

UNOLD®



INDUKTIONS-KOCHPLATTE ELEGANCE

Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

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

Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Instruzioni per l'uso modello 58105/58175

Dati tecnici	50
Significato dei simboli	50
Avvertenze di sicurezza	51
Display/pannello comandi	54
Messa in funzione.....	54
Uso della piastra di cottura a induzione	54
Funzione di bloccaggio / interdizione tasti ...	56
Cottura con impostazione temporale	56
Stoviglie di cottura.....	57
Modalità di funzionamento	57
Funzioni di sicurezza	58
Pulizia.....	58
Eliminazione degli errori	59
Norme di garanzia	60
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	60
Service	18

Manual de Instrucciones modelo 58105/58175

Datos técnicos	61
Explicación de los símbolos	61
Indicaciones de seguridad	62
Pantalla/panel de mando.....	65
Poner en servicio	65
Manejo de la placa de inducción	65
Función de bloqueo/bloqueo de teclas	67
Cocinar con control de tiempo.....	67
Batería de cocina.....	68
Funcionamiento.....	68
Funciones de seguridad.....	69
Limpieza.....	69
Solución de problemas	69
Condiciones de Garantía.....	70
Disposición/Protección del medio ambiente	70
Service	18

Návod k obsluze model 58105/58175

Technické údaje	71
Vysvětlení symbolů.....	71
Pro Vaši bezpečnost	72
Displej/ovládací panel	75
Uvedení do provozu	75
Ovládání indukční varné desky	75
Funkce blokování tlačítek	77
Gotowanie z użyciem programatora czasowego.....	77
Nádobí	77
Způsob fungování	78
Bezpečnostní funkce.....	78
Čištění a údržba	79
Odstranění chyb	79
Záruční podmínky.....	80
Likvidace / Ochrana životního prostředí	80
Service	18

Instrukcja obsługi modelu 58105/58175

Dane techniczne	81
Objaśnienie symboli.....	81
Zasady bezpieczeństwa	82
Pole obsługi	85
Uruchomienie.....	85
Obsługa indukcyjnej płyty kuchennej	85
Funkcja blokady/blokada przycisków	87
Gotowanie z użyciem programatora czasowego.....	87
Naczynia kuchenne.....	88
Działanie	88
Funkcje bezpieczeństwa	88
Czyszczenie i pielęgnacja	89
Usuwanie błędów	89
Warunki gwarancji.....	90
Utylizacja / ochrona środowiska.....	90
Service	18

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58105/58175

DATI TECNICI



Modello 58105
Piastra a induzione singola



Modello 58175
Piastra a induzione doppia



Potenza:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 piastra di cottura di ca. 29 x 28 cm Max 2.000 Watt	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 piastre di cottura di ca. 29 x 28 cm Sinistra max 2.000 Watt Destra max 1.500 Watt
Misure:	Circa 29,0 x 36,0 x 7,0 cm lungh./largh./alt.	Circa 60,2 x 35,5 x 7,0 cm lungh./largh./alt.
Peso:	Circa 2,59 kg	Circa 5,17 kg
Lunghezza cavo:	Circa 135 cm	Circa 135 cm
Scocca:	Plastica, nero-argento	
Piastra:	Vetro infrangibile termoresistente, max. diametro della pentola 20 cm	
Dotazione:	Adattamento automatico alla tensione di rete, disattivazione automatica dopo 2 ore, riconoscimento automatico delle pentole adatte con funzione di allarme, preselezione tempo, impostazione della temperatura o della potenza di riscaldamento, protezione dai surriscaldamenti, per pentole di 12-20 cm di grandezza, peso ammesso fino a circa 4 kg per ogni piastra di cottura	
Accessori:	Istruzioni per l'uso, , magneti per la verifica delle pentole adatte	

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. L'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. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. 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.
5. 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 pacemaker, in particolare se di modelli vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pacemaker potrebbe essere compromesso.
9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Per il modello 58105/58175, 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 similari, 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:

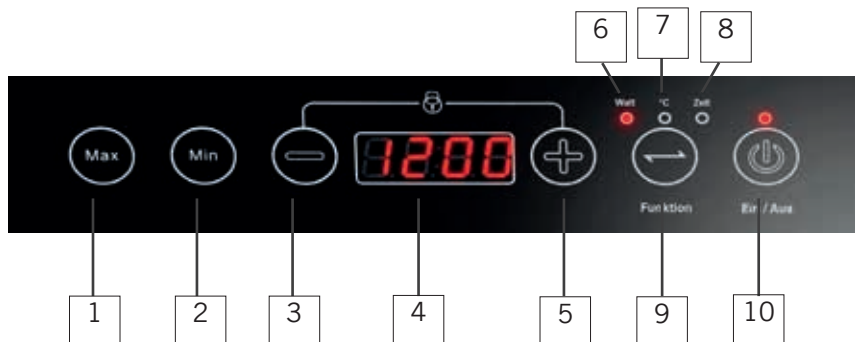
La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.



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 | Tasto MAX |
| 2 | Tasto MIN |
| 3 | Tasto - |
| 4 | Display |
| 5 | Tasto + |
| 6 | Spia di controllo Watt (Power) |
| 7 | Spia di controllo C° (temperatura) |
| 8 | Spia di controllo Zeit (tempo) |
| 9 | Tasto Funzione |
| 10 | Tasto EIN/AUS (ON/OFF) |

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le protezioni per il trasporto.
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.

USO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

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 e accendere l'apparecchio tramite il tasto EIN/AUS. E' inviato un breve segnale acustico, la spia di controllo del tasto EIN/AUS si illumina e la spia di controllo Power (Watt) lampeggia.
2. Attenzione: Se entro un minuto non si esegue nessun'altra impostazione sull'apparecchio, questo si spegne.
3. E' possibile controllare l'apparecchio in base alla potenza oppure in base alla temperatura. Premendo il tasto „FUNZIONE“ è pos-

sibile 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 „-“. L'impostazione base dell'apparecchio è 1.200 Watt.

4. Appoggiare una pentola adatta piena al centro della piastra di cottura.

Usò in base alla potenza di riscaldamento

5. Premere una volta il tasto „FUNZIONE“. 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 58105	Modell 58175	
	Sinistra	Destra
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		

7. Avvertenza: Per commutare rapidamente tra il livello di potenza più basso e più alto è sufficiente una pressione sui tasti „Max“ o „Min“. L'apparecchio commuta immediatamente sul livello di potenza di volta in volta selezionato.

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

Comando tramite la temperatura

9. Per controllare l'apparecchio in base alla temperatura, premere il tasto „FUNZIONE“ finché la spia di controllo „Temp“ si illumina e sul display compare l'impostazione base „180“.

10. 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

11. Se sulla piastra non è presente alcuna pentola, a intervalli è inviato un segnale acustico, il display indica E 0 e dopo circa 30 secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.
12. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto EIN/AUS.
13. In caso di interruzione o al raggiungimento della fine del programma le impostazioni effettuate non vengono memorizzate.
14. Il ventilatore continua a funzionare per circa 30 secondi dopo la fine del programma.
15. Se il programma non viene controllato tramite la selezione del tempo, al più tardi dopo due ore l'apparecchio si spegne automaticamente.
16. Dopo l'utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa.
17. Attenzione: durante la cottura non lasciare l'apparecchio insorvegliato!



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 / INTERDIZIONE TASTI

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

Attivazione del bloccaggio:

1. Premere contemporaneamente i tasti „+“ e „-“.
2. Il bloccaggio è attivo non appena il display visualizza „L“. A questo punto il display indica alternativamente il livello di temperatura o potenza selezionato e „L“. Non è più possibile effettuare alcun'impostazione. E' possibile azionare esclusivamente il

tasto EIN/AUS che consente di spegnere l'apparecchio

Disattivazione del bloccaggio

3. Premere di nuovo contemporaneamente i tasti „+“ e „-“ Quando il display indica soltanto il livello di temperatura o potenza selezionato, 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.

COTTURA CON IMPOSTAZIONE TEMPORALE

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

1. Prima selezionare la funzione desiderata (potenza di riscaldamento o temperatura) come descritto in precedenza.
2. Premere il tasto „FUNZIONE“ finché la spia di controllo „ZEIT“ lampeggia e il display indica „0“.
3. Quindi entro cinque secondi premere il tasto „+“ o „-“, in modo da immettere il numero di minuti desiderato. I minuti possono essere immessi a intervalli di 5 minuti, il tempo massimo impostabile è di 180 minuti.
4. Se non si effettua alcun'immissione per oltre cinque secondi l'impostazione del tempo è terminata e l'apparecchio torna alla condizione iniziale.
5. Durante il procedimento di cottura il display visualizza alternativamente il livello di riscaldamento o temperatura, nonché il tempo residuo.
6. Al raggiungimento del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
7. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto EIN/AUS.
8. In caso di 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 del 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.
12. Attenzione: per tempi di cottura lunghi non lasciare l'apparecchio insorvegliato!

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 12 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 vetroceramica 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 12 e 20 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.
E01	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E02	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E03 E04	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.
E05	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.
E06	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
E0A/E0B	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 58105/58175

DATOS TÉCNICOS

Modelo 58105
Placa de inducción de una zona

Modelo 58175
Placa de inducción doble



Potencia:	2.000 Vatio, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 piastra di cottura di ca. 29 x 28 cm Max 2.000 Vatio	3.500 Vatio, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 piastre di cottura di ca. 29 x 28 cm Sinistra max 2.000 Vatio Destra max 1.500 Vatio
Medidas:	Aprox. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm (L/An/Al)	Aprox. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm (L/An/Al)
Peso:	Aprox. 2,59 kg	Aprox. 5,7 kg
Longitud del cable::	Aprox. 135 cm	Aprox. 135 cm
Carcasa:	Plástico, negro-plata	
Placa:	Cristal resistente al calor y rotura, diámetro máx. de olla 20 cm	
Equipamiento:	Adaptación automática a la tensión de red, desconexión automática después de 2 horas, detección automática de ollas adecuadas con función de alarma, preselección de tiempo, ajuste de temperatura o de potencia calorífica, protección contra sobrecalentamiento, protección contra sobretensión, para ollas con tamaño de 12-20 cm, apto para carga hasta aprox. 4 kg por cada placa de cocción	
Accesorios:	Instrucciones de uso, imán para comprobar la aptitud de las ollas	

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

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 manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental 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. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
7. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. 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.
9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
10. Con el modelo 58105/58175 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
11. 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.
12. 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.
 13. 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

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

26. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
27. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
28. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
29. 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.
30. 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.
31. 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.
32. No tire las ollas sobre los botones de mando, ya que podrían deteriorarse.
33. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
34. La olla llena no debería pesar más de 4 kg para evitar daños en la placa de cocción.
35. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
36. 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 Tecla MAX
- 2 Tecla MIN
- 3 Tecla -
- 4 Pantalla
- 5 Tecla +
- 6 Piloto de control WATT (vatios)
- 7 Piloto de control C° (temperatura)
- 8 Pilot de control Zeit (tiempo)
- 9 Tecla función
- 10 Tecla EIN/AUS (inicio/parada)

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
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.

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

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. Introduzca la clavija en una caja de enchufe y conecte el aparato en la tecla EIN/AUS
2. Se emite una breve señal acústica, el piloto de control de la tecla EIN/AUS ilumina y el piloto de control WATT (vatios) parpadea.
3. Atención: Si dentro de un minuto no realiza más ajustes den el aparato, se desconectará.
4. Puede controlar el aparato o bien a través de la potencia o a través de la temperatura. Pulsando la tecla „FUNKTION“

(FUNCIÓN) 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 „-“. El ajuste básico del aparato es de 1.200 vatios.

5. Llene una olla adecuada y colóquela en el centro de la placa de cocción.

Control a través de la potencia calorífica

6. Pulse de nuevo la tecla „FUNKTION“ (FUNCIÓN). 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.
7. Son posibles los siguientes ajustes:

Modelo 58105	Modelo 58175	
	Izquierda	Derecha
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. Indicación: Para cambiar rápidamente entre el nivel de potencia inferior y superior, basta pulsar las teclas „Max“ o „Min“. El aparato conmuta de inmediato al nivel de potencia seleccionado respectivamente.

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

Control a través de la temperatura

10. Para controlar el aparato a través de la temperatura pulse tecla „FUNKTION“ (FUNCIÓN) hasta que ilumina el piloto de control „Temp“ y se indica en la pantalla el ajuste básico „180“.

11. 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

12. 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.
13. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla EIN/AUS.
14. Los ajustes realizados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
15. El ventilador sigue en marcha durante unos 30 segundos después de finalizar el programa.
16. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
17. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.
18. ¡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.

FUNCIÓN DE BLOQUEO/BLOQUEO DE TECLAS

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

Conectar el bloqueo:

1. Pulse brevemente ambas teclas „+“ y „-“ al mismo tiempo.
2. En cuanto la pantalla indica „L“, estará activado el bloqueo. Ahora, la pantalla indica de forma alternada el nivel de temperatura o de potencia seleccionado y „L“. Ya no se pueden realizar más ajustes. Solamente se puede pulsar la tecla EIN/AUS para desconectar el aparato.

Desconectar el bloqueo

3. Pulse de nuevo brevemente ambas teclas „+“ y „-“ al mismo tiempo. Si en la pantalla solo se indica el nivel de temperatura o de potencia seleccionado, 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.

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 „FUNKTION“ (FUNCIÓN) hasta que parpadea el piloto de control „ZEIT“ (TIEMPO) y se indica „0“ en la pantalla.
3. Ahora, pulse la tecla „+“ o „-“ dentro de cinco segundos para introducir los minutos deseados. Los minutos se pueden introducir en pasos de 5 minutos. El tiempo máximo ajustable es de 180 minutos.
4. Si no pulsa ninguna tecla durante cinco 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.
6. Al alcanzar el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
7. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla EIN/AUS.
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.

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 12 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 12 cm y máximo de 26 cm. Sitúe la batería de cocina en el centro de la zona de vitrocerámica.
E01	Error en el circuito eléctrico	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E02	Error en el control de la temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

Aviso	Causa	Subsanación
E03 E04	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.
E05	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.
E06	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 envíarlos 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.



NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58105/58175

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model 58105
Jednoduchá indukční varná deska

Model 58175
Dvojitá indukční varná deska



Výkon:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 velikost desek cca. 29 x 28 cm Max 2.000 Watt	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 velikost desek cca. 29 x 28 cm Vlevo max 2.000 Watt Právo max 1.500 Watt
Rozměry D/Š/V:	29,0 x 36,0 x 7,0 cm	Cca. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Hmotnost:	Cca 2,59 kg	Cca 5,17 kg
Délka kabelu:	Cca 135 cm	Cca 135 cm
Těleso:	Plast, černo-stříbrný	
Deska:	Tepelně odolné, nerozbitné sklo, max. průměr hrnce 20 cm	
Vybavení:	Automatické přizpůsobení síťovému napětí, automatické vypnutí po 2 hodinách, automatická detekce vhodných hrnců s alarmem, předvolba času, nastavení teploty nebo topného výkonu, ochrana proti přehřátí, přepětová ochrana, pro hrnce o velikosti 12-20 cm, zatížitelnost každé varné desky až 4 kg	
Příslušenství:	Návod k obsluze, magnet pro kontrolu vhodnosti hrnce	

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuelní nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Příklad může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Příklad není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. **POZOR** - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Příklad připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. Lidé s kardiostimulátory, zvláště s přístroji staršího typu, by se měli před uvedením do provozu zeptat svého lékaře, zda nemůže dojít k ovlivnění funkce kardiostimulátoru.
9. Příklad připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
10. U modelu 58105/58175 by neměl být současně používán žádný další elektrický spotřebič na stejném proudovém okruhu, aby se předešlo přetížení sítě.
11. Příklad je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
 - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penzionech nebo rekreačních objektech.
12. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel,

zda nejsou opotřebený nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.

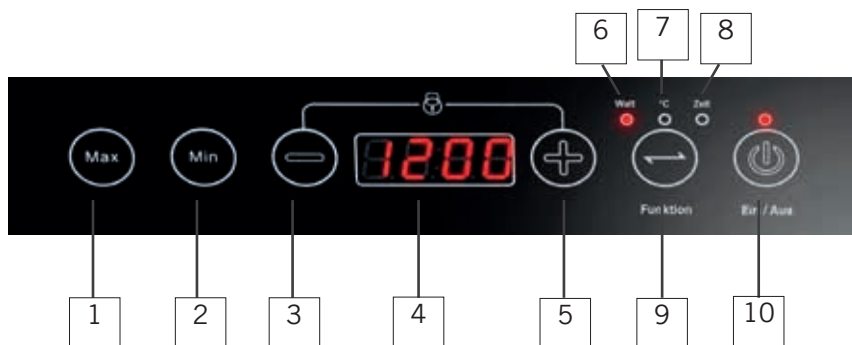
13. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení. Vytáhněte síťovou zástrčku až tehdy, když se ventilátory v přístroji již neotáčejí.

Pokyny k postavení a obsluze přístroje

14. Postavte přístroj na pevnou, rovnou a suchou plochu. Nikdy přístroj nestavte na horké povrchy, kovové povrchy nebo textilíí zakryté povrchy.
15. Udržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televizor, videokazety atd.
16. Přístroj nesmí být používán venku.
17. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny. Chraňte přístroj před mokrem.
18. Během provozu dodržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů, např. závěsů.

19. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
20. Před ohřevem položte kabel tak, aby se nedotýkal horkých částí.
21. Přístroj nesmí být montován do pevné pracovní desky.
22. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádoby vhodné pro indukční ohřev.
23. Přístroj zahřívá velmi rychle. Zahřívání prázdných hrnců může vést k poškození přístroje i kuchyňského nádobí.
24. Zapínejte přístroj pouze tehdy, když se na varné desce nachází naplněný hrnec. Hrnce nepřepĺňujte, abyste předešli překypění.
25. Nenechávejte na varné desce ležet žádné kovové předměty jako např. nože nebo vidličky, protože by se při zapnutí přístroje mohly zahřívát.
26. Neohřívajte zavřené kovové nádoby, protože by mohly prasknout.
27. Zajistěte, aby větrací štěrbiny přístroje byly stále volné.
28. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Před tím, než začnete s přístrojem pohybovat, přístroj vypněte a sundajte hrnce.
29. Vyvarujte se pádu předmětů na skleněnou desku - nebezpečí prasknutí! Při trhlinách ve varné desce nebo jiných poškozeních varné desky se přístroj nesmí dále používat, nýbrž musí být

DISPLEJ/OVLÁDACÍ PANEL



- 1 Tlačítko MIN
- 2 Tlačítko MAX
- 3 Tlačítko –
- 4 Displej
- 5 Tlačítko +
- 6 Kontrolka Watt (watty)
- 7 Kontrolka Temp (teplota)
- 8 Kontrolka Zeit (čas)
Tlačítko Funkce
- Tlačítko EIN/AUS (ON/OFF)

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky.
2. Otřete přístroj vlhkou utěrkou.
3. Postavte přístroj na rovnou, pevnou a suchou plochu s dostatečným odstupem na všechny strany.
4. Zapojte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Upozornění: Vaše nová varná deska je vybavena dotykovými tlačítky. Jemným tlakem prstu lze provádět všechna nastavení. Neovládejte dotyková tlačítka mokřými prsty a dbejte na to, aby na tlačítkách neležely žádné předměty, aby se předešlo chybné funkci.

1. Zastrčte zástrčku do zásuvky a zapněte přístroj tlačítkem EIN/AUS.
2. Zazní krátký signální tón, kontrolka tlačítka EIN/AUS svítí, kontrolka Watt (watty) bliká.
3. Pozor: Když během jedné minuty neprovedete žádné další nastavení na přístroji, přístroj se vypne.

4. Příklad můžete řídit buď prostřednictvím výkonu nebo teploty. Stisknutím tlačítka „FUNKCE“ můžete přecházet mezi oběma druhy nastavení. Stupeň výkonu popř. teploty lze v průběhu vaření kdykoli změnit stisknutím tlačítka „+“ a „-“. Základní nastavení přístroje je 1200 W.
5. Vhodný, naplněný hrnec postavte doprostřed varné desky.

Řízení pomocí topného výkonu

6. Jednou stisknete tlačítko „FUNKCE“. Rozsvítí se kontrolka „Power“. Na displeji se zobrazuje stupeň výkonu. Tlačítka „+“ a „-“ můžete stupeň výkonu měnit.
7. Možná jsou následující nastavení:

Model 58105	Model 58175	
	Vlevo	Vpravo
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. Upozornění: Pro rychlý přechod mezi nejnižším a nejvyšším stupněm výkonu stačí stisknutím tlačítka „Max“ nebo „Min“. Příklad se okamžitě přepne na zvolený stupeň výkonu.

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

Řízení pomocí teploty

10. Pro řízení přístroje pomocí teploty držte tlačítko „FUNKCE“ stisknuté tak dlouho, až se rozsvítí kontrolka „Temp“ a na displeji se objeví základní nastavení „180“.

11. Možná jsou následující nastavení, která se provádí pomocí tlačítek „+“ a „-“:

Stupeň 1	60 °C
Stupeň 2	80 °C
Stupeň 3	100 °C
Stupeň 4	120 °C
Stupeň 5	140 °C

Stupeň 6	160 °C
Stupeň 7	180 °C

Stupeň 8	200 °C
----------	--------

Stupeň 9	220 °C
----------	--------

Stupeň 10	240 °C
-----------	--------

12. Když na varné desce nestojí žádný hrnec, zní v intervalech signální tón, displej ukazuje E 0 a přístroj se po cca 30 vteřinách automaticky vypne.
13. Během vaření může být přístroj kdykoli vypnut stisknutím tlačítka EIN/AUS.
14. Provedená nastavení nejsou při přerušení popř. po dosažení konce programu uložena.
15. Po konci programu ještě cca 30 vteřin dobíhá ventilátor.
16. Když program není ovládán volbou času, vypne se přístroj automaticky nejpozději po dvou hodinách.
17. Po použití vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky, abyste šetřili proud.
18. Pozor: Nenechávejte přístroj během vaření bez dozoru!



POZOR:

Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.

FUNKCE BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Aby se zabránilo neúmyslnému ovládnání přístroje, může být zablokováno.

Zapnutí blokování

1. Současně stisknete tlačítka „+“ a „-“.
2. Jakmile se na displeji objeví „L“, je blokování aktivní. Displej nyní střídavě ukazuje zvolený stupeň teploty nebo výkonu a „L“. Nelze provádět žádná nastavení. Pouze lze stisknout tlačítko EIN/AUS pro vypnutí přístroje.

Vypnutí blokování

3. Znovu současně stisknete tlačítka „+“ a „-“. Když displej ukazuje již jen zvolený stupeň teploty nebo výkonu, je blokování vypnuto.
4. Upozornění: Jakmile se přístroj odpojí od sítě, není již blokování zapnuto a musí být případně znovu aktivováno.

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 żądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Naciskać przycisk „FUNKCJA“ tak długo, aż lampka kontrolna „ZEIT“ zamiga i na wyświetlaczu pokaże się „0“.
3. Teraz w ciągu pięciu sekund nacisnąć przycisk „+“ lub „-“, aby wprowadzić wymaganą liczbę minut. Minuty można wprowadzać w krokach po 5 minut, maksymalny nastawiany czas wynosi 180 minut.
4. Jeśli w ciągu pięciu sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawienie 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.
6. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Podczas gotowania płytę można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk EIN/AUS.
8. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu ustawione czasy nie zostają zapisane.
9. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
10. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
12. Uwaga! Podczas gotowania nie pozostawiać płyty bez nadzoru!

NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s fero-magnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu

hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.

3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chrom-niklové oceli.
4. Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 26 cm.
5. Postavte hrnec do středu varné plochy.
6. Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat

již při 180 °C nebo 1.400 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.

7. U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozezhřátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

1. Při vaření na indukčním varném poli ušetříte až 50 % energie. Doba vaření se zkrátí až o 30 %.
2. Při vaření s indukcí se nezahřívá samotná varná plocha, ale dno na ní stojící varné nádoby, je-li tato feromagnetická. Vytváření tepla probíhá díky vířivým proudům, které jsou vytvářeny magnetickým střídavým polem pod skleněnou deskou.
3. Výhody jsou:
 - Krátké reakční doby, z toho plynoucí krátká doba nahřívání, rychlé a přesné řízení přívodu tepla.

- Rychlé vytváření tepla, protože energie je ihned po zapnutí plně k dispozici.
- Chladná varná deska, která se zahřívá jen teplem odraženým od varné nádoby.
- Velká úspora energie až 50 %.
- Snadné čištění, protože při překypění jídla se toto nepřipálí na sklokeramické desce.
- Vysoká bezpečnost: jakmile je varná nádoba odebrána z varného místa, je vytváření tepla automaticky zastaveno.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

1. Přepětová ochrana

Při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí přizpůsobí přístroj automaticky svůj výkon.

2. Ochrana před přehřátím

Přístroj automaticky rozpozná, stoupne-li teplota na sklokeramické desce příliš vysoko. V tomto případě je proces vaření přerušen a signální tón zaznívá v intervalech, dokud se přístroj opět nenachází v normální teplotní oblasti (chybové hlášení E 5).

3. Kolísání elektrického proudu/ ochrana proti blesku

Přístroj automaticky rozpozná výkyvy proudu způsobené úderem blesku a přeruší proces

vaření. Po minutové přestávce se v procesu vaření pokračuje.

4. Ochrana kovu

Přístroj rozpozná, leží-li na desce malé kovové díly do 8 cm délky.

V tomto případě není možno přístroj zapnout.

5. Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.

Přístroj automaticky rozpozná, nestojí-li na varné ploše žádný hrnec anebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukcii. V tomto případě zazní signální tón a proces vaření je přerušen (chybové hlášení E 0).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.

1. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
2. Otfete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.
4. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
5. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejný čistič nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
6. Čas od času vyčistěte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.
7. V tomto případě nechte filtr bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět u přístroje použijete.

ODSTRANĚNÍ CHYB

Chybové hlášení	Příčina	Odstranění
E0	Žádná varná nádoba, nevhodné nádoby nebo chybné umístění	Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření. S průměrem 12 cm a nanejvýš 20 cm. Postavte nádobu do středu sklokeramického varného pole.
E01	Chyba v proudovém okruhu	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E02	Chyba v ovládání teploty	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E03 E04	Výkyvy napětí	U náhlých výkyvů napětí bude proces vaření automaticky přerušen. Po cca 1 minutě bude proces vaření opět pokračovat.
E05	Příliš vysoká teplota povrchu	Je-li teplota na povrchu příliš vysoká, zazní varovný signál a přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne. Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může se v programu pokračovat. Abychom zabránili přehřívání povrchu, doporučujeme u malých hrnců navolit nižší až střední stupně teploty a střední až vysoké teploty doporučujeme jen u velkých hrnců.
E06	Přehřátí přechodným výpadkem větráku	Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může být přístroj opět spuštěn.
E0A/E0B	Přehřátí výpadkem teplotního čidla	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58105/58175

DANE TECHNICZNE

Modelu 58105
Pojedyncza płyta indukcyjna

Modelu 58175
Podwójna płyta indukcyjna



Moc:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 pole grzejące, ok. 29 x 28 cm Maksymalna moc: 2.000W	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 pola grzejące, ok. 29 x 28 cm każdy Maksymalna moc lewego pola: 2.000W Maksymalna moc prawego pola: 1.500W
Wymiary:	Ok. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm (dł./szer./wys.)	Ok. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Waga:	Ok. 2,59 kg	Ok. 5,17 kg
Długość przewodu:	Ok. 135 cm	Ok. 135 cm długości
Obudowa:	Tworzywo sztuczne, czarno-srebrne	
Płyta:	Żaroodporne, odporne na pęknięcia szkło, maks. średnica garnka 20 cm	
Wyposażenie:	Automatyczne dopasowanie do napięcia sieci, automatyczne wyłączenie po 2 godzinach, automatyczne rozpoznanie odpowiednich garnków z funkcją alarmu, wybór czasu, ustawienie temperatury i mocy grzejnej, zabezpieczenie przed przegrzaniem, ochrona przepięciowa, do garnków o rozmiarach 12-20 cm, obciążalność do ok. 4 kg na płytę	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, magnes do sprawdzenia przystosowania garnków	

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.

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszcza dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i rozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilitem).
8. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
9. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. W przypadku modelu 58105/58175 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć przeciążenia sieci zasilającej.
11. 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.
12. 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:
 13. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
 14. 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

15. Urządzenie ustawić na mocnej, równej i suchej powierzchni. Nigdy nie stawiać urządzenia na powierzchniach gorących, metalowych lub przykrytych tekstyliami.
16. Zachować dostateczną odległość od przedmiotów, które reagują na magnetyzm, np. karty czekowe, radio, telewizor, kasyety wideo itp.
17. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
18. Urządzenia nie wolno zanurzać do wody lub innej cieczy. Chronić urządzenie przed wilgocią.
19. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zasłon.
20. Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
21. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
22. Urządzenia nie można zabudować w stałej płycie roboczej.
23. Dogotowania na płycie indukcyjnej używać wyłącznie naczyń nadających się do indukcji.
24. Urządzenie nagrzewa się bardzo szybko. Ogrzewanie pustych garnków może spowodować uszkodzenie urządzenia i naczyń.
25. Urządzenie włączyć tylko wtedy, gdy na płycie znajduje się napełniony garnek. Nie przepięniać garnków, aby uniknąć wykipienia.
26. Na płycie grzejnej nie kłaść żadnych przedmiotów metalowych, np. noży lub widelców, gdyż mogą nagrzać się przy włączeniu urządzenia.

27. Nie nagrzewać zamkniętych puszek metalowych, gdyż mogą rozerwać się.
28. Zwrócić uwagę na to, aby szczeliny wentylacyjne były zawsze wolne.
29. Podczas pracy urządzenia nie wolno przesuwać. Przed przesunięciem urządzenia wyłączyć je i zdjąć garnki z płyty.
30. 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.
31. Urządzenie nie może ciągle pracować dłużej niż 4 godziny. Przy dłuższym używaniu wyłączyć urządzenie przynajmniej na 30 minut.
32. Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.
33. Nie przesuwać garnków po przyciskach obsługi, gdyż można je uszkodzić. Pomiedzy garnek i płytę grzejną nie kłaść żadnych przedmiotów, folii lub podobnych.
34. Napełniony garnek nie może być cięższy od 4 kg, aby uniknąć uszkodzenia pola grzejnego
35. 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:

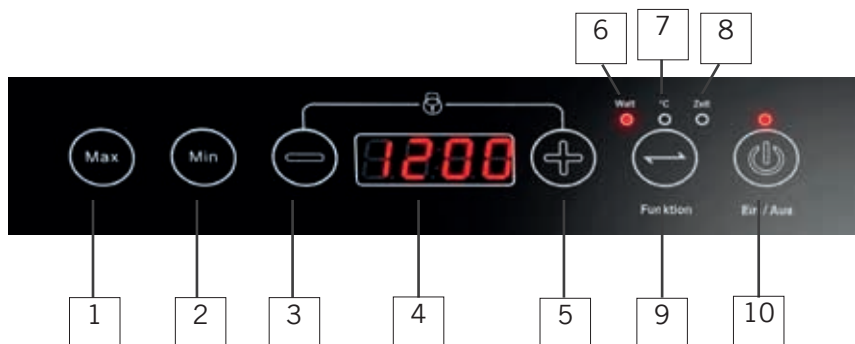
Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.



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



- | | | | |
|---|---------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Przycisk MAX | 7 | Lampka kontrolna C° (temperatura) |
| 2 | Przycisk MIN | 8 | Lampka kontrolna Zeit (czas) |
| 3 | Przycisk – | 9 | Przycisk funkcji |
| 4 | Wyświetlacz | 10 | Przycisk EIN/AUS (ON/OFF) |
| 5 | Przycisk + | | |
| 6 | Lampka kontrolna Watt (W) | | |

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe
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.

OBSŁUGA INDUKCYJNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Wskazówka: Nabyta przez Państwa płyta kuchenna wyposażona jest w przyciski dotykowe (czujnikowe). Lekkie naciśnięcie palcem pozwala dokonać wszystkich ustawień. Prosimy nie obsługiwać przycisków czujnikowych wilgotnymi palcami i nie kłaść na przyciski żadnych przedmiotów, aby uniknąć błędnego działania.

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie przyciskiem EIN/AUS.
2. Rozlega się krótki sygnał, świeci się lampka kontrolna przycisku EIN/AUS, miga lampka kontrolna mocy (W).
3. Uwaga: Jeśli w ciągu minuty nie wykona się żadnych dalszych ustawień, urządzenie wyłączy się.
4. Urządzenie można sterować przy pomocy mocy grzejnej lub temperatury. Naciskając

przycisk „FUNKCJA“ można przełączać pomiędzy obydwooma ustawieniami. Podczas gotowania stopień mocy lub temperatury można w każdej chwili zmienić naciskając przyciski „+“ i „-“. Ustawienie podstawowe płyty wynosi 1200 W.

5. Odpowiedni, napełniony garnek postawić na środku płyty kuchennej.

Sterowanie przy pomocy mocy grzejnej

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

Model 58105	Model 58175	
	lewa	prawa
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. Wskazówka: Aby szybko przełączyć pomiędzy najniższym i najwyższym stopniem mocy, wystarczy nacisnąć przycisk „Max“ lub „Min“. Płyta przełącza się natychmiast na wybrany stopień mocy.

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

Sterowanie przy pomocy temperatury

10. Aby sterować płytą przy pomocy temperatury, naciskać przycisk „FUNKCJA“ tak długo, aż zaświeci się lampka kontrolna „Temp“, a na wyświetlaczu wyświetli się ustawienie podstawowe „180“.

11. 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
------------	--------

12. Gdy na płycie nie ma garnka, rozlega się przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokazuje E 0 i urządzenie wyłącza się automatycznie po ok. 30 sekundach.
13. Podczas gotowania płytę można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk EIN/AUS.
14. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu ustawienia nie zostają zapisane.
15. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
16. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
17. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
18. Uwaga! Podczas gotowania nie pozostawiać płyty bez nadzoru!

OSTROŻNIE:



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

FUNKCJA BLOKADY/BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zapobiec przypadkowej obsłudze urządzenia, można zablokować obsługę urządzenia.

Włączenie blokady:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-“.
2. Gdy na wyświetlaczu wyświetli się „L”, blokada jest aktywna. Teraz na zmianę wyświetlacz pokazuje wybraną temperaturę lub stopień mocy i „L”. Nie można dokonać żadnych ustawień. Można jedynie uruchomić przycisk EIN/AUS, aby wyłączyć płytę.

Wyłączenie blokady

3. Ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”. Gdy na wyświetlaczu wyświetla się tylko wybrana temperatura lub stopień mocy, blokada jest wyłączona.
4. Wskazówka: Gdy urządzenie odłączy się od zasilania elektrycznego, blokada nie jest już włączona i musi być ewentualnie ponownie aktywowana.

GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMATORA CZASOWEGO

Przy pomocy tej funkcji urządzenie można ustawić tak, aby wyłączyło się automatycznie po wybranej liczbie godzin.

1. Najpierw wybrać żądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Naciskać przycisk „FUNKCJA” tak długo, aż lampka kontrolna „ZEIT” zamiga i na wyświetlaczu pokaże się „0”.
3. Teraz w ciągu pięciu sekund nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby wprowadzić wymaganą liczbę minut. Minuty można wprowadzać w krokach po 5 minut, maksymalny nastawiany czas wynosi 180 minut.
4. Jeśli w ciągu pięciu sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawienie 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.
6. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Podczas gotowania płytę można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk EIN/AUS.
8. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu ustawione czasy nie zostają zapisane.
9. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
10. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
12. Uwaga! Podczas gotowania nie pozostawiać płyty bez nadzoru!

NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewane go 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 powlekanych garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczyń. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniom.
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 naczyń.
 - 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 sytu-

acji 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 PIELĘGNACJA



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, nieprzystosowane naczynie lub zła pozycja	Proszę używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji o średnicy min. 12 cm i maks. 20cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejącego.
E01	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przesać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E02	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przesać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

Komunikat o błędzie	Powód	Usunięcie
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.
EOA/EOB	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przesaść 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 przesaść razem z kopią 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.



Aus dem Hause

UNOLD®