

Originele handleiding
Mode d'emploi original
Originalbedienungsanleitung



Dubbele inductiekookplaat

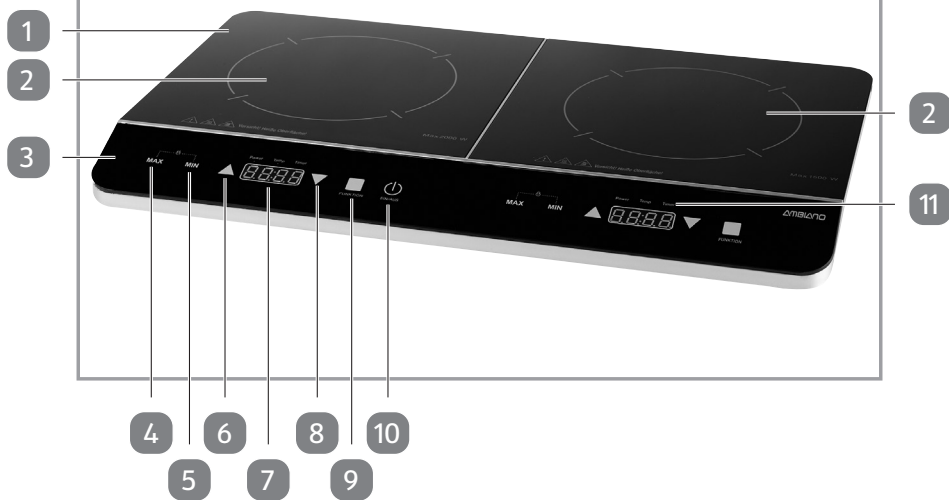
Plaque chauffante à induction double |
Doppel-Induktionskochplatte



Nederlands....02
Français28
Deutsch..... 54

Originele handleiding
Mode d'emploi original | Originalbetriebsanleitung

A



Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen

- 1 Glasplaat
- 2 Kookplaat (2x)
- 3 Bedieningsveld (daarop 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 en 11)
- 4  Keuzetoets: „MAX“ (direct op maximaal vermogen)
- 5  Keuzetoets: „MIN“ (direct op minimaal vermogen)
- 6  Keuzetoets: verhogen tijd/temperatuur/vermogen
- 7  Leddisplay
- 8  Keuzetoets: verlagen tijd/temperatuur/vermogen
- 9  Keuzetoets: functie -> vermogen, timer of temperatuur
- 10  AAN/UIT-toets
- 11  Controlelampjes voor bedrijfsmodus en timerfunctie
 1. Lampje (Power): Bedrijfsmodus voor vermogensstanden,
 2. Lampje (Temp): Bedrijfsmodus voor temperatuurstanden,
 3. Lampje (Timer): Timerfunctie.
- 12  Bedieningshandleiding en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Inhoudsopgave

Overzicht	2
Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen	3
Algemeen.....	5
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren	5
Verklaring van symbolen en overige informatie.....	5
Veiligheid	6
Gebruik volgens de voorschriften.....	6
Veiligheidsaanwijzingen.....	7
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens.....	7
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten.....	8
Gevaren bij het werken met de dubbele inductiekookplaat	9
Opbouw en montage	13
Voor het eerste gebruik	13
Bediening	14
Gebruik van het apparaat	14
Basisvoorbereiding	15
Bediening van het apparaat	16
Storing en oplossing	22
Onderhoud, reiniging en verzorging.....	24
Technische gegevens	25
Conformiteitsverklaring	26
Verwijdering	26
Verpakking verwijderen.....	26
Apparaat verwijderen	26

Algemeen

Bedieningshandleiding lezen en bewaren



Deze bedieningshandleiding hoort bij deze dubbele inductiekookplaat. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en het gebruik.

Lees de bedieningshandleiding en met name de veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u de dubbele inductiekookplaat in gebruik neemt. Als deze bedieningshandleiding niet wordt nageleefd, kan dit leiden tot ernstig letsel of tot schade aan de dubbele inductiekookplaat.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de normen en regels die van toepassing zijn in de Europese Unie. Houd in het buitenland ook rekening met de richtlijnen en wetten die in dat specifieke land gelden.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Als u de dubbele inductiekookplaat aan een derde geeft, moet u deze bedieningshandleiding erbij geven.

Verklaring van symbolen en overige informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Bedieningshandleiding lezen en in acht nemen!

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen worden gekenmerkt met dit symbool.



WAARSCHUWING!

met betrekking tot persoonlijk letsel

AANWIJZING!

met betrekking tot materiële schade



WAARSCHUWING! Tijdens het gebruik van het apparaat kan de buitenkant zeer warm aanvoelen.



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Conformiteitsverklaring (zie hoofdstuk „Conformiteitsverklaring“): Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen.



Dit symbool kenmerkt elektrische apparaten van veiligheidsklasse II.



Het zegel “Veiligheid getest” bevestigt dat dit apparaat veilig is bij het gebruik waarvoor het is bedoeld. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut.



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk ‘Afvalverwijdering’).

Veiligheid

Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwarmen resp. koken van levensmiddelen met geschikt kookgerei. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de particuliere huishouding, maar niet in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere commerciële sectoren, niet in agrarische bedrijven en niet voor klanten van hotels, motels en andere logiesinstellingen zoals pensions met ontbijt. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade, die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid aanvaard worden.

Veiligheidsaanwijzingen

WAARSCHUWING!

Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.

Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de eventueel daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.
- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt gehouden worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die overeenkomt met die op het typeplaatje.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemd servicestation om gevaar voor letsel en ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Let er op dat het stopcontact in de buurt van het apparaat zit en goed te bereiken is om in geval van storing direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact te kunnen halen.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende servicestations. Niet deskundig gerepareerde apparaten zijn een gevaar voor de gebruiker.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.
- Om ongevallen te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten tegelijk op hetzelfde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).
- Het apparaat nooit in water dompelen en niet buiten gebruiken, omdat het niet blootgesteld mag worden aan regen of ander vocht! - **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Als het apparaat toch in het water gevallen is, trek dan eerst de stekker er uit en haal dan het apparaat uit het water! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook voor als het netsnoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt en voor iedere reiniging of bij storingen! Trek nooit aan het snoer! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Zorg er voor dat het snoer of het apparaat nooit op een heet oppervlak of in de buurt van warmtebronnen gelegd of gezet

wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Knik in geen geval het snoer en wikkel het niet om het apparaat want dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet, als u op een natte ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer niet om met metalen voorwerpen binnen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van het product is gescheurd, schakelt u het product uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Ter voorkoming van het gevaar voor een elektrische schok, kortsluiting of brand mag u het product niet meer gebruiken.

Gevaren bij het werken met de dubbele inductiekookplaat

- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
- Leg geen metalen voorwerpen (zoals bijv. vorken, messen of lepels) op de glasplaat, omdat deze afhankelijk van de hoeveelheid metaal oncontroleerbaar verhit worden. Gevaar voor verbrandingen.
- Gebruik de glasplaat niet om iets op te zetten en houdt puntige en zware voorwerpen uit de buurt om de glasplaat niet te beschadigen. Gebruik het apparaat nooit als de glasplaat beschadigd is. Mocht de glasplaat tijdens de werking beschadigd worden, zet het apparaat dan onmiddellijk uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een deskundige werkplaats.

- Zorg er voor dat het apparaat op een egale, antislip en hittebestendige ondergrond staat. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kan worden.
- Zet het apparaat uitsluitend op een stabiele en vuurvaste ondergrond. Let er op dat er rondom de kookplaat een afstand van minstens 10 cm is met andere voorwerpen of wanden om een probleemloze ventilatie te garanderen. Gebruik geen zachte ondergrond, de ventilator aan de onderkant van het apparaat zou geblokkeerd kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet op een ondergrond van metaal.
- Zet het apparaat niet direct tegen een muur of onder een hangkastje of dergelijke om een opeenhoping van hitte te voorkomen. Dek het apparaat niet af terwijl u het gebruikt. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle licht smeltende en brandbare voorwerpen
- brandgevaar!
- Bij de werking van elektrische warmteapparaten ontstaan hoge temperaturen die verwondingen kunnen veroorzaken, bijv. de behuizing, glasplaten enz. kunnen heel heet worden. Raak in geen geval met blote handen de hete oppervlakken aan! Wijs ook andere gebruikers op de gevaren. **Gevaar voor verwondingen!**
- De glasplaat is ook na het gebruik van het apparaat nog heet, raak hem daarom niet aan. **Verbrandingsgevaar!**
- Verplaats het apparaat in geen geval als het heet is of als er hete voorwerpen, gerechten of vloeistoffen op liggen.
Verbrandingsgevaar!
- Dragers van pacemakers of andere elektronische implantaten moeten voor het gebruik een specialist raadplegen over de verdraagzaamheid van de inductiekookplaat met het implantaat.

- Zet alleen daarvoor geschikt kookgerei op de inductiekookplaat (zie het hoofdstuk „Welk kookgerei (pannen, potten, enz.) is geschikt voor dit apparaat?“).
- Leg geen credit cards, magneetcassettes of andere magnetiseerbare voorwerpen op de glasplaat als hij aan staat. Dit kan leiden tot gegevensverlies. Wij moeten u er op wijzen dat wij geen aansprakelijkheid accepteren voor eventueel gegevensverlies!
- Zet geen lege pannen op de inductiekookplaat als hij aanstaat. Dit beïnvloedt de levensduur van het apparaat.
- Laat de stekker van het apparaat na het gebruik net zolang in het stopcontact zitten, totdat de interne ventilator de kookplaat afgekoeld heeft. Trek de stekker er pas uit als er geen ventilatiegeluid meer te horen is.
- Voorzichtig! Voorwerpen zoals sieraden, ringen, horloges, enz. kunnen heet worden, als ze in de buurt van de kookplaats komen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bereiding van hiervoor geschikte gerechten, in geen geval voor andere doeleinden.
- Verwarm geen gesloten blikken op het apparaat, er bestaat **gevaar voor een explosie!**
- Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige stekkerdoos, maar alleen op een wandstopcontact. Het stroomcircuit van het wandstopcontact moet met minstens 16A beveiligd zijn.
- Gebruik alleen originele accessoires. Als er geen originele accessoires gebruikt worden, bestaat er groot gevaar voor ongevallen. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aansprakelijkheid. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt en/of opbergt. Bedenk dat het apparaat ook als het uitgezet is nog heel heet kan zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen zoals schuursponsjes.
- Zorg er voor dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.
- Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en verzorging” in acht.

Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik

WAARSCHUWING!

Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.

Uw apparaat bevindt zich in een verpakking om het te beveiligen tegen transportschade.

- Haal het apparaat voorzichtig uit de verkoopverpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsresten van het apparaat en alle onderdelen volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

Denk er aan dat in bepaalde omstandigheden kunststof of lak van meubels de rubberen voetjes van het apparaat aan kunnen tasten. Gebruik eventueel een geschikte, antislip en hittebestendige ondergrond (de ondergrond mag niet zacht zijn).

Voor het eerste gebruik raden wij aan op elke kookplaat  3-4 keer water te koken in een geschikte pan om evt. aanwezige, productiegebonden resten van de inductiekookplaat te verwijderen. De hierbij evt. optredende reuk- of rookontwikkeling is normaal en verdwijnt na korte tijd. Dit is geen storing van het apparaat. Zorg gedurende deze tijd voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten.

Bediening

Gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING!

Let op! Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.

Welk kookgerei (potten, pannen, enz.) is geschikt voor dit apparaat?

- Stalen potten en pannen of geëmailleerd gietijzer
- Kookgerei van materialen zoals ijzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer
- Kookgerei van materialen zoals RVS en aluminium, voor zover dit gekenmerkt is als geschikt voor inductiefornuizen. (Let op de beschrijving van het kookgerei)

Om correct te functioneren, moeten alle potten en pannen een vlakke en magnetische bodem hebben (een magneet moet er aan blijven hangen) met een doorsnede van minstens 10-12 cm. De doorsnede van de pannen en potten mag niet groter zijn dan 26 cm.

Niet geschikt kookgerei:

- Potten en pannen waarvan de doorsnede minder is dan 10-12 cm.
- Keramisch en glazen kookgerei
- Kookgerei van RVS, aluminium, brons en koper, tenzij de pan uitdrukkelijk gekenmerkt is als geschikt voor inductiefornuizen.
- Kookgerei met een oneffen bodem (bijv. kleine voetjes of afstandhouders)
- Pannen met een gewelfde bodem



Raak in geen geval met blote handen de hete oppervlakken aan, gebruik warmte-isolerende keukenhandschoenen! Het apparaat en de accessoires kunnen heel heet zijn – verbrandingsgevaar!

AANWIJZING!

Dek nooit de ventilatiegleuven van het apparaat af (aan de achterkant en onderkant van het apparaat), want dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat. Houd voldoende afstand met muren of andere voorwerpen (min. 10 cm).

Let op een voldoende afstand met apparaten en voorwerpen (bijv. een TV, radio, cassette recorder enz.) die gevoelig reageren op magnetische velden.

Basisvoorbereiding

Verwijder voor het gebruik eventueel vuil van de glasplaat en de bodem van de desbetreffende pan en leg geen doekjes, aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de bodem van de pan en de glasplaat.

AANWIJZING!

Zet nooit lege pannen op de glasplaat als die klaar is voor gebruik. De extreme hitteontwikkeling beschadigt deze of laat geëmailleerde lagen er afknappen! Bovendien zou de oververhittingsbeveiliging van het apparaat geactiveerd en daardoor het apparaat uitgeschakeld worden. Laat het apparaat in dit geval afkoelen tot kamertemperatuur. Daarna kan het weer gebruikt worden.

- Zet het apparaat in de buurt van een stopcontact (met een netspanning volgens het typeplaatje), zorg daarbij dat dit stopcontact goed te bereiken is.
- Zorg voor een vlakke en droge evenals antislip en hittebestendige standplaats. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kan worden.

Bediening van het apparaat (voor beide kookplaten 2)



De inductiekookplaat herkent het, als hij zonder kookgerei gebruikt wordt of als het kookgerei er tijdens het gebruik afgehaald wordt. In dat geval klinkt er een repeterend, akoestisch signaal, op het display verschijnt de foutmelding "E0" en het apparaat wordt na ca. 30 seconden uitgeschakeld.

Aanwijzing: De verschillende bedieningselementen op het desbetreffend bedieningsveld reageren om veiligheidsredenen (voor kinderen) niet op een kort contact. Druk het bedieningselement dus niet alleen kort met uw vingertopje aan, maar druk hem zo mogelijk op het hele oppervlak in met uw vingertopje. Een akoestisch signaal geeft aan dat het apparaat heeft gereageerd.

- Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Een akoestisch signaal geeft de aansluiting aan. Op het linker display verschijnt het woord „OFF“. De dubbele inductiekookplaat staat nu in de stand-by modus.
- Zet nu geschikt kookgerei (bijv. pot of pan, enz.) in het midden op de desbetreffende kookplaat 2. Het kookgerei mag niet leeg zijn.
- Houd de AAN/UIT-toets  10 ca. 2 seconden ingedrukt. Het controlelampje boven de Aan-/Uitknop 10 brandt. De dubbele inductiekookplaat is nu klaar voor gebruik.

Aanwijzing: Als u nu geen verdere instellingen uitvoert, schakelt het apparaat na korte tijd automatisch weer uit. Druk dus meteen op de keuzetoets  9 om het verwarmingsproces te starten of verdere instellingen uit te voeren. De handelwijze wordt op de volgende bladzijden gedetailleerd beschreven.

Aanwijzing: U kunt op 2 verschillende manieren met het apparaat werken, waarvoor u de desbetreffende kookplaat 2 in kunt stellen.

1. Instelling via de vermogensstanden: Hier kunt u kiezen uit de verschillende vermogensstanden, waarmee het apparaat werkt. Op het leddisplay 7 wordt de vermogensstand in „Watt“ aangegeven.
2. Instelling met temperatuurstanden: In deze bedrijfsmodus kunt u kiezen tussen verschillende temperatuurstanden, het leddisplay 7 geeft de gekozen temperatuurstand aan in „graden Celsius (°C)“.



Per kookveld beschikt uw apparaat steeds over een keuzetoets „MAX“ en keuzetoets „MIN“. Als u op de keuzetoets „MAX“ drukt, kunt u de hoogste vermogensstand activeren (zie de tabel Vermogensstanden), onafhankelijk of u zich in de vermogensmodus of in de temperatuurmodus bevindt en welke instelling u in de desbetreffende modus gekozen hebt. Als u op de keuzetoets „MIN“ drukt, activeert u direct de laagste vermogensstand (zie de tabel Vermogensstanden). Als u een tijd ingesteld hebt met de timerfunctie, verandert deze niet als u omschakelt naar de hoogste of laagste vermogensstand.



Hoe u de passende werking moet kiezen en de instelling van de desbetreffende vermogens- of temperatuurstand, wordt verderop beschreven.



U kunt bij de werking van het apparaat kiezen uit 6 verschillende vermogensstanden, wilt u liever met de temperatuurmodus werken, kunt u kiezen uit 10 verschillende temperatuurstanden.



Boven het display bevinden zich 3 controlelampjes die u laten zien in welke bedrijfsmodus (vermogensstand of temperatuurstand) u zich bevindt en of de timerfunctie ook actief is. De controlelampjes zijn op de volgende manier gerangschikt (van links naar rechts):

- 1. Lampje (Power): Bedrijfsmodus voor vermogensstanden,**
- 2. Lampje (Temp): Bedrijfsmodus voor temperatuurstanden,**
- 3. Lampje (Timer): Timerfunctie.**

Keuze van het vermogen

Door 1 keer op de keuzetoets  **9** te drukken, wordt de vooringestelde vermogensstand „3“ op het leddisplay  **7** aangegeven en het apparaat resp. de kookplaat  **2** is ingeschakeld.

Met de keuzetoets  **6** of de keuzetoets  **8** kunt u nu op elk moment de gewenste vermogensstand instellen resp. veranderen. De gekozen vermogensstand wordt op het leddisplay  **7** aangegeven.

Vermogensstanden voor de desbetreffende kookplaat 2

	Linker kookplaat	Rechter kookplaat
Stand	Vermogen (W)	Vermogen (W)
1	500	500
2	800	800
3	1200	1000
4	1500	1200
5	1800	1300
6	2000	1500

Aanwijzing: de opgaven kunnen eventueel afwijken.

Temperatuurstanden voor de desbetreffende kookplaat 2

Als u in plaats van de vermogensstand liever met de temperatuurstand wilt werken, gaat u naar de temperatuurmodus door op de keuzetoets  9 te drukken.

Stand (1-5)	T [°C]	Stand (6-10)	T [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

T = Temperatuur

Aanwijzing: de opgaven kunnen eventueel afwijken.

De vooringestelde temperatuur (240°C) wordt aangegeven. Met de keuzetoets  6 of de keuzetoets  8 kunt u nu op elk moment de gewenste temperatuurstand instellen resp. veranderen. De gekozen temperatuurstand wordt op het leddisplay  aangegeven. (Temperatuurstanden met intervallen van 20 °C kiezen van 60 °C – 240 °C; eventuele afwijkingen mogelijk).

Belangrijke aanwijzing: U kunt allebei de kookplaten  2 los van elkaar uitschakelen door gedurende  9 ca. 2 seconden op de betreffende keuzetoets te drukken. Als u de beide kookplaten  2 tegelijk gebruikt, kunt u een van de beide kookplaten uitschakelen, terwijl de tweede verder in werking blijft.



Na de opwarmprocedure wordt de temperatuur van het te koken product (automatisch) ongeveer constant gehouden (afhankelijk van de ingestelde temperatuurstand).

Het apparaat moet na ieder gebruik uitgezet en de stekker uit het stopcontact gehaald worden, (als de interne ventilator de plaat afgekoeld heeft en tot stilstand is gekomen) door de stekker uit het stopcontact te trekken. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en/of opbergt.

Timerfunctie

Met het apparaat kunt u een bepaalde tijd instellen voor de bereiding. Als de ingestelde tijd is afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld resp. gaat naar stand-by, zodat er niet meer verwarmd wordt. Tijdens de werking kunt u op elk moment de tijdinstelling veranderen door op de keuzetoets ▲ (6) of de keuzetoets ▼ (8) te drukken, de ingestelde vermogens- resp. temperatuurstand blijft hetzelfde.

Als u deze functie wilt gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Tijdinstelling in de vermogensmodus: Nadat u het apparaat aangezet hebt met de AAN/UIT-toets (10), kiest u de vermogensmodus, zoals eerder beschreven, door één keer op de desbetreffende keuzetoets ■ (9) te drukken en stelt u de gewenste vermogensstand in. Door nog een keer op de keuzetoets ■ (9) te drukken, bevindt u zich in de „timermodus“ voor vermogensstanden, het lampje (timer) boven het display (7) knippert en op het leddisplay verschijnt het cijfer „0“. Door op de keuzetoets ▼ (8) (of de keuzetoets ▲ (6)) te drukken, kunt u nu de gewenste gebruiksduur instellen (in stappen van 5 minuten tot max. 180 min.)
2. Tijdinstelling in de temperatuurmodus: Nadat u het apparaat aangezet hebt, kiest u de temperatuurmodus, zoals eerder beschreven, door in totaal drie keer op de desbetreffende keuzetoets ■ (9) te drukken en stelt u de gewenste temperatuurstand in. Door nog een keer op de keuzetoets ■ (9) te drukken, bevindt u zich in de „timermodus“ voor temperatuurstanden, het lampje (timer) boven het display (7) knippert en op het leddisplay verschijnt het cijfer „0“. Door op de keuzetoets ▼ (8) (of de keuzetoets ▲ (6)) te drukken, kunt u nu de gewenste gebruiksduur instellen (in stappen van 5 minuten tot max. 180 min.)



Als u de keuzetoetsen ▼ **8** of ▲ **6** ingedrukt houdt, loopt de tijd in stappen van 10 minuten verder.

De ingestelde tijd wordt nu per minuut afgeteld. De aanduiding in het leddisplay **7** wisselt daarbij steeds van het weergeven van de tijd naar het weergeven van de ingestelde vermogens- resp. temperatuurstand. De controlelampjes boven het display **7** geven weer welke waarde op dat moment wordt weergegeven. U kunt de door u gekozen instellingen op elk moment veranderen, het apparaat werkt altijd met de laatste ingegeven instellingen.

Blokkeerfunctie



De kookplaat heeft een blokkeerfunctie, waarmee u na de gedane instellingen alle keuzetoetsen (behalve de AAN/UIT-toets) kunt blokkeren om zo te voorkomen dat de instellingen ongewild veranderd worden. De blokkeerfunctie wordt geactiveerd door het gelijktijdig indrukken van de keuzetoets „MAX“ en de keuzetoets „MIN“. De blokkeerfunctie wordt door de letters „Loc“ in intervallen op het leddisplay weergegeven. Zolang de blokkeerfunctie actief is, wisselt de aanduiding in het leddisplay constant van de aanduiding „Loc“ naar de aanduiding van de ingestelde vermogens- of temperatuurstand. Als u de blokkering weer wilt opheffen, drukt u nog een keer gelijktijdig gedurende ca. 2 seconden op de keuzetoetsen „MAX“ en „MIN“. „Loc“ verschijnt niet meer op het leddisplay en er klinkt een akoestisch signaal, de keuzetoetsen zijn weer vrijgegeven.

MAX		Keuzetoets: „MAX“: Directe omschakeling naar de hoogste vermogensstand
MIN		Keuzetoets: „MIN“: Directe omschakeling naar de laagste vermogensstand
		Keuzetoets: Verhogen tijd/temperatuur/vermogen
		Keuzetoets: Verlagen tijd/temperatuur/vermogen
		Keuzetoets: functie -> vermogen, timer of temperatuur
		AAN/UIT-toets

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker zit niet in het topcontact.	Doe de stekker in het stopcontact.
Het apparaat heeft zich tijdens het gebruik uitgeschakeld.	Het apparaat werd te heet. (Foutmelding „E6“)	Haal de stekker uit het stopcontact en reinig evt. de ventilatiegleuven. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd, mogelijk werd er leeg kookgerei op de kookplaat gezet. (Foutmelding „E5“)	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Gebruik nooit leeg kookgerei.
	De ingestelde tijd is afgelopen, het apparaat heeft het verwarmingsproces uitgeschakeld.	Als uw te koken gerecht nog niet voldoende gaar is, verleng dan evt. de kooktijd.
	VTijdelijke onder- of bovenspanning (foutmelding „E3“ of „E4“).	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.
Het apparaat wil niet aangaan, het piept en in het display verschijnt de foutmelding „E0“.	Er staat geen of geen geschikt kookgerei op de kookplaat.	Gebruik het apparaat nooit zonder kookgerei. Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Let op de aanwijzingen op het kookgerei.
Het controlelampje boven de AAN/UIT-toets brandt, maar het apparaat wordt niet warm.	Het apparaat bevindt zich in de standbymodus, de verwarmingsfunctie is niet geactiveerd.	Kies een bedrijfsstand, bijv. werken via de vermogensstanden of via de temperatuurstanden.

Het apparaat bevindt zich in de standby-modus en heeft zichzelf uitgeschakeld.	De automatische uitschakeling bij niet gebruik is geactiveerd.	Zet het apparaat weer aan, als u het wilt gebruiken.
--	--	--

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen.

Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Onderhoud, reiniging en verzorging

WAARSCHUWING!

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het reinigt en opbergt! Gevaar voor een elektrische schok!

WAARSCHUWING!

Let er op dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt. Het apparaat nooit in water dompelen. Gevaar voor een elektrische schok!

AANWIJZING!

Gebruik voor het reinigen nooit scherpe of schurende reinigings-middelen of voorwerpen met scherpe randen.

- Voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat gebruikt u een droge, eventueel iets vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Vervolgens goed droog wrijven.

Reinigen van de ventilatiegleuven:

De ventilatiegleuven (luchtinvoer- en luchtafvoergleuven) regelmatig reinigen met een geschikte, zachte borstel om stof en vuil te verwijderen.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~

Nominale frequentie: 50 Hz

Nominaal vermogen: 3500 W

Veiligheidsklasse: II 

Meer aanwijzingen voor het energieverbruik van de inductiekookplaat:

- Het energieverbruik van het apparaat werd bepaald volgens DIN EN 60350-2:2014.
- Om het energieverbruik bij het gebruik van de inductiekookplaat zo laag mogelijk te houden, raden wij u aan de respectievelijke instelling van de temperatuur/het vermogen alleen zo hoog te kiezen als nodig is en evt. tijdens de bereiding van uw gerechten aan te passen/te verlagen. Gebruik zoveel mogelijk potten met een deksel.
- Voor het verwarmen van 1 liter (1 kg) water met dit apparaat is er een energieverbruik van 191,1Wh voor de linker kookplaat en 194,2Wh voor de rechter kookplaat nodig. Voor het apparaat resulteert dit zodoende in een gemiddeld energieverbruik van 192,7Wh.
- De doorsnede van de binnen in het apparaat zittende metalen spoel, die gebruikt wordt voor het verwarmen van het kookgerei, bedraagt ca. 200 mm.

Conformiteitsverklaring



De EU-conformiteitsverklaring kan worden aangevraagd op het adres dat vermeld staat op de bijgevoegde garantiekaart.

Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen.

Verwijdering

Verpakking verwijderen



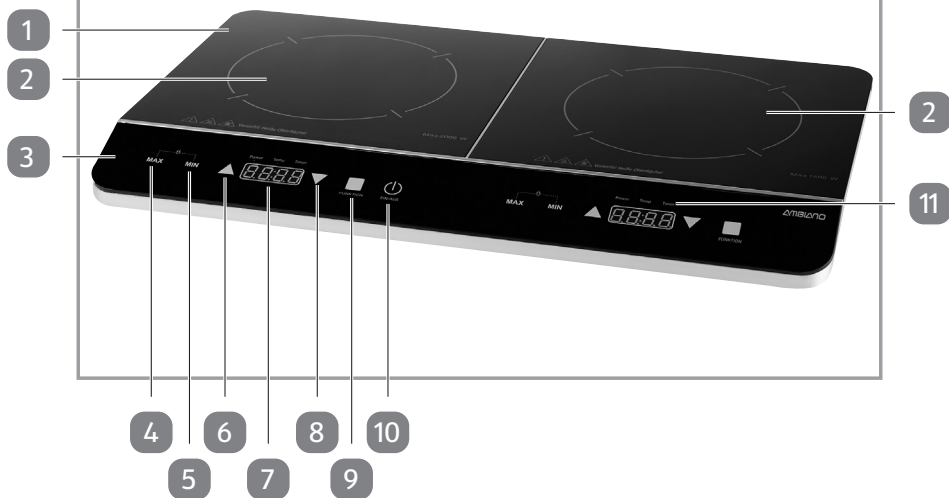
De verpakking van het product bestaat uit te recyclen materialen. Het verpakkingsmateriaal kan voor recycling afgegeven worden op openbare inzamelplaatsen.

Apparaat verwijderen



Oude apparaten horen niet bij het huisvuil! In overeenstemming met wettelijke voorschriften moet het oude apparaat aan het einde van zijn levensduur ingeleverd worden bij een geschikte opslag voor afval. Op die manier worden de waardevolle stoffen in oude apparaten hergebruikt en wordt het milieu gespaard. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke gemeentelijke instantie of uw plaatselijk afvalverwerkingsstation.

A



Contenu de l'emballage/Pièces de l'appareil

- 1 Plaque de verre
- 2 Foyer (2x)
- 3 Zone de commande (avec les touches 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 11)
- 4 **MAX** Touche de sélection : « MAX » (passage immédiat à la puissance maximale)
- 5 **MIN** Touche de sélection : « MIN » (passage immédiat à la puissance minimale)
- 6 ▲ Touche de sélection : augmentation durée/température/puissance
- 7 Affichage LED
- 8 ▼ Touche de sélection : diminution durée/température/puissance
- 9 ■ Touche de sélection : fonction -> puissance, minuterie ou température
- 10  Bouton Marche/Arrêt
- 11 Voyants lumineux pour le mode de fonctionnement et la fonction minuterie
1er voyant (Power) : mode de fonctionnement pour les niveaux de puissance,
2è voyant (Temp) : mode de fonctionnement pour les niveaux de température,
3è voyant (Timer) : fonction minuterie.
- 12 Mode d'emploi et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sommaire

Vue d'ensemble.....	28
Contenu de l'emballage/Pièces de l'appareil.....	29
Généralités	31
Lire le mode d'emploi et le conserver	31
Légende des symboles et autres informations.....	31
Sécurité.....	32
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	32
Consignes de sécurité.....	33
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées	33
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques	34
Risques liés à l'utilisation de la plaque chauffante à induction double ...	35
Installation et montage	39
Avant la première utilisation	39
Utilisation.....	40
Utilisation de l'appareil.....	40
Préparation de base	41
Utilisation de l'appareil.....	42
Pannes et solutions.....	48
Maintenance, nettoyage et entretien	50
Caractéristiques techniques	51
Déclaration de conformité	52
Recyclage	52
Recyclage de l'emballage	52
Recyclage de l'appareil.....	52

Généralités

Lire le mode d'emploi et la conserver



Cette notice d'utilisation fait partie intégrante de cette plaque chauffante à induction double. Elle contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la plaque chauffante à induction double. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou endommager la plaque chauffante à induction double.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Donnez-le avec la plaque chauffante à induction double si vous la remettez à une autre personne.

Légende des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veuillez lire et respecter le mode d'emploi !

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

⚠ AVERTISSEMENT !

Concerne les dommages corporels

REMARQUE !

Concerne les dommages matériels



**Attention ! Surface chaude. Ne pas toucher !
Ne la touchez pas !**



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : les produits marqués de ce symbole satisfont aux exigences des directives CE en vigueur.



Ce symbole indique des appareils électriques qui correspondent à la classe de protection II.



Le label « Geprüfte Sicherheit » (Sécurité contrôlée) certifie que cet appareil peut être utilisé en toute sécurité dans des conditions d'utilisation prévisibles. L'appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits. C'est ce qu'atteste le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Recyclage »).

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

L'appareil est uniquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments, avec les récipients de cuisson adaptés. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Aucune responsabilité ne pourra être engagée en cas de dommages liés à une utilisation non conforme ou à une mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.

Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées

- Les enfants âgés de plus de 8 ans, les personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales restreintes, et les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser ce produit, à condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits quant à son usage sûr, et d'avoir compris les dangers résultant d'une utilisation non conforme.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants.

Risque d'asphyxie !

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégât à l'appareil.
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par du personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité - **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un service après-vente agréé. Ceci s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil. **Risque d'électrocution !**
- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements ! Ne tirez jamais sur le cordon électrique ! **Risque d'électrocution !**
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources

de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants.

Risque d'électrocution !

- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture.

Risque d'électrocution !

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés.

Risque d'électrocution !

- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques.

Risque d'électrocution !

- **AVERTISSEMENT** : si la surface du produit est fissurée, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise secteur. N'utilisez plus le produit pour éviter tout risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.

Risques liés à l'utilisation de la plaque chauffante à induction double

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- Ne déposez aucun objet métallique (par ex. des couverts) sur la plaque de verre, car ils pourraient chauffer de manière incontrôlée, selon la quantité et le type de métal qu'ils contiennent. **Il existe un risque de brûlure.**
- Pour éviter de l'endommager, ne déposez rien sur la plaque de verre et éloignez-en tout objet pointu ou lourd. Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil si la plaque de verre est endommagée. Si la plaque de verre venait à être endommagée en cours de fonctionnement, éteignez l'appareil immédiatement, débranchez-le du secteur et contactez un atelier spécialisé.

- Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.
- Posez l'appareil exclusivement sur une surface stable et non inflammable. Veillez à ce que la plaque chauffante à induction double soit éloignée au minimum de 10 cm des murs et autres objets, afin de garantir une ventilation optimale. Ne la placez pas sur une surface molle, le ventilateur situé à la base de l'appareil pourrait se bloquer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface en métal.
- Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables.

Risque d'incendie !

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures. Le boîtier, la plaque de verre et autres peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Informez également les autres utilisateurs des risques. **Risque de blessures !**
- La plaque de verre correspondant au foyer utilisé reste chaude après l'utilisation de l'appareil ; par conséquent, ne la touchez pas. **Risque de brûlure !**
- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est chaud ou que des aliments ou des liquides chauds se trouvent dessus.

Risque de brûlure !

- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou autre implant électronique doivent consulter un médecin spécialiste avant d'utiliser l'appareil, afin de s'assurer de la

compatibilité de leur implant avec la plaque chauffante à induction double.

- Utilisez uniquement des casseroles et poêles adaptées aux plaques de cuisson à induction (voir la section « Quels sont les récipients de cuisson (casseroles, poêles, etc.) adaptés à cet appareil ? »).
- Ne déposez aucune carte de crédit, cassette magnétique ou autre appareil magnétique sur la plaque de verre pendant le fonctionnement. Vous pourriez perdre des données. Nous excluons toute responsabilité en cas de perte de données !
- Ne déposez pas de récipient de cuisson vide sur la plaque à induction en marche. Ceci altère la durée de vie de l'appareil.
- Après le fonctionnement, laissez l'appareil branché sur la prise secteur jusqu'à ce que le ventilateur ait refroidi la plaque chauffante à induction double de l'intérieur. Ne débranchez l'appareil du secteur que quand le bruit de ventilation s'est arrêté.
- Prudence ! Les objets comme les bijoux, les bagues, les montres, etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments adaptés à cet usage, en aucun cas à d'autres fins.
- Ne chauffez aucune prise raccordée à l'appareil, **il existe un risque d'explosion !**
- Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise mais uniquement sur une prise murale. Le circuit électrique de la prise murale doit être sécurisé pour 16 A au minimum.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine ! L'utilisation d'autres accessoires peut accroître les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**
- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise. **Risque d'électrocution !**
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Respectez les indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Installation et montage

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT !

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre SAV figurent dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Veuillez noter que, dans certains cas, le plastique ou le vernis des meubles peut attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil. Utilisez, le cas échéant, un support adapté, antidérapant et résistant à la chaleur (le support ne doit pas être souple).

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de faire bouillir de l'eau sur chaque foyer **2** dans un récipient adapté, à 3 ou 4 reprises, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication de la plaque chauffante à induction double. Au cours de cette opération, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant une fenêtre.

Utilisation

Utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT !

Attention ! Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés aux plaques de cuisson à induction.

Quels sont les récipients de cuisson (casseroles, poêles, etc.) adaptés à cet appareil ?

- Casseroles et poêles en acier ou en fonte émaillée
- Récipients de cuisson en fer, en acier ou en fonte non émaillée
- Récipients de cuisson en inox et en aluminium, s'ils sont indiqués comme étant compatibles avec les plaques à induction. (Consultez la description des récipients de cuisson.)

Pour que l'appareil fonctionne correctement, toutes les casseroles et poêles doivent présenter un fond plat et magnétique (un aimant doit y rester collé), d'un diamètre minimum de 10-12 cm. Le diamètre des casseroles et des poêles ne doit pas dépasser 26 cm.

Récipients de cuisson non adaptés :

- Casseroles et poêles dont le fond présente un diamètre inférieur à 10-12 cm.
- Récipients en céramique et en verre
- Récipients de cuisson en inox, aluminium, bronze et cuivre, sauf s'ils sont explicitement indiqués comme étant compatibles avec les plaques à induction
- Récipients de cuisson présentant un fond non plat (par ex. petits pieds ou entretoise)
- Récipients avec un fond bombé



Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez des gants de cuisine calorifuges. L'appareil et les accessoires peuvent être très chauds – Risque de brûlure !

REMARQUE !

Ne recouvrez jamais les fentes d'aération (à l'arrière et en dessous de l'appareil), car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Maintenez une distance suffisante avec les murs et autres objets (10 cm min.).

Veillez à maintenir une distance suffisante avec les appareils et objets sensibles aux champs magnétiques (par ex. téléviseur, radio, magnétoscope, etc.).

Préparation de base

Nettoyez la plaque de verre et le fond du récipient de cuisson avant utilisation, afin d'éliminer les éventuelles salissures, et ne déposez aucun tissu, film d'aluminium ou autre objet, entre le fond du récipient et la plaque de verre.

REMARQUE !

Ne déposez jamais un récipient de cuisson vide sur la plaque de verre en marche. La production de chaleur extrême pourrait l'endommager ou écailler le revêtement émaillé ! En outre, la protection anti-surchauffe de l'appareil se déclencherait et l'appareil s'éteindrait. Laissez dans ce cas l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante. Vous pourrez ensuite le remettre en marche.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre (dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique) et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.
- Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.

Utilisation de l'appareil (pour les deux foyers 2)



La plaque chauffante à induction double détecte si elle a été mise en marche sans récipient de cuisson ou si le récipient de cuisson a été retiré en cours de fonctionnement. Dans ces cas de figure, un signal sonore répétitif retentit, le message d'erreur « E0 » apparaît sur l'affichage et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes environ.

Remarque : veuillez noter que, pour des raisons de sécurité (relatives aux enfants), les éléments de commande situés sur la zone de commande ne réagissent pas aux contacts très brefs. Par conséquent, n'appuyez pas sur les touches simplement du bout du doigt, mais avec votre phalange supérieure, exercez une pression largement répartie sur la surface de la touche concernée. Un signal sonore indique que l'appareil réagit.

- Branchez l'appareil à la prise.
- Un signal sonore indique que le branchement a été réalisé. Le mot « OFF » apparaît sur l'affichage de gauche. La plaque chauffante à induction double se trouve maintenant en mode Veille.
- Posez un récipient de cuisson adapté (par ex. une casserole, une poêle, etc.) au centre du foyer 2. Le récipient de cuisson ne doit pas être vide.
- Appuyez sur le bouton Marche/
Arrêt (⏻) 10 pendant env. 2 secondes. Le voyant lumineux de le bouton Marche/
Arrêt 10 s'allume. La plaque chauffante à induction double est maintenant prête à l'emploi.

Remarque : si vous n'effectuez alors pas d'autres réglages, l'appareil s'éteint de nouveau automatiquement après un court instant. Appuyez donc simultanément sur la touche de sélection ■ 9 pour démarrer le processus de chauffe ou effectuer d'autres réglages. La procédure d'utilisation est décrite plus en détails dans les pages suivantes.

Remarque : l'appareil dispose de 2 modes de fonctionnement différents pour le réglage de chaque foyer 2.

1. Réglage par niveaux de puissance : vous pouvez sélectionner différents niveaux de puissance pour le fonctionnement de l'appareil. L'affichage LED 7 indique le niveau de puissance en Watt.

2. Réglage par niveaux de température : ce mode de fonctionnement vous permet de choisir la température adaptée ; l'affichage LED **7** indique la température sélectionnée en degrés Celsius (°C).



Votre appareil dispose d'une touche de sélection « MAX » et d'une touche de sélection « MIN » pour chaque foyer. En appuyant sur la touche de sélection « MAX », vous pouvez activer le niveau de puissance maximal (2 000 W) que vous vous trouviez en mode puissance ou en mode température et quel que soit le réglage paramétré pour le mode correspondant (voir tableau des niveaux de puissance). En appuyant sur la touche de sélection « MIN », vous activez immédiatement le niveau de puissance minimal (voir tableau des niveaux de puissance). Si vous avez procédé à un réglage de la durée via la fonction minuterie, celui-ci reste inchangé lorsque vous passez du niveau de puissance maximal au niveau minimal.



La procédure de sélection des deux modes, ainsi que de leurs réglages respectifs, est décrite plus en détails ci-après.



Pour le fonctionnement de l'appareil, vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance ; si vous préférez utiliser le mode température, vous avez le choix entre 10 niveaux de température différents.



Au-dessus de l'affichage figurent 3 voyants lumineux qui indiquent le mode de fonctionnement actif (niveau de puissance ou niveau de température) ou si la fonction minuterie est activée. Les voyants lumineux sont agencés de la manière suivante (de gauche à droite) :

- 1er voyant (Power) : Mode de fonctionnement pour les niveaux de puissance,**
2è voyant (Temp) : Mode de fonctionnement pour les niveaux de température,
3è voyant (Timer) : Fonction minuterie.

Sélection des niveaux de puissance

Si vous appuyez une fois sur la touche de sélection **9**, le niveau de puissance préprogrammé « 3 » apparaît sur l'affichage **7** et l'appareil/le foyer concerné **2** se met en marche.

Avec la touche de sélection ▲ **6** ou la touche de sélection ▼ **8** vous pouvez régler ou modifier à tout moment le niveau de puissance. Le niveau de puissance sélectionné est indiqué sur l'affichage LED **7**.

Niveaux de puissance pour chaque foyer **2**

	Foyer gauche	Foyer droit
Niveau	Puissance (W)	Puissance (W)
1	500	500
2	800	800
3	1200	1000
4	1500	1200
5	1800	1300
6	2000	1500

Remarque :

Ces données peuvent différer le cas échéant.

Niveaux de température pour chaque foyer **2**

Si vous préférez utiliser les niveaux de température plutôt que les niveaux de puissance, appuyez à nouveau deux fois sur la touche de sélection ■ **9** pour passer en mode température.

Niveau (1-5)	T [°C]	Niveau (6-10)	T [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240
T = Température			

Remarque :

Ces données peuvent différer le cas échéant.

La température préréglée (240 °C) s'affiche. Avec la touche de sélection ▲ **6** ou la touche de sélection ▼ **8**, vous pouvez régler ou modifier à tout moment le niveau de température. Le niveau de température sélectionné est indiqué sur l'affichage

LED **7**. (Niveaux de température par intervalles de 20 °C, de 60 °C à 240 °C ; des écarts sont possibles).

Remarque importante : pour éteindre chacun des deux foyers **2** séparément, maintenez la touche de sélection correspondante **9** enfoncée pendant env. 2 secondes. Si vous utilisez les deux foyers **2** en même temps, cette manipulation vous permet d'éteindre l'un des deux foyers tout en continuant à utiliser l'autre.



Après le préchauffage, la température des aliments cuisinés est maintenue constante (automatiquement), en fonction du niveau de température sélectionné.

Après chaque utilisation, vous devez éteindre et débrancher l'appareil (une fois que le ventilateur a refroidi la plaque de l'intérieur et s'est arrêté) en retirant la fiche de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Fonction minuterie

L'appareil vous offre la possibilité de définir une durée de fonctionnement. Une fois cette durée écoulée, l'appareil s'éteint, ou se met en mode Veille automatiquement : il ne chauffe plus. En cours de fonctionnement, vous pouvez à tout moment modifier le réglage de la durée en appuyant sur les touches de sélection **6** ou **8**. Le niveau de température ou de puissance réglé reste inchangé.

Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

1. Réglage de la durée en mode puissance : après avoir mis en marche l'appareil via le bouton Marche/Arrêt **10**, sélectionnez le mode puissance comme décrit précédemment en appuyant une fois sur la touche de sélection correspondante **9** et réglez le niveau de puissance souhaité. Appuyez de nouveau sur la touche de sélection **9** pour afficher le « mode minuterie » des niveaux de puissance ; le voyant (minuteur) au-dessus de l'affichage LED **7** clignote et le chiffre « 0 » apparaît sur l'affichage LED. Appuyez sur la touche de sélection **8** (ou la touche de sélection **6**) pour régler la durée de fonctionnement souhaitée (par paliers de 5 minutes jusqu'à un maximum de 180 min).
2. Réglage de la durée en mode température : après avoir mis en marche l'appareil, sélectionnez le mode température comme décrit précédemment en appuyant au total trois fois sur la touche de sélection correspondante **9** et réglez le niveau

de température souhaité. Appuyez de nouveau sur la touche de sélection **■** **9** pour afficher le « mode minuterie » des niveaux de température ; le voyant (minuteur) au-dessus de l'affichage LED **7** clignote et le chiffre « 0 » apparaît sur l'affichage LED. Appuyez sur la touche de sélection (H) (ou la touche de sélection **▲** **6**) pour régler la durée de fonctionnement souhaitée (par paliers de 5 minutes jusqu'à un maximum de 180 min).



Maintenez la touche de sélection **▼** **8** ou **▲** **6** enfoncée pour augmenter la durée par paliers de 10 minutes.

La durée programmée est désormais décomptée en minutes. L'affichage LED **7** indique tour à tour l'heure, le niveau de puissance ou la température réglé(e). Les voyants lumineux au-dessus de l'affichage LED **7** indiquent la nature de la valeur affichée. Vous pouvez à tout moment modifier les réglages sélectionnés ; l'appareil reprend toujours le dernier réglage paramétré.

Fonction de verrouillage



La plaque chauffante à induction double dispose d'une fonction de verrouillage qui vous permet de verrouiller toutes les touches de sélection (sauf le bouton Marche/Arrêt) après avoir réglé les paramètres, afin d'éviter toute modification involontaire. Pour activer la fonction de verrouillage, appuyez simultanément sur la touche de sélection « MAX » et la touche de sélection « MIN ». La fonction de verrouillage est indiquée par les lettres « Loc » qui s'affichent à intervalle régulier sur l'affichage LED. Tant que la fonction de verrouillage est activée, l'affichage LED indique tour à tour l'affichage « Loc » ou l'affichage du niveau de puissance ou de température réglé. Si vous souhaitez annuler le verrouillage, appuyez simultanément sur les touches de sélection « MAX » et « MIN » pendant env. 2 secondes ; les lettres « Loc » disparaissent de l'affichage LED et un signal sonore retentit indiquant que les touches de sélection sont déverrouillées.

MAX		Touche de sélection : « MAX » : passage immédiat au niveau de température le plus élevé
MIN		Touche de sélection : « MIN » : passage immédiat au niveau de température le plus bas
		Touche de sélection : augmentation durée/température/puissance
		Touche de sélection : diminution durée/température/puissance
		Touche de fonction : sélection -> puissance, minuterie ou température
		Bouton Marche/Arrêt

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur.	Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur avec terre.
L'appareil s'est éteint en cours de fonctionnement.	L'appareil était trop chaud (message d'erreur « E6 »).	Débranchez l'appareil du secteur et, le cas échéant, nettoyez les fentes d'aération. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante.
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée, probablement parce qu'un récipient de cuisson vide a été posé sur la plaque chauffante à induction double (message d'erreur « E5 »).	Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante. N'utilisez jamais de récipient de cuisson vide.
	La durée programmée est écoulée et l'appareil a mis fin à la cuisson.	Si votre plat n'est pas suffisamment cuit, prolongez la durée de cuisson.
	Sous-tension ou surtension passagère (message d'erreur « E3 » ou « E4 »).	Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.
L'appareil ne s'allume pas, il émet un signal sonore et le message d'erreur « E0 » s'affiche sur l'écran.	Le récipient de cuisson est inadapté ou absent.	Ne faites pas fonctionner l'appareil sans récipient de cuisson. Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Reportez-vous aux remarques concernant les récipients de cuisson.

Le voyant au-dessus de le bouton Marche/Arrêt est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil se trouve en mode Veille ; la fonction de chauffe n'est pas activée.	Sélectionnez un mode de fonctionnement, par ex. par niveaux de puissance ou de température.
L'appareil se trouvait en mode Veille et s'est éteint tout seul.	L'arrêt automatique en cas de non-utilisation s'est déclenché.	Remettez l'appareil en marche si vous souhaitez l'utiliser.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.

Etant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet www.gt-support.de.

Maintenance, nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT !

Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Risque d'électrocution !

AVERTISSEMENT !

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !

REMARQUE !

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

Nettoyage des fentes d'aération :

Éliminez régulièrement et avec précaution la poussière et les salissures s'accumulant sur les fentes d'aération (d'entrée et de sortie d'air), avec une brosse douce adaptée.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50 Hz

Puissance nominale : 3500 W

Classe de protection : II 

Autres indications relatives à la consommation énergétique de la plaque chauffante à induction double

- La consommation énergétique de l'appareil est calculée d'après la norme DIN EN 60350-2:2014.
- Pour utiliser le foyer à induction en consommant le moins possible, nous vous conseillons de ne pas forcer la température/la puissance plus que nécessaire et de l'adapter, voire de la diminuer en cours de cuisson, le cas échéant. Dans la mesure du possible, utilisez des casseroles avec un couvercle.
- Pour chauffer 1 litre (1 kg) d'eau, la plaque chauffante à induction double de gauche consomme 191,1Wh et celui de droite, 194,2Wh. La consommation moyenne pour l'appareil dans son ensemble est donc de 192,7Wh.
- La bobine métallique qui se trouve dans l'appareil et permet de chauffer le récipient de cuisson mesure env. 200 mm de diamètre.

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être demandée à l'adresse indiquée dans la carte de garantie fournie.

Les produits portant le symbole CE satisfont aux exigences de toutes les directives CE en vigueur.

Recyclage

Recyclage de l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés.

Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.

Recyclage de l'appareil

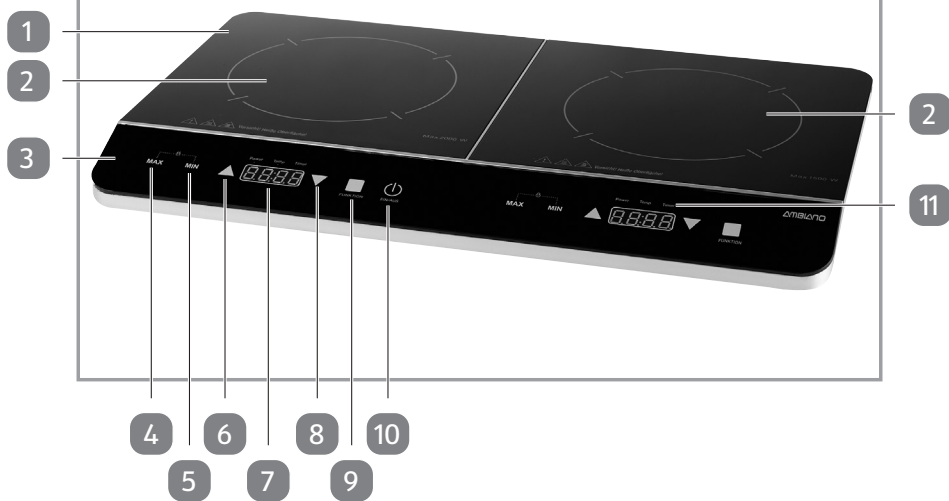


Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques !

Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué.

Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

A



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Glasplatte
- 2 Kochplatte (2x)
- 3 Bedienfeld (darauf 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 und 11)
- 4  MAX Auswahltaste: „MAX“ (sofort auf maximale Leistung)
- 5  MIN Auswahltaste: „MIN“-Taste (sofort auf minimale Leistung)
- 6  Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
- 7  LED – Display
- 8  Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
- 9  Auswahltaste: Funktion -> Leistung, Timer oder Temperatur
- 10  Ein-/Aus-Taste
- 11 Kontrollleuchten für Betriebsmodus und Timerfunktion
 - 1. Leuchte (Powr): Betriebsmodus für Leistungsstufen,
 - 2. Leuchte (Temp): Betriebsmodus für Temperaturstufen,
 - 3. Leuchte (Timer): Timerfunktion.
- 12 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	54
Lieferumfang/Geräteteile.....	55
Allgemeines.....	57
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	57
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	57
Sicherheit.....	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Sicherheitshinweise	59
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	59
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	60
Gefahren beim Betrieb der Doppel-Induktionskochplatte	61
Aufbau und Montage	65
Vor dem ersten Gebrauch.....	65
Bedienung	66
Benutzung des Gerätes.....	66
Grundlegende Vorbereitung	67
Bedienung des Gerätes.....	68
Störung und Behebung	74
Wartung, Reinigung und Pflege.....	76
Technische Daten	77
Konformitätserklärungen	78
Entsorgung	78
Verpackung entsorgen.....	78
Gerät entsorgen	78

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Doppel-Induktionskochplatte. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Doppel-Induktionskochplatte einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Doppel-Induktionskochplatte führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Doppel-Induktionskochplatte an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



**Vorsicht! Heiße Oberfläche!
Bitte nicht berühren!**



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“):
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Geräte, die der Schutzklasse II entsprechen.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass dieses Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen bzw. Kochen von Lebensmitteln mit geeignetem Kochgeschirr bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten 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.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche des Produkts gerissen ist, schalten Sie das Produkt aus und ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, um die Gefahr eines Stromschlages, Kurzschlusses oder Brandes zu vermeiden.

Gefahren beim Betrieb der Doppel-Induktionskochplatte

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (wie z.B. Gabel, Messer oder Löffel) auf der Glasplatte ab, da diese je nach Art und Menge des Metalls unkontrolliert erhitzt werden. Es besteht die Gefahr einer Verbrennung.
- Benutzen Sie die Glasplatte nicht als Ablagefläche und halten Sie spitze und schwere Gegenstände fern, um die Glasplatte nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Gerät niemals mit beschädigter Glasplatte in Betrieb. Sollte die Glasplatte während des Betriebes beschädigt werden,

schalten Sie das Gerät sofort ab, trennen es vom Netz und kontaktieren eine Fachwerkstatt.

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine stabile und feuerfeste Unterlage. Achten Sie darauf, dass um die Kochplatte herum mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen oder Wänden besteht, um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten. Verwenden Sie keine weiche Unterlage, der Lüfter an der Geräteunterseite könnte blockiert werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer Unterlage aus Metall.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschränk o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- Bei Betrieb von Elektrowärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Glasplatten usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**
- Die jeweilige Glasplatte ist auch nach der Benutzung des Gerätes noch heiß, fassen Sie daher nicht auf die Glasplatte. **Verbrennungsgefahr!**
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Gegenstände, Speisen oder Flüssigkeiten darauf befinden. **Verletzungsgefahr!**

- Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten müssen vor Inbetriebnahme einen Facharzt aufsuchen, um die Verträglichkeit der Induktionskochplatte mit dem Implantat zu klären.
- Stellen Sie nur geeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt „Welches Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen etc.) ist für dieses Gerät geeignet?“) auf die Induktionskochplatte.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Magnetkassetten oder andere magnetisierbare Gegenstände während des Betriebes auf die Glasplatte. Dies könnte zu Datenverlust führen. Wir müssen darauf hinweisen, dass wir keine Haftung für einen eventuellen Datenverlust übernehmen.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die eingeschaltete Induktionskochplatte. Dies beeinträchtigt die Lebensdauer des Gerätes.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb solange an der Steckdose angesteckt, bis der Lüfter im Inneren die Kochplatte abgekühlt hat. Ziehen Sie den Netzstecker erst, wenn kein Lüftungsgeräusch mehr hörbar ist.
- Vorsicht! Gegenstände wie z. B. Schmuck, Ringe, Uhren etc. können heiß werden, wenn Sie in die Nähe der Kochstelle gelangen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Speisen, keinesfalls für andere Zwecke.
- Erwärmen Sie keine verschlossenen Dosen auf dem Gerät, **es besteht Explosionsgefahr!**
- Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose betreiben, sondern ausschließlich an eine Wandsteckdose anschließen. Der Stromkreis der Wandsteckdose muss mit mindestens 16A abgesichert sein.
- Nur Originalzubehör verwenden! Bei Verwendung von nicht Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt

jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.

Verbrennungsgefahr!

- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Berücksichtigen Sie jedoch, dass unter Umständen Kunststoff oder Lack von Möbeln die Gummifüße des Gerätes angreifen können. Verwenden Sie ggf. eine geeignete, rutschfeste sowie hitzebeständige Unterlage, (die Unterlage darf nicht weich sein).

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir Ihnen je Kochplatte **2** 3-4 mal Wasser in einem geeigneten Topf aufzukochen, um evtl. vorhandene, fertigungsbedingte Rückstände von der Induktionskochplatte zu beseitigen. Hierbei evtl. auftretender Geruch oder Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung z.B. durch Öffnen eines Fensters.

Bedienung

Benutzung des Gerätes

WARNUNG!

Achtung! Bitte benutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche für Induktionskochplatten geeignet sind.

Welches Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen etc.) ist für dieses Gerät geeignet?

- Stahltöpfe und Pfannen oder emailliertes Gusseisen
- Kochgeschirr aus Materialien wie Eisen, Stahl oder nicht emailliertem Gusseisen
- Kochgeschirr aus Materialien wie Edelstahl und Aluminium, sofern dies als tauglich für Induktionsherde gekennzeichnet ist. (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)

Um korrekt zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen ebenen und magnetischen Boden (ein Magnet muss daran haften bleiben) haben, der einen Durchmesser von mindestens 10–12 cm aufweist. Der Durchmesser der Töpfe und Pfannen sollte 26 cm nicht überschreiten.

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser weniger als 10–12 cm misst.
- Keramik- und Glasgeschirr
- Kochgeschirr aus Edelstahl, Aluminium, Bronze und Kupfer, es sei denn, das Behältnis ist ausdrücklich als tauglich für Induktionsherde gekennzeichnet.
- Kochbehälter mit unebenem Boden (z. B. kleine Füße oder Abstandshalter)
- Behälter mit gewölbtem Boden



Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen, benutzen Sie wärmeisolierte Kochhandschuhe! Das Gerät sowie die Zubehörteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!

HINWEIS!

Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze (Rückseite und Unterseite des Gerätes) des Gerätes ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen (min. 10 cm).

Achten Sie auf ausreichenden Abstand zu Geräten und Gegenständen (z. B. Fernseher, Radio, Kassettenrecorder etc.), die empfindlich auf Magnetfelder reagieren.

Grundlegende Vorbereitung

Reinigen Sie die Glasplatte und den jeweiligen Topfboden vor der Benutzung von eventuellen Verschmutzungen und legen Sie keine Tücher, Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen Topfboden und Glasplatte.

HINWEIS!

Stellen Sie niemals leere Kochbehälter auf die betriebsbereite Glasplatte. Die extreme Hitzeentwicklung beschädigt diese oder lässt emaillierte Beschichtungen abplatzen! Zudem würde der Überhitzungsschutz des Gerätes aktiviert und dadurch das Gerät abgeschaltet. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Danach kann es wieder in Betrieb genommen werden.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose (mit einer Netzspannung gemäß Typenschild) auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Steckdose.
- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Bedienung des Gerätes (für beide Kochplatten 2)



Die Induktionskochplatte erkennt, wenn sie ohne Kochgeschirr in Betrieb genommen wird oder wenn das Kochgeschirr während des Betriebes entnommen wird. In diesen Fällen ertönt ein sich wiederholendes akustisches Signal, auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E0“ und das Gerät schaltet sich nach ca. 30 Sekunden ab.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass die einzelnen Bedienelemente auf dem jeweiligen Bedienfeld aus Sicherheitsgründen (für Kinder) nicht bei sehr kurzen Berührungen reagieren. Tippen Sie das Bedienelement also nicht nur kurz mit Ihrer Fingerspitze an, sondern berühren Sie es möglichst großflächig mit der Innenseite des obersten Fingergliedes. Ein akustisches Signal zeigt an, dass das Gerät reagiert hat.

- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Ein akustisches Signal zeigt die Verbindung an. Im linken Display erscheint das Wort „OFF“. Die Doppel-Induktionskochplatte befindet sich nun im Standby-Modus.
- Stellen Sie nun ein geeignetes Kochgeschirr (z. B. Topf oder Pfanne etc.) mittig auf die jeweilige Kochplatte 2. Das Kochgeschirr darf nicht leer sein.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  10 für ca. 2 Sekunden. Die Kontrollleuchte über der Ein-/Aus-Taste 10 leuchtet. Die Doppel-Induktionskochplatte ist nun betriebsbereit.

Hinweis: Wenn Sie nun keine weiteren Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät nach kurzer Zeit wieder automatisch ab. Drücken Sie also gleich die Auswahl-taste  9 um den Heizvorgang zu starten oder weitere Einstellungen vorzunehmen. Die Vorgehensweise wird auf den folgenden Seiten näher beschrieben.

Hinweis: Das Gerät verfügt über 2 verschiedene Betriebsmöglichkeiten, mit denen Sie Einstellungen für die jeweilige Kochplatte 2 vornehmen können.

1. Einstellung über Leistungsstufen: Hier können Sie verschiedene Leistungsstufen auswählen, mit denen das Gerät betrieben wird. Auf dem LED-Display 7 wird die Leistungsstufe in „Watt“ angezeigt.
2. Einstellung über Temperaturstufen: In diesem Betriebsmodus können Sie zwischen verschiedenen Temperaturstufen wählen, das LED-Display 7 zeigt die gewählte Temperaturstufe in „Grad Celsius (°C)“ an.



Ihr Gerät verfügt über je eine Auswahl-taste „MAX“ und je eine Auswahl-taste „MIN“ pro Kochfeld. Durch Drücken der Auswahl-taste „MAX“ können Sie, unabhängig davon, ob Sie sich im Leistungsmodus oder im Temperaturmodus befinden und welche Einstellung Sie im jeweiligen Modus vorgenommen haben, die höchste Leistungsstufe (siehe Tabelle Leistungsstufen) aktivieren. Durch Drücken der Auswahl-taste „MIN“ aktivieren Sie sofort die niedrigste Leistungsstufe (siehe Tabelle Leistungsstufen). Falls Sie eine Zeiteinstellung über die Timer-Funktion vorgenommen haben, bleibt diese vom Wechsel in die höchste bzw. niedrigste Leistungsstufe unberührt.



Die Vorgehensweise zur Auswahl der jeweiligen Betriebsmöglichkeit und die Einstellung der jeweiligen Leistungs- bzw. Temperaturstufe wird im Folgenden näher beschrieben.



Sie können beim Betrieb des Gerätes zwischen 6 verschiedenen Leistungsstufen wählen, möchten Sie lieber mit dem Temperaturmodus arbeiten, bietet Ihnen das Gerät 10 verschiedene Temperaturstufen zur Auswahl.



Über dem Display befinden sich 3 Kontrollleuchten, die Ihnen anzeigen, in welchem Betriebsmodus (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) Sie sich befinden oder ob die Timerfunktion zusätzlich aktiv ist. Die Kontrollleuchten sind folgendermaßen angeordnet (von links nach rechts):

- 1. Leuchte (Power): Betriebsmodus für Leistungsstufen,**
- 2. Leuchte (Temp): Betriebsmodus für Temperaturstufen,**
- 3. Leuchte (Timer): Timerfunktion.**

Auswahl der Leistungsstufen

Durch einmaliges Drücken der Auswahl-taste  **9** wird die voreingestellte Leistungsstufe „3“ auf dem LED-Display  angezeigt und das Gerät bzw. die jeweilige Kochplatte  ist eingeschaltet.

Mit der Auswahl-taste  **6** oder der Auswahl-taste  **8** können Sie nun jederzeit die gewünschte Leistungsstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Leistungsstufe wird auf dem LED-Display  angezeigt.

Leistungsstufen für die jeweilige Kochplatte 2

	Linke Kochplatte	Rechte Kochplatte
Stufe	Leistung (W)	Leistung (W)
1	500	500
2	800	800
3	1200	1000
4	1500	1200
5	1800	1300
6	2000	1500

Hinweis: Die Angaben können ggf. abweichen.

Temperaturstufen für die jeweilige Kochplatte 2

Wenn Sie statt der Leistungsstufen lieber mit den Temperaturstufen arbeiten möchten, wechseln Sie durch weiteres, zweimaliges Drücken der Auswahl taste  9 in den Temperaturmodus.

Stufe (1-5)	T [°C]	Stufe (6-10)	T [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

T = Temperatur

Hinweis: Die Angaben können ggf. abweichen.

Die voreingestellte Temperatur (240°C) wird angezeigt. Mit der Auswahl taste ▲ 6 oder der Auswahl taste ▼ 8 können Sie nun, jederzeit, die gewünschte Temperaturstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Temperaturstufe wird auf dem LED-Display 7 angezeigt. (Temperaturstufen in 20°C - Intervallen von 60°C – 240°C wählbar; ggf. Abweichungen möglich).

Wichtiger Hinweis: Sie können jede der beiden Kochplatten **2** getrennt voneinander abschalten indem Sie die jeweilige Auswahl Taste **■ 9** für ca. 2 Sekunden gedrückt halten. Bei der gleichzeitigen Benutzung beider Kochplatten **2** ermöglicht Ihnen dies eine der beiden Kochplatten abzuschalten, während die zweite weiter in Betrieb ist.



Nach dem Aufheizvorgang wird die Temperatur des Kochgutes (automatisch) in etwa konstant gehalten (je nach eingestellter Temperaturstufe).

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden, (wenn der Lüfter im Inneren die Platte abgekühlt hat und zum Stillstand gekommen ist.), indem der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Timerfunktion

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit, eine bestimmte Zeit für den Betrieb einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab bzw. in den Standby-Modus, sodass kein Heizvorgang mehr stattfindet. Während des Betriebes können Sie jederzeit durch Drücken der Auswahl Taste **▲ 6** oder der Auswahl Taste **▼ 8** die Zeiteinstellung verändern, die eingestellte Leistungs- bzw. Temperaturstufe bleibt unverändert.

Wenn Sie diese Funktion nutzen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Zeiteinstellung im Leistungsmodus: Nachdem Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste **10** eingeschaltet haben, wählen Sie den Leistungsmodus, wie zuvor beschrieben durch einmaliges Drücken der jeweiligen Auswahl Taste **■ 9** aus und stellen die gewünschte Leistungsstufe ein. Durch ein weiteres Drücken der Auswahl Taste **■ 9** befinden Sie sich im „Timermodus“ für Leistungsstufen, die Leuchte (Minuteur) über dem Display **7** blinkt und im LED-Display erscheint die Ziffer „0“. Durch Drücken der Auswahl Taste **▼ 8** (oder der Auswahl Taste **▲ 6**) können Sie nun die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 5-Minuten-Schritten bis max. 180 min.)
2. Zeiteinstellung im Temperaturmodus: Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, wählen Sie den Temperaturmodus, wie zuvor beschrieben durch insgesamt dreimaliges Drücken der jeweiligen Auswahl Taste **■ 9** aus und stellen die

gewünschte Temperaturstufe ein. Durch ein weiteres Drücken der Auswahl Taste **■ 9** befinden Sie sich im „Timermodus“ für Temperaturstufen, die Leuchte (Minuteur) über dem Display **7** blinkt und im LED-Display erscheint die Ziffer „0“. Durch Drücken der Auswahl Taste **▼ 8** (oder der Auswahl Taste **▲ 6**) können Sie nun die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 5-Minuten-Schritten bis max. 180 min.)



Wenn Sie die Auswahl Tasten **▼ 8** oder **▲ 6** gedrückt halten, läuft die Zeit in 10-Minuten-Schritten durch.

Die eingestellte Zeit wird nun in Minutenschritten heruntergezählt. Die Anzeige im LED-Display **7** wechselt dabei ständig von der Anzeige der Zeit zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Die Kontrollleuchten über dem Display **7** zeigen an, welcher Wert gerade angezeigt wird. Sie können die von Ihnen gewählten Einstellungen jederzeit nach Ihren Wünschen verändern, das Gerät arbeitet stets mit den zuletzt vorgenommenen Einstellungen.

Sperrfunktion



Die Kochplatte verfügt über eine Sperrfunktion, mit der Sie nach den vorgenommenen Einstellungen sämtliche Auswahl Tasten (außer die Ein-/Aus-Taste) sperren können, um so ein ungewolltes Verändern der Einstellungen zu verhindern. Die Sperrfunktion wird durch das gleichzeitige Drücken der Auswahl Taste „MAX“ und der Auswahl Taste „MIN“ aktiviert. Die Sperrfunktion wird durch die Buchstaben „Loc“ in Intervallen im LED-Display angezeigt. Solange die Sperrfunktion aktiv ist, wechselt die Anzeige im LED-Display ständig von der Anzeige „Loc“ zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Wenn Sie die Sperrung wieder aufheben möchten, drücken Sie nochmals gleichzeitig für ca. 2 Sekunden die Auswahl Taste „MAX“ und die Auswahl Taste „MIN“. „Loc“ erscheint nicht mehr im LED-Display und ein akustisches Signal ertönt, die Auswahl Tasten sind wieder frei gegeben.

MAX		Auswahltaste: „MAX“: Sofortiger Wechsel auf höchste Leistungsstufe
MIN		Auswahltaste: „MIN“: Sofortiger Wechsel auf kleinste Leistungsstufe
		Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
		Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
		Auswahltaste: Funktion-> Leistung, Timer oder Temperatur
		Ein-/Aus-Taste

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Steckdose einstecken.
Das Gerät hat sich während des Betriebes abgeschaltet.	Gerät wurde zu heiß (Fehlermeldung „E6“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und reinigen Sie ggf. die Lüftungsschlitze. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, möglicherweise wurde leeres Kochgeschirr auf die Kochplatte gestellt. (Fehlermeldung „E5“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie niemals leeres Kochgeschirr.
	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen, das Gerät hat den Aufheizvorgang abgeschaltet.	Sollte Ihr Kochgut noch nicht ausreichend erhitzt sein, verlängern Sie ggf. die Kochzeit.
	Vorübergehende Unter- oder Überspannung (Fehlermeldung „E3“ bzw. „E4“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen, es piept und auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E0“.	Auf der Kochplatte ist kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr. Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr welches für Induktionskochplatten geeignet ist. Beachten Sie die Hinweise zum Kochgeschirr.
Die Kontrollleuchte über der Ein-/Aus-Taste leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Heizfunktion ist nicht aktiviert.	Wählen Sie eine Betriebsart z. B. Betrieb über Leistungsstufen oder über Temperaturstufen.

Das Gerät befand sich im Standby-Modus und hat selbst abgeschaltet.	Die automatische Abschaltung bei Nichtbenutzung hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es benutzen möchten.
---	--	--

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Wartung, Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Ziehen Sie bitte immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung der Lüftungsschlitze:

Die Lüftungsschlitze (Lufteinlass- und Abluftschlitze) in regelmäßigen Abständen mit einer geeigneten, weichen Bürste vorsichtig von Staub und Verschmutzungen reinigen.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 3500 W

Schutzklasse: II 

Weitere Hinweise zum Energieverbrauch der Induktionskochplatte:

- Der Energieverbrauch des Gerätes wurde nach DIN EN 60350-2:2014 ermittelt.
- Um den Energieverbrauch bei der Benutzung der Induktionskochplatte möglichst gering zu halten, empfehlen wir Ihnen, die jeweilige Temperatur-/ Leistungseinstellung nur so hoch als nötig zu wählen und ggf. während der Zubereitung Ihrer Speisen anzupassen/abzusenken. Verwenden Sie soweit möglich Töpfe mit Deckel.
- Zum Erhitzen von 1 Liter (1 kg) Wasser ist mit diesem Gerät ein Energieverbrauch von 191,1Wh bei der linken Kochplatte und 194,2Wh bei der rechten Kochplatte erforderlich. Für das Gerät ergibt sich damit ein durchschnittlicher Energieverbrauch von 192,7Wh.
- Der Durchmesser der im Inneren des Gerätes befindlichen Metall-Spule, die zum Erhitzen des Kochgeschirrs verwendet wird, beträgt ca. 200 mm.

Konformitätserklärungen



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Mit dem CE-Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Gerät entsorgen



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



IMPORTEUR | IMPORTATEUR | IMPORTEUR:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
DUITSLAND | ALLEMAGNE | DEUTSCHLAND

**KLANTENSERVICE · SERVICE
CLIENTS · KUNDENSERVICE**

5398



03 707 14 49
Fax: 03 60 55 043



gt-support@teknihall.be

MODEL / MODÈLE / MODELL
GT-SF-IKD-01

P051030620
AA06/22C

