

# UNOLD®



## INDUKTIONS-KOCHPLATTE ELEGANCE

### Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing

Modell 58105/58175

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58105/58175

Stand: Nov 2014 /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)



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 58105/58175

Technische Daten .....	6
Symbolerklärung .....	7
Sicherheitshinweise .....	7
Display .....	10
In Betrieb nehmen .....	11
Bedienen der Induktionskochplatte .....	11
Verriegelungs-Funktion .....	12
Kochen mit Zeitsteuerung .....	13
Kochgeschirr .....	14
Funktionsweise .....	14
Sicherheitsfunktionen .....	15
Reinigen und Pflegen .....	15
Fehler beseitigen .....	16
Garantiebestimmungen .....	17
Entsorgung / Umweltschutz .....	17
Informationen für den Fachhandel .....	17
Service-Adressen .....	18

### Instructions for use Model 58105/58175

Technical Specifications .....	19
Explanation of symbols .....	20
Important Safeguards .....	20
Control panel .....	23
Preparing the appliance for operation .....	23
Operation of the induction burner .....	24
Lock function/button lock .....	25
Cooking with time control .....	26
Cooking Utensil Selection .....	26
Functioning .....	27
Safety functions .....	27
Cleaning and Care .....	28
Trouble shooting .....	28
Guarantee Conditions .....	29
Waste Disposal /	
Environmental Protection .....	29
Service .....	18

### Notice d'utilisation modèle 58105/58175

Spécification technique .....	30
Explication des symboles .....	30
Consignes de sécurité .....	31
Écran / Panneau de commande .....	34
Mise en service .....	34
Utilisation de la plaque de cuisson	
à induction .....	34
Fonction de verrouillage /	
Verrouillage des touches .....	36
Cuisson avec commande de la durée .....	36
Sélection des casseroles appropriées .....	37
Fonctionnement .....	37
Fonctions de sécurité .....	37
Nettoyage et entretien .....	38
Fautes possible .....	38
Conditions de Garantie .....	39
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement .....	39
Service .....	18

### Gebruiksaanwijzing model 58105/58175

Technische gegevens .....	40
Verklaring van de symbolen .....	40
Veiligheidsvoorschriften .....	41
Display/bedieningsveld .....	44
In gebruik nemen .....	44
Bediening van de inductiekookplaat .....	44
Vergrendelingsfunctie/toetsblokkering .....	46
Koken met de timer .....	46
Kookgereedschap .....	47
Functie .....	47
Veiligheidsfuncties .....	48
Reiniging .....	48
Verhelpen van fouten .....	48
Garantievoorwaarden .....	49
Verwijderen van afval /	
Milieubescherming .....	49
Service .....	18

## BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58105/58175

### TECHNISCHE DATEN

Modell 58105  
Einzel-Induktionskochplatte

Modell 58175  
Doppel-Induktionskochplatte



Leistung:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 Kochstelle ca. 29 x 28 cm Maximal 2.000 Watt Topfdurchmesser max. 20 cm	2 Kochstellen je ca. 29 x 28 cm Links maximal 2.000 Watt Rechts maximal 1.500 Watt Topfdurchmesser max. 20 cm
Größe (B/T/H):	Ca. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm	Ca. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Gewicht:	Ca. 2,59 kg	Ca. 5,17 kg
Kabellänge:	Ca. 135 cm	Ca. 135 cm
Gehäuse:	Kunststoff, schwarz-silber	
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas	
Ausstattung:	Automatische Anpassung an Netzspannung, automatische Abschaltung nach 2 Stunden, automatische Erkennung von geeigneten Töpfen mit Alarmfunktion, Zeitvorwahl, Temperatur- oder Heizleistungseinstellung, Überhitzungsschutz, Überspannungsschutz, für Töpfe von 12-20 cm Größe, belastbar bis ca. 4 kg pro Kochplatte	
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Magnet zur Prüfung der Topfeignung	

**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. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme

Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.

9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Bei Modell 58105/58175 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
11. 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.
12. 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.
13. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Abschluss der Garantie.

14. 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**

15. 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.
16. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
17. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
18. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
19. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
21. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte so verlegen, dass es

- nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
22. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
  23. Verwenden Sie zum Kochen auf dieser Kochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
  24. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
  25. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
  26. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
  27. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
  28. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
  29. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
  30. 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.
  31. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
  32. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
  33. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedienknöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
  34. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
  35. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 4 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
  36. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
  37. 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:

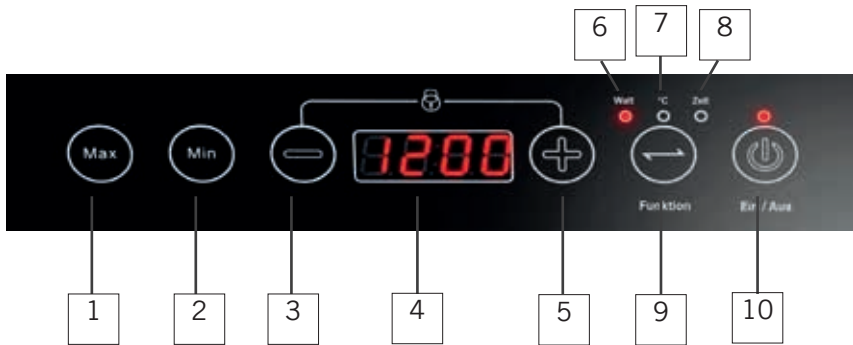
Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.



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 Taste MAX  
Schnelles Auswählen der höchsten Leistungsstufe
- 2 Taste MIN  
Schnelles Auswählen der niedrigsten Leistungsstufe
- 3 Taste –  
Zum Reduzieren der Eingabe bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur
- 4 Display
- 5 Taste +  
Zum Erhöhen der Eingabe bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur
- 6 Kontrollleuchte Watt
- 7 Kontrollleuchte C° (Temperatur)
- 8 Kontrollleuchte Zeit
- 9 Taste Funktion  
Zum Wählen aller Funktionen (Zeitwahl, Heizleistung Temperatur)
- 10 Taste EIN/AUS

## IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
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.

## BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

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 und schalten Sie das Gerät an der EIN/AUS-Taste ein.
2. Es ertönt ein kurzer Signalton, die Kontrollleuchte der EIN/AUS-Taste leuchtet, die Kontrollleuchte Watt blinkt.
3. Achtung: Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine weiteren Einstellungen am Gerät vornehmen, schaltet sich das Gerät aus.
4. Sie können das Gerät entweder über die Leistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste „FUNKTION“ können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. die Temperaturstufe kann während des Kochens jederzeit durch Drücken der Tasten „+“ und „-“, verändert werden. Die Grundeinstellung des Gerätes ist 1.200 Watt.
5. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.

### Steuern über die Leistung

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

Modell 58105	Modell 58175	
	Links	Rechts
200 W	500 W	500 W
400 W	800 W	800 W
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

9. Hinweis: Um schnell zwischen der niedrigsten und höchsten Leistungsstufe zu wechseln, genügt

ein Druck auf die Tasten Max oder Min Das Gerät schaltet sofort auf die jeweils ausgewählte Leistungsstufe um:

	Modell 58105	Modell 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

### Steuern über die Temperatur

- Um das Gerät über die Temperatur zu steuern, drücken Sie die Taste Funktion solange, bis die Kontrollleuchte „Temp“ aufleuchtet und im Display die Grundeinstellung „180“ erscheint.
- 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

- 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.

- Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.
- Die vorgenommenen Einstellungen werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmen des nicht gespeichert.
- Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
- Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
- 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.

## VERRIEGELUNGS-FUNKTION

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

### Verriegelung einschalten:

- Tippen Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“,

- Sobald im Display „L“ angezeigt wird, ist die Verriegelung aktiv. Abwechselnd zeigt das Display nun die gewählte Temperatur- oder Leistungsstufe und „L“ an. Es können keine Einstellungen

gen mehr vorgenommen werden. Lediglich die Taste EIN/AUS kann betätigt werden, um das Gerät auszuschalten.

### **Verriegelung ausschalten**

3. Tippen Sie erneut gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“. Wenn im Display nur noch die gewählte Temperatur- oder Leistungsstufe

angezeigt wird, 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.

## **KOCHEN MIT ZEITSTEUERUNG**

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

1. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben die gewünschte Funktion (Heizleistung oder Temperatur) aus.
2. Drücken Sie die Taste FUNKTION solange, bis die Kontrollleuchte „TIME“ blinkt und im Display „0“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie nun innerhalb von fünf Sekunden die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Minutenzahl einzugeben. Die Minuten lassen sich in 5-Minuten-Schritten eingeben, die maximal einstellbare Zeit beträgt 180 Minuten.
4. Wenn Sie länger als fünf 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.
6. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
7. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet 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!

## 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 12 und 20 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 Koch-

vorgang. 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).

## 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 Spezielschaber für Glaskeramikfeldern verwendet werden.

6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer

weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

## FEHLER BESEITIGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Kein Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr oder falsche Platzierung	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit mind. 12 cm und höchstens 20 cm Durchmesser. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Glaskeramikkfeldes.
E01	Fehler im Stromkreis	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E02	Fehler in der Temperatursteuerung	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E03 E04	Schwankungen der Spannung	Bei plötzlichen Schwankungen der Spannung wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Garvorgang wieder fortgesetzt.
E05	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.
E06	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 Garantiespruch 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.

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

## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

**CE** Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58105/58175 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

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

Hockenheim, 5.11.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim



## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

Kundendienst  
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27  
Telefax +49 (0)62 05/94 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).

### ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:  
ESC Electronic Service Center GmbH  
Molitorgasse 15  
A-1110 Wien  
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59  
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59  
E-Mail [office@esc-service.at](mailto:office@esc-service.at)

### SCHWEIZ

MENAGROS SA  
Route der Servion  
CH - 1083 Mezières  
Telefon +41 (0)21 90301-15  
Telefax +41 (0)21 90301-11  
E-Mail [info@menagros.ch](mailto:info@menagros.ch)  
Internet [www.menagros.ch](http://www.menagros.ch)

### POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.  
Skadowa 5  
61-888 Poznan Skadowa 5  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

### TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.  
Škroupova 150  
537 01 Chrudim  
Telefon +420 464601881  
E-Mail [obchod@befree.cz](mailto:obchod@befree.cz)

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58105/58175

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model 58105  
Single induction cooker



Model 58175  
Double induction cooker



Power rating:	2,000 watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 plate approx. 29 x 28 cm Max. 2.000 Watt	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 plates, each 29 x 28 cm Left side max. 2.000 Watt Right side, max. 1.500 Watt
Size W/D/H:	Approx. 29.0 x 36.0 x 7.0 cm (L/W/H)	Approx. 60.2 x 35.5 x 7.0 cm (L/W/H)
Weight:	Approx. 2,59 kg	Approx. 5,17 kg
Power cord:	Approx. 135 cm	Approx. 135 cm
Housing:	Plastic, black/silver	
Plate:	Heat-resistant, unbreakable glass, max. pot diameter 20 cm	
Features:	Automatic adjustment to mains voltage, automatic switch-off after 2 hours, automatic detection of suitable pots and pans with alarm function, time pre-select, temperature adjustment, heating power adjustment, overheating protection, surge protection, for pots and pans from 12-20 cm in size, load-bearing capacity to approx. 4 kg per cooktop	
Accessories:	Instructions for use, magnet for detection of the induction useability of saucepans	

**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 aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. 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.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
9. Connect appliance only to an AC power supply with voltage

corresponding to the voltage on the rating plate.

10. When using model 58105/58175, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
11. 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.
12. 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.
13. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
14. 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**

15. 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.
16. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
17. Do not use the appliance outdoors.
18. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
19. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
20. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
21. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
22. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
23. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
24. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.

25. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
26. 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.
27. Do not heat closed metal cans; they could explode.
28. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
29. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
30. 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.
31. 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.
32. The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
33. Do not drag pots across the control buttons, since they could become damaged.
34. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
35. The pot, when filled, should not be heavier than 4 kg to prevent damage to the cooktop.
36. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
37. 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  | Button MAX                        |
| 2  | Button MIN                        |
| 3  | Button -                          |
| 4  | Display                           |
| 5  | Button +                          |
| 6  | Indicator lamp - Power (Watt)     |
| 7  | Indicator lamp - C° (Temperature) |
| 8  | Indicator lamp - Time (Zeit)      |
| 9  | Button Funktion                   |
| 10 | Button ON/OFF (EIN/AUS)           |

## PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and transport safety devices.
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.

## OPERATION OF THE INDUCTION BURNER

Note: Your new burner is equipped with sensor buttons. All settings can be made with a light touch of the finger. Please do not operate the sensor buttons with wet fingers, and ensure that you do not place any objects on the buttons, in order to avoid malfunctions.

1. Plug the power plug into an electrical outlet use the EIN/AUS button to switch on the appliance.
2. A brief signal tone will sound, the indicator lamp of the EIN/AUS button will be illuminated, the power indicator light (Watt) will flash.
3. Caution: If you do not make any additional settings on the appliance within one minute, the appliance will switch off.
4. You can control the appliance either by power or by temperature. Press the "FUNCTION" button to switch between the two modes. The power level or temperature level can be changed at any time while you are cooking by pressing the "+" or "-" buttons. The basic setting for the appliance is 1,200 watt.
5. Place a suitable pot with food to be cooked in the middle of the burner.

### Control via heating power

6. Press the "FUNCTION" button once. The "Watt" indicator lamp lights up. The power level will be shown in the display. Use the "+" and "-" buttons to change the power level.
7. The following settings are possible:

Model 58105	Model 58175	
	Left	Right
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Note: To quickly change between the lowest and highest power level, simply touch the "Max" or "Min" buttons. The appliance will immediately switch over to the selected power level.

	Model 58105	Mo- dell58175
Min	200 W	500 W
Max	2,000 W	2,000 W

### Control via temperature

10. To control the device via the temperature, press the "FUNCTION" button until the indicator lamp, "Temp", lights up and the basic setting "180" appears in the display.

11. The following settings are possible and can be set 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

12. 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.
13. The appliance can be switched off at any time during the cooking process by pressing the EIN/AUS button.

14. The settings made are not saved at the end of the program or if the program is cancelled.
15. The fan continues to run for approx. 30 seconds after the end of the program.
16. If the program is not controlled via the time selection, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
17. After use, unplug the power plug from the electrical outlet to save energy.
18. Caution: Do not leave the appliance unattended while you are cooking with it.



**CAUTION:**

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

## LOCK FUNCTION/BUTTON LOCK

The appliance can be locked to prevent unintentional operation of the appliance.

**Switching on the lock function:**

1. Simultaneously tap the “+” and “-” buttons.
2. When “L” is shown in the display, the lock function is active. The display will then alternately show the selected temperature or power level and “L”. Settings can no longer be made. Only the EIN/AUS button can be activated to switch off the appliance

**Switching off the lock function**

3. Simultaneously tap the “+” and “-” buttons again. When only the selected temperature level or power level is displayed, the lock function is switched off.
4. Note: As soon as the appliance is disconnected from the mains, the lock function is no longer switched on; if necessary it must be activated again.



## COOKING WITH TIME CONTROL

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

1. First, select the desired function as described above (heating power or temperature).
2. Press the "FUNCTION" button until the indicator lamp, "ZEIT", is flashing and "0" appears in the display.
3. Then within five seconds press the "+" button or "-" button to enter the desired number of minutes. The minutes can be entered in 5-minute increments; the maximum time that can be set is 180 minutes.
4. If you do not make any settings within five seconds, the time programming is completed and the appliance returns to the initial state.
5. During the cooking process, the heat level or temperature level and the remaining time are displayed alternately.
6. When the programmed time is reached the appliance automatically switches off.
7. The appliance can be switched off at any time during the cooking process by pressing the EIN/AUS button.
8. The programmed times are not saved at the end of the program or if the program is cancelled.
9. The fan continues to run for approx. 30 seconds after the end of the program.
10. If the program is not controlled via the time selection, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
11. After use, unplug the power plug from the electrical outlet to save energy.
12. **Caution:** Do not leave the appliance unattended while you are cooking with it!

## 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 useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 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 infor-

mation 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 un-

til 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 sauce-

pan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate (fault E 0).

### 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 spoges.
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 12 cm and max. 20 cm, Place the cookware in the middle of the respective cooking plate.
E01	Power circuit fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E02	Temperature control fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E03 E04	Variations of voltage	In case of sudden fluctuations of the voltage cooking is automatically interrupted. After approx. 1 minute cooking is continued.

Fault	Reason	Reaction
E05	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 .
E06	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 58105/58175

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE



RoHS✓

Modèle 58105  
Plaque à induction



Modèle 58175  
Plaque double à induction



Puissance :	2 000 Watts, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 plaque env. 29 x 28 cm Max. 2.000 Watt	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 plaques à 29 x 28 cm à gauche max. 2.000 Watt à droite, max. 1.500 Watt
Dimensions :	Env. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm	Env. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Poids :	Env. 2,59 kg	Env. 5,17 kg
Cordon :	Env. 135 cm	Env. 135 cm
Boîtier :	Plastique, noir et argent	
Plaque :	Verre thermorésistant incassable, diamètre de casserole max. 20 cm	
Features :	Adaptation automatique à la tension secteur, coupure automatique après 2 heures, détection automatique des casseroles appropriées avec fonction d'alarme, présélection de temps, réglage de la température ou de la puissance de chauffe, protection contre la surchauffe, protection contre la surtension, pour casseroles de 12 à 20 cm de diamètre, résistance à la charge : env. 4 kg max. par plaque de cuisson	
Accessoire :	Notice d'utilisation, magnète pour vérifier la compatibilité les casseroles	

**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. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. **PRUDENCE** - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Avant d'utiliser cette plaque de cuisson, les personnes qui portent un pacemaker, notamment un ancien modèle de stimulateur cardiaque, doivent demander conseil à leur médecin car le fonctionnement du stimulateur cardiaque pourrait être altéré.
9. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
10. S'il s'agit du modèle 58105/58175, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
11. 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.
12. 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.
  13. Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers importants et entraîner l'annulation de la garantie.
  14. 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**

15. 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.

16. 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.
17. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
18. L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l'appareil contre l'humidité.
19. Pendant son utilisation, veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des murs et des objets inflammables, tels que les rideaux.
20. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
21. Avant de mettre en chauffe, placez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des parties chaudes.
22. L'appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail fixe.
23. Pour cuire sur la plaque de cuisson, utilisez uniquement des casseroles, poêles et récipients adaptés à la cuisson par induction.
24. L'appareil est très vite chaud. Ne pas mettre un récipient vide à chauffer car cela abîmerait l'appareil et le récipient.
25. 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.

26. 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.
27. Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées car elles pourraient exploser.
28. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l'appareil soient toujours dégagées.
29. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez éteindre l'appareil et retirer les plats et casseroles.
30. 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.
31. 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.
32. 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.
33. Veillez à ne pas mettre de plats sur les boutons de commande pour ne pas les abîmer.
34. Ne mettez pas d'objets, ni de films, ni d'autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
35. Un plat rempli ne doit pas dépasser 4 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
36. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.
37. 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.**

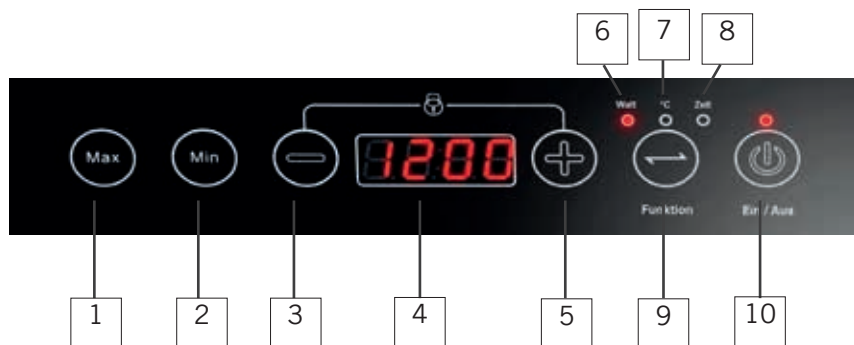


**N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.**

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 | Touche MAX

2 | Touche MIN

3 | Touche -

4 | Affichage

5 | Touche +

6 | Voyant Power (Watt)

7 | Voyant C° (Température)

8 | Voyant ZEIT (Temps)

9 | Touche Fonction

10 | Touche EIN/AUS (Marche / Arrêt)

## MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les sécurités de transport
2. Essayez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Mettez l'appareil sur une surface plane, solide et sèche, avec un espace suffisamment important de tous côtés.
4. Branchez la prise mâle sur une prise de courant.

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

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.

1. Brancher la prise de la plaque dans une prise de courant et allumer l'appareil avec la touche EIN/AUS.
2. Un court signal sonore est émis, le voyant de la touche On / Off s'allume, le voyant Power (Watt) clignote.
3. Attention : si vous n'effectuez aucun autre réglage sur l'appareil dans un délai d'une minute, l'appareil s'éteint.
4. Vous pouvez commander l'appareil soit à partir de la puissance, soit à partir de la température. En appuyant sur la touche « FONCTION », 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 « - ». Le réglage de base de l'appareil est de 1 200 watts.

5. Placer un récipient de cuisson rempli adapté au milieu de la plaque de cuisson.

**Commande à partir de la puissance de chauffe**

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

Modèle 58105	Modèle 58175	
	Gauche	Droite
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Remarque : afin de passer rapidement du niveau de puissance le plus faible au niveau de puissance le plus élevée, et vice-versa, il suffit de presser les touches « Max » ou « Min ». L'appareil bascule immédiatement sur le niveau de puissance sélectionné.

	Modèle 58105	Modèle 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

**Commande à partir de la température**

10. Afin de commander l'appareil à partir de la température, appuyer sur la touche « FONCTION » jusqu'à ce que le voyant « Temp » s'allume et que le réglage de base « 180 » apparaisse sur l'écran.
11. 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

12. Si aucun récipient de cuisson n'est placé sur la plaque, un signal sonore est émis à intervalles réguliers, l'écran indique EO et l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes env.
13. L'appareil peut être éteint à tout moment durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche EIN/AUS.
14. Les réglages effectués ne sont pas sauvegardés en cas d'interruption ou une fois la fin du programme atteinte.
15. Le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 30 secondes env. à la fin du programme.
16. Si le programme n'est pas commandé par la sélection d'une durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de deux heures maximum.
17. Après utilisation, débrancher la prise de l'appareil afin d'économiser le courant.
18. Attention : ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant la durée de la cuisson !



**PRUDENCE :**

**La plaque en verre peut chauffer du fait de la chaleur diffusée par le récipient de cuisson. Par conséquent, ne pas toucher la surface directement après la cuisson.**

## FONCTION DE VERROUILLAGE / VERROUILLAGE DES TOUCHES

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

### Activer le verrouillage :

1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ».
2. Dès que « L » s'affiche à l'écran, le verrouillage est activé. L'écran affiche désormais alternativement le niveau de température ou de puissance sélectionné et « L ». Aucun réglage ne peut plus être effectué. Seule la touche ON / OFF peut être actionnée afin d'arrêter l'appareil.

### Désactiver le verrouillage :

3. Appuyer une nouvelle fois simultanément sur les touches « + » et « - ». Si seul le niveau de température ou de puissance sélectionné est désormais affiché sur l'écran, le verrouillage est désactivé.
4. Remarque : Dès que l'appareil est débranché, le verrouillage n'est plus actif et doit être activé à nouveau, le cas échéant.

## CUISSON AVEC COMMANDE DE LA DURÉE

Cette fonction permet de régler l'appareil de sorte à ce qu'il s'éteigne automatiquement après une durée préalablement sélectionnée par vos soins.

1. Cette fonction permet de régler l'appareil de sorte à ce qu'il s'éteigne automatiquement après une durée préalablement sélectionnée par vos soins.
2. Commencer par choisir la fonction souhaitée (puissance de chauffe ou température) comme décrit plus haut.
3. Appuyer sur la touche « FONCTION » jusqu'à ce que le voyant « ZEIT » clignote et que « 0 » soit affiché à l'écran.
4. Appuyer maintenant sur la touche « + » ou « - » dans un délai de cinq secondes afin d'indiquer le nombre de minutes souhaité. Les minutes peuvent être sélectionnées par étapes de 5 minutes, la durée maximale pouvant être réglée est de 180 minutes.
5. Si vous n'effectuez aucune opération dans un délai de cinq secondes, le pré-réglage de durée se termine et l'appareil retourne dans sa configuration initiale.
6. Durant l'opération de cuisson, le niveau de puissance ou de température, ainsi que la durée restant sont affichés alternativement sur l'écran.
7. Une fois la durée paramétrée atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.
8. L'appareil peut être éteint à tout moment durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche EIN/AUS.
9. Les durées réglées ne sont pas sauvegardées en cas d'interruption ou une fois la fin du programme atteinte.
10. Le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 30 secondes env. à la fin du programme.
11. Si le programme n'est pas commandé par la sélection d'une durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de deux heures maximum.
12. Après utilisation, débrancher la prise de l'appareil afin d'économiser le courant.
13. Attention : ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cas de cuisson prolongée !

## 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 12 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 reflétée 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 la 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 12 cm à max. 20 cm, Placer la casserole au milieu de la plaque.
E01	Erreur du circuit	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E02	Erreur de la contrôle de température	Veillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E03 E04	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.

Faute	Raison	Réaction
E05	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'adapter la puissance à la taille des casseroles.
E06	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
EOA/EOB	Overheating due to fault of the temperature sensor	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 58105/58175

### TECHNISCHE GEGEVENS

Model 58105  
Enkele inductiekookplaat

Model 58175  
Dubbele inductiekookplaat



Vermogen:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 kookveld ca. 29 x 28 cm Maximaal 2.000 Watt	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 kookvelden à ca. 29 x 28 cm Links maximaal 2.000 Watt Rechts maximaal 1.500 Watt
Afmetingen:	Ca. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm l/b/h	Ca. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm l/b/h
Gewicht:	Ca. 2,59 kg	Ca. 5,17 kg
Kabellengte:	Ca. 135 cm	Ca. 135 cm
Behuizing:	Kunststof, zwart-zilver	
Plaat:	Hittebestendig, breukvast glas, max. pandiameter 20 cm	
Uitrusting:	Automatische aanpassing aan de netspanning, automatische uitschakeling na 2 uur, automatische herkenning van geschikte pannen, met alarm-functie, timer, instelling van temperatuur of verwarmingsvermogen, over-verhittingsbeveiliging, overspanningsbeveiliging, voor pannen met diameter van 12-20 cm, belastbaar tot ca. 4 kg per kookplaat	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, magneet ter controle van de geschiktheid van het kookgereedschap	

**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.

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

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijd klok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. 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.
9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
10. Bij het model 58105/58175 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een over-



belasting van het stroomnet te voorkomen.

11. 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.

12. 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.

13. 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.**

14. 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.

15. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio's, televisies, videocassettes enz.

16. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.

17. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.

18. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.

19. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.

20. Voordat het apparaat begint te verhitten, de kabel zodanig leggen dat hij niet in aanraking komt met hete delen.

21. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.

22. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.

23. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.

24. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op

- de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.
25. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
  26. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontploffen.
  27. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
  28. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.
  29. 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.
  30. 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.
  31. 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.
  32. Trek de pannen a.u.b. niet over de bedieningsknoppen heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
  33. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
  34. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 4 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
  35. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
  36. 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:**

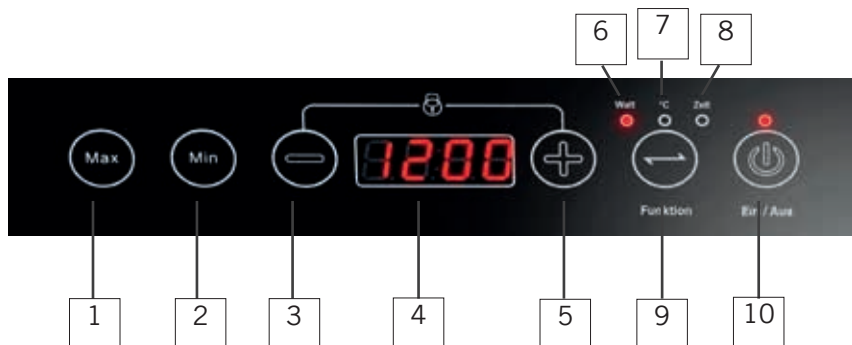
**De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.**



**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



- |   |                             |    |                                 |
|---|-----------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Toets MAX                   | 7  | Controlelampje C° (temperatuur) |
| 2 | Toets MIN                   | 8  | Controlelampje Zeit (tijd)      |
| 3 | Toets -                     | 9  | Toets functie                   |
| 4 | Display                     | 10 | Knop EIN/AUS (START/STOP)       |
| 5 | Toets +                     |    |                                 |
| 6 | Controlelampje Watt (Power) |    |                                 |

## IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
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.

## BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Aanwijzing: Uw nieuwe kookplaat is voorzien van sensor-knoppen. Door licht met een vinger op deze knoppen te drukken kunt u alle instellingen uitvoeren. Bedien deze sensor-knoppen a.u.b. niet met een natte vinger; om verkeerde functies te vermijden dient u erop te letten dat u geen voorwerpen op deze knoppen legt.

1. Steek de stekker in een stopcontact en schakel het apparaat in m.b.v. de EIN/AUS-knop.
2. Er klinkt een korte signaaltoon, het controlelampje van de EIN/AUS-knop brandt, het controlelampje Power (Watt) knippert.
3. **Attentie:** Als u binnen één minuut geen verdere instellingen aan het apparaat uitvoert, schakelt het apparaat zich vanzelf uit.
4. U kunt het apparaat ofwel via het vermogen ofwel via de temperatuur regelen. Door op de toets „FUNCTIE“ te drukken kunt u tus-

sen deze twee manieren van instellen heen en weer schakelen. Het vermogen- resp. temperatuurniveau kan tijdens het kookproces steeds gewijzigd worden door op de knoppen „+“ en „-“ te drukken. De basisinstelling van het apparaat is 1.200 Watt.

5. Zet een geschikte, gevulde kookpan in het midden van het kookveld.

### Regeling via het verwarmingsvermogen

6. Druk één keer op de knop „FUNCTIE“ Het controlelampje „Watt“ begint te branden. In het display wordt het vermogensniveau weergegeven. Met behulp van de knoppen „+“ en „-“ kunt u het vermogensniveau wijzigen.
7. De volgende instellingen zijn mogelijk:

Model 58105	Model 58175	
	Links	Rechts
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Aanwijzing: Om snel tussen het laagste en het hoogste vermogensniveau heen en weer te schakelen hoeft u alleen maar op de knoppen „Max“ of „Min“ te drukken. Het apparaat schakelt onmiddellijk naar het betreffende vermogensniveau om.

	Model 58105	Model 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

### Regeling via de temperatuur

10. Om het apparaat via de temperatuur te regelen, drukt u zo lang op de knop „FUNCTIE“, totdat het controlelampje „Temp“ begint te

branden en in het display de basisinstelling „180“ verschijnt.

11. De volgende instellingen zijn mogelijk en kunnen met de „+“ en de „-“ knoppen ingesteld worden:

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

12. Als er geen kookpan op het kookveld staat, klinkt met tussenpozen een signaaltoon, in het display verschijnt E 0 en het apparaat schakelt zich na ca. 30 seconden automatisch uit.
13. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de knop Ein/Aus te drukken.
14. De instellingen worden bij een onderbreking resp. na beëindiging van het programma niet opgeslagen.
15. De ventilator loopt na beëindiging van het programma nog ca. 30 seconden door.
16. Als het programma niet via de tijdselectie geregeld wordt, schakelt het apparaat zich uiterlijk na twee uur automatisch uit.
17. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.
18. **Attentie:** laat het apparaat tijdens het koken niet zonder toezicht achter!



#### 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.**

## VERGREDELINGSFUNCTIE/TOETSBLOKKERING

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

### Vergrendeling inschakelen:

1. Druk de knoppen „+“ en „-“ tegelijkertijd in.
2. Zodra in het display de melding „L“ verschijnt, is de vergrendeling actief. In het display verschijnt nu afwisselend de ingestelde temperatuur of het ingestelde vermogensniveau en de melding „L“. Er kunnen geen instellingen meer uitgevoerd worden.

Alleen de knop EIN/AUS kan nog bediend worden, om het apparaat uit te schakelen.

### Vergrendeling uitschakelen:

3. Druk de knoppen „+“ en „-“ opnieuw tegelijkertijd in. Als er in het display alleen nog maar de ingestelde temperatuur of het ingestelde vermogensniveau verschijnt, is de vergrendeling uitgeschakeld.
4. Aanwijzing: Zodra het apparaat van het stromet gescheiden wordt, is de vergrendeling niet meer ingeschakeld en moet evt. opnieuw geactiveerd worden.

## KOKEN MET DE TIMER

Met deze functie is het mogelijk om het apparaat zo in te stellen dat het zich na verloop van het vooraf door u geselecteerde aantal uren automatisch uitschakelt.

1. Kies eerst de gewenste functie (vermogensniveau of temperatuur), zoals hierboven beschreven.
2. Druk nu zo lang op de knop „FUNCTIE“, totdat het controlelampje „ZEIT“ knippert en het display „0“ weergeeft.
3. Druk vervolgens binnen vijf seconden op de knoppen „+“ of „-“, om het gewenste aantal minuten in te stellen. De minuten kunnen in stappen van 5 minuten ingesteld worden, de maximaal in te stellen tijd bedraagt 180 minuten.
4. Als u langer dan vijf seconden geen instelling uitvoert, is de tijdstelling afgesloten en het apparaat keert naar zijn uitgangstoestand terug.
5. Tijdens het kookproces worden in het display zowel het verwarmings- resp.- temperatuurvermogen als de resttijd afwisselend weergegeven.
6. Als de ingestelde tijd verlopen is, schakelt het apparaat zich automatisch uit.
7. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de knop EIN/AUS te drukken.
8. De ingestelde tijden worden bij een onderbreking resp. na beëindiging van het programma niet opgeslagen.
9. De ventilator loopt na beëindiging van het programma nog ca. 30 seconden door.
10. Als het programma niet via de tijdselectie geregeld wordt, schakelt het apparaat zich uiterlijk na twee uur automatisch uit.
11. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.
12. **Attentie:** laat het apparaat tijdens een langere kookduur niet zonder toezicht achter!

## 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 12 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 voorverhittingstijd, 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 stroomschommelingen 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 kookgereedschap

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 12 cm en hoogstens 20 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.

Melding	Oorzaak	Oplossing
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 waarschuwingssignaal 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 middelhoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middelhoge 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.
EOA/EOB	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 verkopte 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 gegenereerde 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 niet-naleving 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 defekt 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.







**Aus dem Hause**

**UNOLD®**