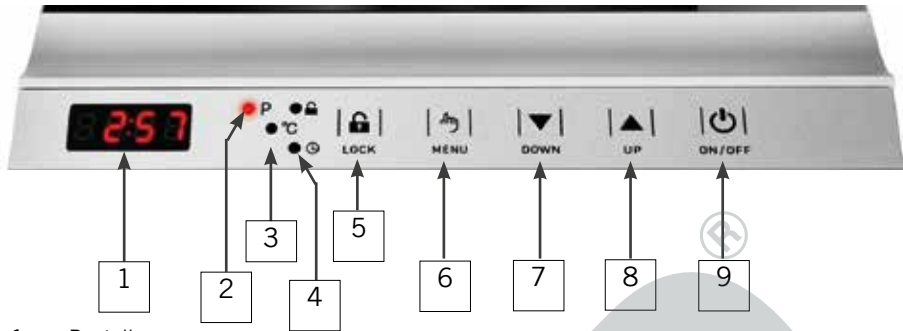
**El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.**



**De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

## PANTALLA/PANEL DE MANDO



- 1 Pantalla
- 2 Piloto de control Power (vatos)
- 3 Piloto de control °C (temperatura)
- 4 Piloto de control tiempo
- 5 Tecla LOCK (bloqueo)
- 6 Tecla MENÚ (menú)  
Para la selección de todas las funciones (selección de tiempo, potencia calorífica, temperatura)
- 7 Tecla –  
Para reducir la entrada en la selección de tiempo, la potencia calorífica o la temperatura
- 8 Tecla +  
Para aumentar la entrada en la selección de tiempo, la potencia calorífica o la temperatura
- 9 Tecla ON/OFF (inicio/parada)

## PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie el aparato con un paño húmedo.
3. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada.
4. Enchufe la clavija en una caja de enchufe (230V~/10A).

## MANEJO

Indicación: Su nueva placa de cocción está equipada con teclas táctiles. Pulsando ligeramente con el dedo se pueden realizar todos los ajustes. No maneje las teclas táctiles con los dedos húmedos y preste atención a que no haya objetos colocados encima de las teclas para evitar funciones erróneas.

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente (230V~/10A).. Se emite una señal acústica; en la pantalla se muestra la indicación „L“. es la temperatura del dispositivo por encima de 50 ° C, se muestra „H“.

2. Conecte el aparato con la tecla START/STOPP; en la pantalla se muestra „ON“. Si no realiza ninguna entrada más en las teclas, el aparato vuelve a desconectarse tras algunos segundos..
3. Puede controlar el aparato o bien a través de la potencia o a través de la temperatura. Pulsando la tecla „MENÜ“ (menú) puede conmutar entre ambos modos de ajuste. El nivel de potencia o de temperatura puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando las teclas „+“ y „-“.
4. Llene una olla adecuada y colóquela en el centro de la placa de cocción.

#### Control a través de la potencia

5. Pulse la tecla „MENÜ“ (menú) una vez. Ilumina el piloto de control „Watt“ (vatios) . En la pantalla se indica el nivel de potencia. Mediante las teclas „+“ y „-“ puede cambiar el nivel de potencia.
6. Son posibles los siguientes ajustes:

Modelo 58255	Modelo 58285	
	Izquierda	Derecha
1800 W	1800 W	1300 W
1600 W	1600 W	1200 W
1400 W	1400 W	1100 W
1200 W	1200 W	1000 W
1000 W	1100 W	900 W
800 W	1000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

#### Control a través de la temperatura

7. Para controlar el aparato a través de la temperatura pulse la tecla „Funktion“ (función) hasta que se ilumine el piloto de control „°C“ y se muestre en la pantalla el ajuste básico „240“.
8. Los siguientes ajustes se pueden regular mediante la tecla „+“ y „-“:

Nivel 1	60 °C
Nivel 2	80 °C
Nivel 3	100 °C
Nivel 4	120 °C
Nivel 5	140 °C
Nivel 6	160 °C
Nivel 7	180 °C
Nivel 8	200 °C
Nivel 9	220 °C
Nivel 10	240 °C

9. Si no hubiera ninguna olla sobre la placa, se emitirá una señal acústica intermitente, la pantalla indicará E 0 y el aparato se desconectará automáticamente después de unos 30 segundos.
10. El aparato se puede desconectar en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla START/STOPP (inicio/parada).
11. Los ajustes realizados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
12. El ventilador sigue en marcha durante unos 30 segundos después de finalizar el programa.
13. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
14. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.
15. ¡Atención! No deje el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción.

**PRECAUCIÓN:**

**El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.**

## COCINAR CON CONTROL DE TIEMPO

Con esta función es posible ajustar el aparato de forma que se apague automáticamente después de un tiempo previamente seleccionado.

1. Primero, seleccione la función deseada como descrito arriba (potencia calorífica o temperatura).
2. Pulse la tecla „MENÜ“ (menú) hasta que parpadee el piloto de control „P+tiempo“ o „C°+tiempo“ y se muestre „3:00“ en la pantalla.
3. Ahora, pulse la tecla „+“ o „-“ dentro de 3 segundos para introducir los minutos deseados. Los minutos se pueden introducir en pasos de 1 minuto. El tiempo máximo ajustable es de 3 horas.
4. Si no pulsa ninguna tecla durante 4 segundos, se finaliza el preajuste de tiempo y el aparato vuelve al estado inicial.
5. Durante el proceso de cocción se indican en la pantalla tanto el nivel de potencia calorífica o de temperatura como también el tiempo restante de forma alternada. Mientras tanto, también puede realizar modificaciones en el nivel de potencia calorífica o de temperatura.
6. Al alcanzar el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
7. El aparato se puede desconectar en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla START/STOPP (inicio/parada).
8. Los tiempos ajustados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
9. El ventilador sigue en marcha durante unos 30 segundos después de finalizar el programa.
10. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
11. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.
12. ¡Atención! No deje el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción prolongado.

**PRECAUCIÓN:**

**El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.**

## FUNCIÓN DE BLOQUEO

Para evitar un manejo accidental del aparato, se puede bloquear el manejo del mismo.

### Conectar el bloqueo:

1. Pulse brevemente la tecla „LOCK“.
2. En cuanto se ilumine el piloto de control „LOCK“ estará activado el bloqueo. Ya no se pueden realizar más ajustes.

### Desconectar el bloqueo

3. Ahora, pulse de nuevo la tecla „LOCK“ y manténgala pulsada durante 4 segundos. Si en la pantalla solo se indica el nivel de temperatura o de potencia seleccionado y se apaga el piloto de control „LOCK“, estará desconectado el bloqueo.
4. Indicación: En cuanto se desconecta el aparato de la red eléctrica, el bloqueo no estará más conectado y debe reactivarse en caso necesario.

## BATERÍA DE COCINA

1. Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
2. Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
3. No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 11 y 18 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.400 Watio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

## FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:



- Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
- Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
- Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
- Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
- Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
- Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

## FUNCIONES DE SEGURIDAD

### 1. Protección contra la sobretensión

El aparato adapta automáticamente su potencia ante las subidas o bajadas de tensión.

### 2. Protección de sobrecalentamiento

El aparato detecta automáticamente si la temperatura sobre la placa de vitrocerámica aumenta en exceso. En ese caso, se interrumpe el proceso de cocción y se emite una señal acústica intermitente hasta que el aparato alcance de nuevo una temperatura normal (mensaje de error E 5).

### 3. Fluctuaciones de corriente / Protección contra descargas eléctricas

El aparato detecta las fluctuaciones de corriente por descargas eléctricas e interrumpe el proceso de cocción. Tras un minuto de pausa, se reanuda el proceso de cocción.

### 4. Protección contra metales

El aparato detecta cuando hay pequeñas piezas de metal de menos de 8 cm de largo situadas sobre la placa. En ese caso, no se enciende.

### 5. Detección automática de batería de cocina adecuada

El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción (mensaje de error E 0).

## LIMPIEZA



**Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.**

1. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
3. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
4. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.
5. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
6. Limpie la rendija de ventilación de vez en cuando con un cepillo blando, para retirar la acumulación de polvo.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aviso	Causa	Subsanación
E0	No hay batería de cocina, no es apta o está mal colocada	Utilice únicamente baterías de cocina aptas para inducción, con un diámetro mínimo de 11 cm y máximo de 18 cm. Sitúe la batería de cocina en el centro de la zona de vitrocerámica.
E1	Error en el circuito eléctrico	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E2	Error en el control de la temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E3 E4	Oscilaciones de la tensión	En caso de oscilaciones repentinas de la tensión, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Al cabo de 1 minuto aprox. se reanuda el proceso de cocción nuevamente.
E5	Temperatura de la superficie demasiado alta	Cuando la temperatura en la superficie se calienta en exceso, se emite una señal de aviso y el aparato se desconecta automáticamente, por motivos de seguridad. En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar. Para evitar un sobrecalentamiento de la superficie, recomendamos que elija niveles de temperatura entre bajos y medios para ollas pequeñas, y niveles de temperatura entre medios y altos sólo para ollas grandes.
E6	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelva a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
EOA/EOB	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

## CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



**INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58255/58285****DANE TECHNICZNE**

Modelu 58255  
Pojedyncza płyta indukcyjna

Modelu 58285  
Podwójna płyta indukcyjna



Moc:	1800 W, 220-240 V~, 50/60 Hz 1 palnik ok. 29,0 x 29,5 cm maks. 1800 W Średnica garnka maks. 18 cm	3100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz 2 palniki o wielkości ok. 29,0 x 29,5 cm każdy z nich Lewy maks. 1800 W Prawy maks. 1300 W Średnica garnków maks. 18 cm
Wymiary:	ok. 29,6 x 37,0 x 7,6 cm (szer./głęb./wys.)	ok. 60,0 x 37,0 x 7,6 cm (szer./głęb./wys.)
Waga:	ok. 2,5 kg	ok. 5,2 kg
Długość przewodu:	ok. 150 cm	ok. 150 cm
Obudowa:	Tworzywo sztuczne, czarno-srebrne	
Płyta:	Żaroodporne, odporne na pęknięcia szkło	
Wyposażenie:	10 poziomów mocy w zakresie od 200 W do 1800 W, 10 poziomów temperatury w zakresie od 60°C do 240°C, wielkość palnika 18 cm (na garnki indukcyjne o średnicy od 11 cm do 18 cm), automatyczne rozpoznawanie naczyń, automatyczne wyłączenie po upływie 2 godzin, automatyczne dopasowanie do wahań prądu, programator zegarowy z wyborem wstępnym czasu gotowania do maks. 3 godzin, zabezpieczenie przed przegrzaniem, obciążenie pojedynczego palnika do ok. 4 kg	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, magnes do rozpoznawania naczyń	

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

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. **OSTROŻNIE!** Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
7. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
9. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
10. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
11. W przypadku modelu 58255/58285 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć przeciążenia sieci zasilającej.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
  - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
  - zakładach rolnych,
  - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
  - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu

przyłączeniowego, płyty szklanej lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu:

14. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
15. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw. Wtyczkę wyjąć dopiero wtedy, gdy wentylatory urządzenia już nie pracują.

### **Wskazówki dla ustawienia i obsługi urządzenia**

16. Urządzenie ustawić na mocnej, równej i suchej powierzchni. Nigdy nie stawiać urządzenia na powierzchniach gorących, metalowych lub przykrytych tekstyliami.
17. Zachować dostateczną odległość od przedmiotów, które reagują na magnetyzm, np. karty czekowe, radio, telewizor, kasety wideo itp.
18. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
19. Urządzenia nie wolno zanurzać do wody lub innej cieczy. Chronić urządzenie przed wilgocią.
20. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zastół.
21. Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
22. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
23. Urządzenia nie można zabudować w stałej płycie roboczej.
24. Do gotowania na płycie indukcyjnej używać wyłącznie naczyń nadających się do indukcji.
25. Urządzenie nagrzewa się bardzo szybko. Ogrzewanie pustych garnków może spowodować uszkodzenie urządzenia i naczyń.
26. Urządzenie włączyć tylko wtedy, gdy na płycie znajduje się napełniony garnek. Nie przepelniać garnków, aby uniknąć wykipienia.
27. Na płycie grzejnej nie kłaść żadnych przedmiotów metalowych, np. noży lub widelców, gdyż mogą nagrzać się przy włączeniu urządzenia.
28. Nie nagrzewać zamkniętych puszek metalowych, gdyż mogą rozerwać się.
29. Zwrócić uwagę na to, aby szczeliny wentylacyjne były zawsze wolne.
30. Podczas pracy urządzenia nie wolno przesuwac. Przed przesunięciem urządzenia wyłączyć je i zdjąć garnki z płyty.
31. Uważać, aby żadne przedmioty nie spadły na płytę szklaną - niebezpieczeństwo pęknięcia! W przypadku pęknięć płyty szklanej lub podobnych uszkodzeń płyty szklanej urządzenia nie wolno używać, tylko należy odesłać je do naprawy do naszego serwisu.

32. Urządzenie nie może ciągle pracować dłużej niż 4 godziny. Przy dłuższym używaniu wyłączyć urządzenie przynajmniej na 30 minut.
33. Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.
34. Nie przesuwaj garnków po przyciskach obsługi, gdyż można je uszkodzić.  
Pomiędzy garnek i płytę grzejącą nie kłaść żadnych przedmiotów, folii lub podobnych.
35. Napelniony garnek nie może być cięższy od 4 kg, aby uniknąć uszkodzenia pola grzejącego
36. Na polu obsługi nie kłaść gorących garnków.  
Po użyciu przed przestawieniem urządzenia lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć, ochłodzić i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

**OSTROŻNIE:**

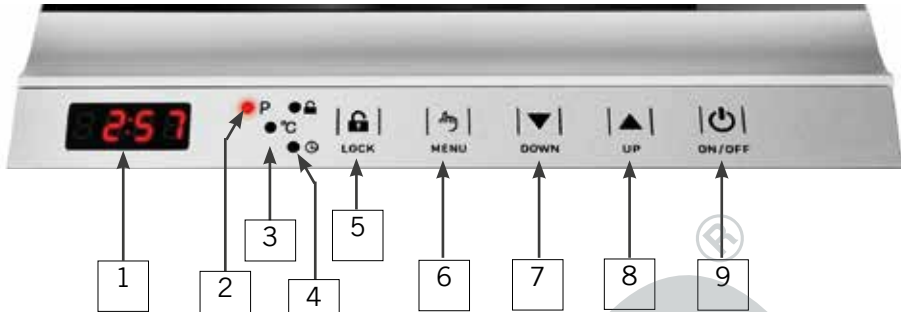
**Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.**



**W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

## POLE OBSŁUGI



- |  |  |
|--|--|
| <p>1 Wyświetlacz</p> <p>2 Lampka kontrolna Power (wat)</p> <p>3 Lampka kontrolna °C (temperatura)</p> <p>4 Lampka kontrolna czasu</p> <p>5 Przycisk LOCK (blokada)</p> <p>6 Przycisk MENU<br/>Do wyboru wszystkich funkcji (wybór czasu, mocy grzejnej, temperatury)</p> | <p>7 Przycisk –<br/>Do zmniejszenia wartości podczas wprowadzania wyboru czasu, mocy grzejnej lub temperatury</p> <p>8 Przycisk +<br/>Do zwiększenia wartości podczas wprowadzania wyboru czasu, mocy grzejnej lub temperatury</p> <p>9 Przycisk ON/OFF (START/STOP)</p> |
|--|--|

## URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną ścierką.
3. Postawić urządzenie na równej, mocnej i suchej powierzchni zapewniając dostateczne wolne miejsce ze wszystkich stron.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230V~/10A).

## OBSŁUGA INDUKCYJNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Wskazówka: Państwa nowa kuchenka wyposażona jest w przyciski czujnikowe. Lekkie naciśnięcie palcem pozwala dokonać wszystkich ustawień. Prosimy nie obsługiwać przycisków czujnikowych wilgotnymi palcami i nie kłaść żadnych przedmiotów na przyciski, aby uniknąć błędnego działania.

1. Włożyć wtyczkę do gniazda (230V~/10A). Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „L”. Oznacza temperaturę urządzenia powyżej 50 ° C, wyświetlany jest komunikat „H”.
2. Włączyć urządzenie przyciskiem START/STOP, na wyświetlaczu pojawia się „ON”. Jeżeli nie zostanie wprowadzona przyciskami żadna dalsza wartość, urządzenie wyłącza się po kilku sekundach.”.



- Urządzenie można sterować przy pomocy mocy grzejnej lub temperatury. Naciskając przycisk „MENU“ można przełączać pomiędzy obydwooma ustawieniami. Podczas gotowania stopień mocy lub temperatury można w każdej chwili zmienić naciskając przyciski „+“ i „-“.
- Postawić odpowiedni, napełniony garnek na środku płyty kuchennej.

#### **Sterowanie przy pomocy mocy**

- Nacisnąć jeden raz przycisk „MENU“. Zapala się kontrolka mocy „W“. Wyświetlacz pokazuje stopień mocy. Przy pomocy przycisków „+“ i „-“ można zmienić stopień mocy.
- Możliwe są następujące ustawienia:

Model 58255	Model 58285	
	lewa	prawa
1800 W	1800 W	1300 W
1600 W	1600 W	1200 W
1400 W	1400 W	1100 W
1200 W	1200 W	1000 W
1000 W	1100 W	900 W
800 W	1000 W	800 W
650 W	800 W	650 W
500 W	600 W	500 W
350 W	400 W	350 W
200 W	200 W	200 W

#### **Sterowanie przy pomocy temperatury**

- Aby sterować płytą przy pomocy temperatury, naciskać przycisk funkcji tak długo, aż zaświeci się lampka kontrolna „°C“, a na wyświetlaczu wyświetli się ustawienie podstawowe „240“.
- Możliwe są następujące ustawienia dokonane przyciskami „+“ i „-“:

Stopień 1	60 °C
Stopień 2	80 °C
Stopień 3	100 °C
Stopień 4	120 °C
Stopień 5	140 °C
Stopień 6	160 °C
Stopień 7	180 °C
Stopień 8	200 °C
Stopień 9	220 °C
Stopień 10	240 °C

- Gdy na płycie nie ma garnka, rozlega się przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokazuje E 0 i urządzenie wyłącza się automatycznie po ok. 30 sekundach.
- Podczas gotowania urządzenie można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk START/STOP.
- W przypadku przerwania lub osiągnięcia końca programu ustawienia nie zostają zapisane.
- Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.

13. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po upływie dwóch godzin.
14. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
15. Uwaga: Podczas gotowania nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru!

**OSTROŻNIE:**

Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.

## GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMATORA CZASOWEGO



Przy pomocy tej funkcji płytę można ustawić tak, aby wyłączyła się automatycznie po upływie wybranej liczby godzin.

1. Najpierw wybrać pożądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Naciskać przycisk MENU tak długo, aż lampka kontrolna „P+czasu“ lub „C+czasu“ zaświeci się, a na wyświetlaczu pokaże się „3:00“.
3. Teraz w ciągu 3 sekund nacisnąć przycisk „+“ lub „-“, aby wprowadzić wymaganą liczbę minut. Minuty można wprowadzać w krokach po 1 minucie, maksymalny nastawiany czas wynosi 3 godziny.
4. Jeśli w ciągu 4 sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawianie czasu jest zakończone i urządzenie powraca do stanu wyjściowego.
5. Podczas gotowania na wyświetlaczu ukazuje się na zmianę stopień mocy lub temperatury oraz pozostały czas. Podczas gotowania można dokonać jeszcze zmian stopnia mocy lub temperatury.
6. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Podczas gotowania urządzenie można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk START/STOP.
8. W przypadku przerwania lub osiągnięcia końca programu ustawiony czas nie zostaje zapisany.
9. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
10. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po upływie dwóch godzin.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
12. Uwaga: Podczas dłuższego gotowania nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru!

**OSTROŻNIE:**

Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.

## FUNKCJA BLOKADY

Aby zapobiec przypadkowej obsłudze urządzenia, można zablokować obsługę urządzenia.

**Włączenie blokady:**

1. Nacisnąć na przycisk „LOCK“.
2. Gdy świeci się lampka kontrolna „LOCK“, blokada jest aktywna. Nie można dokonać żadnych ustawień.

### Wyłączenie blokady

3. Nacisnąć na przycisk „LOCK“ i przytrzymać wciśnięty przez 4 sekund. Gdy na wyświetlaczu wyświetli się tylko wybrany stopień temperatury lub mocy, a lampka kontrolna „LOCK“ zgaśnie, blokada jest wyłączona.
4. Wskazówka: Gdy urządzenie zostanie odłączone od sieci elektrycznej, blokada nie jest już włączona i musi być ewentualnie ponownie aktywowana.

## NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewane metalu, emaliowane stalowe garnki i patelnie.
3. Aby sprawdzić, czy Państwa garnek jest przystosowany, należy użyć magnesu: jeżeli magnes będzie się trzymał zewnętrznej strony dna garnka, garnek można użyć na płycie indukcyjnej. Nieodpowiednie są: garnki i patelnie z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki i częściowo ze stali chromoniklowej.
4. Garnki powinny mieć średnicę pomiędzy 12 a 18 cm.
5. Proszę ustawić garnek zawsze po środku pola grzejącego.
6. Proszę dopasować moc i temperaturę do zastosowanych naczyń kuchennych. Przy użyciu małych garnków i patelni można grillować już przy temp. 180 °C lub 1.400 W. Zbyt wysoki stopień przy małych garnkach może doprowadzić do uszkodzeń.
7. Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia powłoki na powlekanym garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczynia. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniu.
8. Proszę zawsze ustawiać garnki dokładnie po środku pola grzejącego, aby zapobiec informacjom o błędzie i automatycznemu wyłączeniu.

## DZIAŁANIE

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

## FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### 1. Ochrona przed spięciem elektrycznym

Przy zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciu urządzenie automatycznie dopasuje swoją moc.

### 2. Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy temperatura na płycie szklano ceramicznej podniesie się zbyt wysoko. W takiej sytuacji proces gotowania zostanie przerwany i pojawi się sygnał dźwiękowy w odstępach, aż do czasu kiedy urządzenie znajdzie się ponownie w normalnym obszarze temperatur (komunikat o błędzie E5).

### 3. Skoki napięcia / ochrona przed piorunem

Urządzenie rozpoznaje automatycznie skoki napięcia spowodowane uderzeniem pioruna i przerywa proces gotowania. Po minutowej przerwie proces gotowania będzie kontynuowany.

### 4. Ochrona przed metalami

Urządzenie rozpoznaje, kiedy małe elementy metalowe poniżej 8cm leżą na płycie i w takim przypadku nie pozwoli się włączyć.

### 5. Automatyczne rozpoznanie przystosowanego naczynia kuchennego

Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy na płycie nie stoi żadne naczynie lub kiedy użyte naczynie nie jest przystosowane do użycia na płycie indukcyjnej. W takim przypadku pojawi się sygnał dźwiękowy i proces gotowania zostanie przerwany (komunikat o błędzie E0).

## CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



**Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.**

1. Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia celem wyczyszczenia w wodzie lub innych płynach.
2. Proszę przetrzeć płytę i obudowę dobrze wykręconą, wilgotną ściereczką.
3. Proszę nie używać środków do szorowania, druciaka lub innych rysujących lub ostrych przedmiotów. Proszę w żadnym wypadku nie polewać bezpośrednio urządzenia wodą lub innym płynem.
4. Przy mocniejszym zabrudzeniu można użyć dostępnego w handlu środka czyszczącego lub specjalnej skrobaczki do płyt szklano-ceramicznych.
5. Proszę od czasu do czasu wyczyścić otwory wentylacyjne za pomocą miękkiej szczoteczki, aby zapobiec zbieraniu się kurzu.

## USUWANIE BŁĘDÓW

Komunikat o błędzie	Powód	Usunięcie
E0	Brak naczynia kuchennego, nie-przystosowane naczynie lub zła pozycja	Proszę używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji o średnicy min. 11 cm i maks. 18cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejącego.
E01	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przestać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E02	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przestać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E03 E04	Wahania napięcia	Przy nagłych wahaniami napięcia proces gotowania zostanie automatycznie przerwany. Po ok. 1 minucie proces będzie kontynuowany.
E05	Zbyt wysoka temperatura powierzchni	Jeżeli temperatura powierzchni będzie zbyt gorąca, pojawi się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłączy się automatycznie z powodów bezpieczeństwa. Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany. Aby zapobiec przegrzaniu się powierzchni, zalecamy wybrać temperaturę, przy małych naczyniach - niską do średniej, i tylko przy dużych naczyniach - średnią do wysokiej.
E06	Przegrzanie z powodu przejściowego wyłączenia się wentylatora	Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany.
E0A/E0B	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przestać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

## WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



**UNOLD®**

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**