

UNOLD®

INDUKTIONSKOCHPLATTE
Ina



Bedienungsanleitung

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

Modell 58305

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58305

Stand: März 2026 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 58305**

Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	7
Funktionsweise	10
Kochgeschirr	11
Display	12
In Betrieb nehmen	12
Bedienen der Induktionskochplatte	13
Kochen mit Zeitsteuerung	14
Verriegelungs-Funktion	15
Sicherheitsfunktionen	16
Reinigen und Pflegen	16
Fehler beseitigen	17
Garantiebestimmungen	18
Entsorgung / Umweltschutz	18
Service-Adressen	19
Informationen für den Fachhandel	19

Instructions for use Model 58305

Technical Specifications	20
Explanation of symbols	20
Important Safeguards	20
Display	24
Preparing the appliance for operation	24
Operation of the induction burner	25
Cooking with time control	26
Lock function/button lock	27
Cooking Utensil Selection	27
Functioning	28
Safety functions	28
Cleaning and Care	29
Trouble shooting	29
Guarantee Conditions	30
Waste Disposal/Environmental Protection	30
Service	19

Notice d'utilisation modèle 58305

Spécification technique	31
Explication des symboles	31
Consignes de sécurité	31
Écran / Panneau de commande	35
Mise en service	35
Utilisation de la plaque de cuisson à induction	36
Cuisson avec commande de la durée	37
Fonction de verrouillage / Verrouillage des touches	38
Sélection des casseroles appropriées	38
Fonctionnement	39
Fonctions de sécurité	39
Nettoyage et entretien	40
Fautes possible	40
Conditions de Garantie	41
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	41
Service	19

Gebruiksaanwijzing model 58305

Technische gegevens	42
Verklaring van de symbolen	42
Veiligheidsvoorschriften	42
Display/bedieningsveld	46
In gebruik nemen	46
Bediening van de inductiekookplaat	47
Koken met de timer	48
Vergrendelingsfunctie/toetsblokkering	49
Kookgereedschap	49
Functie	50
Veiligheidsfuncties	50
Reiniging	51
Verhelpen van fouten	51
Garantievoorwaarden	52
Verwijderen van afval/Milieubescherming	52
Service	19

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 58305**

Dati tecnici	53
Significato dei simboli	53
Avvertenze di sicurezza	53
Display/pannello comandi	57
Messa in funzione.....	57
Uso della piastra di cottura a induzione	58
Cottura con impostazione temporale	59
Funzione di bloccaggio / interdizione tasti...	60
Stoviglie di cottura.....	60
Modalità di funzionamento	61
Funzioni di sicurezza	61
Pulizia	62
Eliminazione degli errori	62
Norme di garanzia	63
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	63
Service	19

Manual de Instrucciones modelo 58305

Datos técnicos	64
Explicación de los símbolos	64
Indicaciones de seguridad	64
Pantalla/panel de mando.....	68
Poner en servicio	68
Manejo de la placa de inducción	69
Cocinar con control de tiempo.....	70
Función de bloqueo/bloqueo de teclas	71
Batería de cocina.....	71
Funcionamiento.....	72
Funciones de seguridad.....	72
Limpieza.....	73
Solución de problemas	73
Condiciones de Garantía.....	74
Disposición/Protección del medio ambiente	74
Service	19

Instrukcja obsługi modelu 58305

Dane techniczne	75
Objaśnienie symboli	75
Zasady bezpieczeństwa	75
Pole obsługi	79
Uruchomienie.....	79
Obsługa indukcyjnej płyty kuchennej	80
Gotowanie z użyciem programatora czasowego	81
Funkcja blokady/blokada przycisków	82
Naczynia kuchenne.....	82
Działanie	83
Funkcje bezpieczeństwa	83
Czyszczenie i pielęgnacja	84
Usuwanie błędów	84
Warunki gwarancji.....	85
Utylizacja / ochrona środowiska.....	85
Service	19

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58305**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Topfdurchmesser:	Maximal 20 cm
Abmessungen (B/T/H):	ca. 28 x 35 x 5,6 cm
Gewicht:	ca. 2 kg
Kabellänge:	ca. 120 cm
Material:	Kunststoff
Schutzklasse:	2
Ausstattung:	10 Leistungsstufen, 10 Temperaturstufen, Timer
Zubehör:	Bedienungsanleitung



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

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

SICHERHEITSHINWEISE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
10. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
11. Es sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,

- zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Prüfen Sie regelmäßig Netzstecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Platte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
 14. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer darstellen und führen zum Erlöschen der Garantie.
 15. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker erst dann, wenn sich die Ventilatoren im Gerät nicht mehr drehen.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

16. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
17. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
18. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
19. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
20. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
21. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
22. Vor dem Aufheizen die Zuleitung bitte so verlegen, dass diese nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
23. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
24. Verwenden Sie zum Kochen auf dieser Kochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
25. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.

26. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
27. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
28. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
29. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
30. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
31. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Platte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Platte oder sonstigen Beschädigungen der Platte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
32. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
33. Die Platte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
34. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über das Bedienfeld, da dieses sonst beschädigt werden könnte.
35. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
36. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 5 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
37. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
38. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem Reinigen bitte immer das Gerät ausschalten und abkühlen lassen sowie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**VORSICHT:**

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



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

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

FUNKTIONSWEISE

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

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

Die Vorteile sind:

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

KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
2. Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
3. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
4. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
5. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 20 cm haben und maximal 5 kg mit Inhalt wiegen.
6. **Bitte beachten Sie:**

Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen können Sie bereits bei 180 °C oder 1.400 Watt arbeiten. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.
7. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
8. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

DE

EN

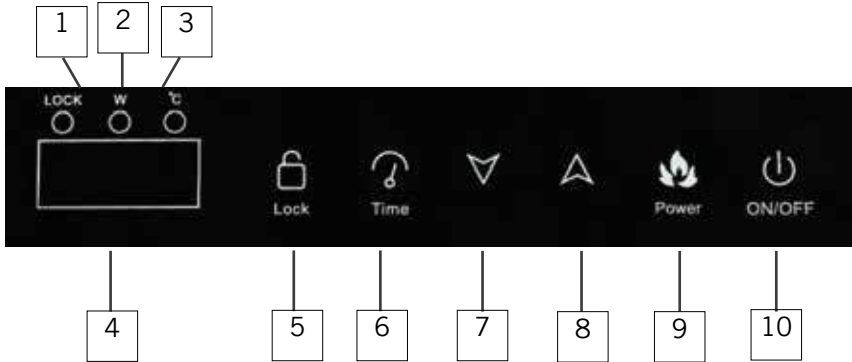
FR

NL

IT

ES

PL

DISPLAY

- 1 Kontrollleuchte Verriegelung
- 2 Kontrollleuchte Watt
- 3 Kontrollleuchte Temperatur
- 4 Display
- 5 Taste Verriegelung
- 6 Taste Zeitsteuerung
- 7 Taste -
- 8 Taste +
- 9 Taste Power (Funktion)
- 10 Taste ON/OFF (EIN/AUS)

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie ggf. vorhandene Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften.
2. Prüfen Sie das Gerät auf sichtbare Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vollständig vorhanden sind.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.

5. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Es ertönt ein kurzer Signalton, im Display wird „C“ angezeigt das Gerät ist im Stand-by-Modus.

BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

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

1. Schalten Sie das Gerät an der EIN/AUS-Taste ein.
2. Es ertönt ein kurzer Signalton, im Display erscheint „On“
3. Achtung: Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine weiteren Einstellungen am Gerät vornehmen, geht das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.
4. Die Grundeinstellung des Gerätes ist 1.600 Watt.
5. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.

Steuern über die Leistung

6. Drücken Sie die Taste „Power“ einmal. Die Kontrollleuchte „Watt“ leuchtet auf. Im Display wird die Leistungsstufe angezeigt. Durch die Tasten + und - können Sie die Leistungsstufe ändern.
7. Folgende Einstellungen sind möglich: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Steuern über die Temperatur (ideal, wenn das Gerät schon aufgeheizt ist)

8. Um das Gerät über die Temperatur zu steuern, drücken Sie die Taste „Power“ solange, bis die Kontrollleuchte „Temperatur“ aufleuchtet und im Display die Grundeinstellung „200“ erscheint.
9. Folgende Einstellungen sind möglich und lassen sich über die „+“ und „-“ Taste einstellen: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 °C
10. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signalton, das Display zeigt E0 und das Gerät schaltet sich nach ca. 60 Sekunden automatisch ab.
11. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.

Automatische Rückkehr in den Standby-Modus

12. Im Zustand „ON“ kehrt das Gerät in den Standby-Modus „C“ zurück, wenn innerhalb von 1 Minute keine Funktion ausgewählt wird.
13. Die vorgenommenen Einstellungen werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
14. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 60 Sekunden weiter.
15. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
16. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen. Die Anzeige „C“ hilft Ihnen, zu erkennen, dass das Gerät noch an das Stromnetz angeschlossen ist.
17. Achtung: Lassen Sie das Gerät während der Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!

**VORSICHT:**

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

KOCHEN MIT ZEITSTEUERUNG

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

1. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben die gewünschte Funktion (Heizleistung oder Temperatur) aus.
2. Drücken Sie die Taste „Timer“. Im Display erscheint „00:10“.
3. Drücken Sie kurz die „-“ oder „+“ Taste, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen.
4. Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen.
5. Die einstellbare Zeit beträgt 0 bis 3 Stunden.
6. Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.
7. Wenn Sie länger als fünf Sekunden keine Eingabe vornehmen, ist die Zeitvoreinstellung abgeschlossen und das Gerät geht in den Ausgangszustand zurück.
8. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Heiz- bzw.-Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt.
9. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.

10. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.
11. Die eingestellten Zeiten werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
12. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 60 Sekunden weiter.
13. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
14. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen. Nur dann ist das Gerät sicher vom Stromnetz getrennt. Die Anzeige „C“ hilft Ihnen, zu erkennen, dass das Gerät noch an das Stromnetz angeschlossen ist.
15. Achtung: lassen Sie das Gerät bei längerer Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!

**VORSICHT:**

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

VERRIEGELUNGS-FUNKTION

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

Verriegelung einschalten:

1. Tippen Sie auf die Taste „Lock“
2. Die Kontrollleuchte „Lock“ leuchtet auf. Es können keine Einstellungen mehr vorgenommen werden. Lediglich die Taste EIN/AUS kann betätigt werden, um das Gerät auszuschalten.

Verriegelung ausschalten

3. Tippen Sie erneut auf die Taste „Lock“. Sobald die Kontrollleuchte „Lock“ erlischt, ist die Verriegelung ausgeschaltet.
4. Hinweis: Sobald das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, ist die Verriegelung nicht mehr eingeschaltet und muss ggf. erneut aktiviert werden.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. Überspannungsschutz

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

2. Überhitzungsschutz

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

3. Stromschwankungen / Blitzschutz

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

4. Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Gerät erkennt automatisch, wenn kein Kochtopf auf der Platte steht oder der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird abgebrochen (Fehlermeldung E0).

5. Automatische Abschaltung

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

REINIGEN UND PFLEGEN



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

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.

4. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
5. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.
6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

FEHLER BESEITIGEN

Fehler / Hinweise	Gerät funktioniert nicht Prüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung unterbrochen ist.
Signalton („BI“-Ton)	Prüfen Sie, ob ein geeignetes Kochgeschirr verwendet wird. Prüfen Sie, ob der Topf mittig auf der Kochzone steht. Prüfen Sie, ob der Bodendurchmesser des Topfes größer als 12 cm ist.
Warnsignal E0	Prüfen Sie, ob geeignetes Kochgeschirr verwendet wird. Prüfen Sie, ob der Topf auf der Kochplatte steht.
Warnsignal E1	IGBT-Thermistor – Unterbrechung im Stromkreis.
Warnsignal E2	IGBT-Überhitzungsschutz aktiviert.
Warnsignal E3	Netzspannung zu hoch (> 280 V).
Warnsignal E4	Netzspannung zu niedrig (< 90 V).
Warnsignal E5	Spulensensor – Unterbrechung oder Kurzschluss.
Warnsignal E6	Überhitzungsschutz bei Trockenbetrieb; zu hohe Temperatur der Kochfeldoberfläche.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

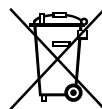
GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rucksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.



SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

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

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58305 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)) befindet.

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

Hockenheim, 26.10.2025

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58305**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power rating:	2,000 Watt, 220–240 V~, 50 Hz	
Pot diameter:	Max. 20 cm	
Size W/D/H:	approx. 28 x 35 x 5,6 cm	
Weight:	approx. 2 kg	
Power cord:	approx. 120 cm	
Housing:	Plastic	
Protection class:	2	
Features:	10 power settings, 10 temperature settings, timer	
Accessories:	Instructions for use	

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

EXPLANATION OF SYMBOLS

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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
7. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
8. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
9. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
10. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
11. When using model 58305, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
12. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guesthouses or holiday homes.
13. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord, cooktop or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our customer service department.
14. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
15. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards. Disconnect the power plug only after the fans in the appliance have stopped turning.

Information on setup and operation of the appliance

16. Place the appliance on a solid, level and dry surface. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal surfaces or surfaces covered with textiles.
17. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
18. Do not use the appliance outdoors.
19. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
20. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
21. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
22. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
23. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
24. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
25. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.
26. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
27. Do not leave any metal objects such as knives or forks on the burner, since they could become hot when the appliance is switched on.
28. Do not heat closed metal cans; they could explode.
29. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
30. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
31. Do not allow objects to fall onto the cooktop – danger of breakage! If the cooktop is cracked or otherwise damaged, do not continue to use the appliance; it must be sent in to our after sales service department for repair.
32. The appliance should not be operated for more than 4 hours continuously. If used longer than this, switch it off for at least 30 minutes in between.

33. The cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
34. Please do not drag the pots across the control panel, as this could damage it.
35. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
36. The pot, when filled, should not be heavier than 5 kg to prevent damage to the cooktop.
37. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
38. Before moving or cleaning the appliance after use, always switch off and unplug the appliance and allow it to cool.

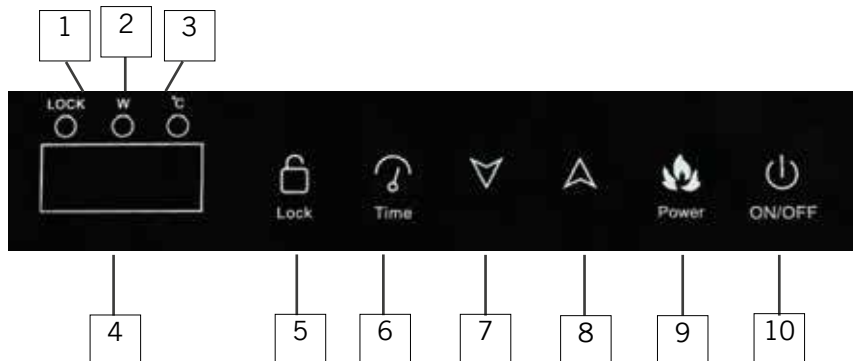
The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

**CAUTION:**

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



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

DISPLAY

- 1 Indicator light for lock
- 2 Indicator light for wattage
- 3 Indicator light for temperature
- 4 Display
- 5 Lock button
- 6 Time control button
- 7 Down button –
- 8 Up button +
- 9 Power button / Function
- 10 On/Off button

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport locks. Keep packaging materials away from children – risk of suffocation! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Check the device for visible damage. Do not use the device if it is damaged; contact our customer service department.
3. Check that all listed accessories are present and complete.
4. Wipe the device with a damp cloth.
5. Place the device on a flat, firm and dry surface with sufficient space on all sides.

6. Plug the power cord into a power outlet. A short beep will sound and 'C' will appear on the display; the device is now in standby mode.

OPERATION OF THE INDUCTION BURNER

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

1. Switch on the appliance using the ON/OFF button.
2. A short beep will sound and 'On' will appear on the display.
3. Please note: If you do not make any further settings on the appliance within one minute, it will return to standby mode.
4. The default setting for the appliance is 1,600 watts.
5. Place a suitable, filled saucepan in the centre of the hotplate.

Control via power

6. Press the 'FUNCTION' button once. The 'Watt' indicator light will illuminate. The power level will be shown on the display. You can change the power level using the + and - buttons.
7. The following settings are possible: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Control via temperature (ideal if the appliance is already heated up)

8. To control the appliance via the temperature, press the FUNCTION button until the 'Temp' indicator light comes on and the default setting '200' appears in the display.
9. The following settings are possible and can be adjusted using the '+' and '-' buttons.
10. The following settings are possible: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 °C
11. If there is no saucepan on the hob, an acoustic signal will sound at intervals, the display will show EO and the appliance will switch off automatically after approx. 60 seconds.
12. The appliance can be switched off at any time during cooking by pressing the ON/OFF button.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Automatic return to standby mode

13. In the „ON“ state, if no function is selected within 1 minute, the device will return to the standby mode „C“.
14. The settings made are not saved if the programme is cancelled or when the end of the programme is reached.
15. The fan continues to run for approx. 60 seconds after the end of the programme.
16. If the programme is not controlled by the timer, the appliance switches off automatically after two hours at the latest.
17. To save electricity, unplug the appliance from the mains after use. The 'On' indicator helps you to see that the appliance is still connected to the mains.
18. Caution: do not leave the appliance unattended during cooking!

**CAUTION:**

The hob may become hot due to the heat emitted by the cookware. Therefore, please do not touch the surface immediately after cooking.

COOKING WITH TIME CONTROL

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

1. First select the desired function (heating power or temperature) as described above.
2. Press the 'Timer' button. '00:10' appears in the display.
3. Briefly press the '-' or '+' button to set the time in 1-minute increments.
4. Hold down the '-' or '+' button to set the time in 10-minute increments.
5. The adjustable time range is 0 to 3 hours.
6. The set time is shown on the display.
7. If you do not make any entries for more than five seconds, the time presetting is complete and the device returns to its initial state.
8. During the cooking process, both the heating or temperature level and the remaining time are shown alternately on the display.
9. When the set time is reached, the appliance switches off automatically.
10. The appliance can be switched off at any time during the cooking process by pressing the ON/OFF button.
11. The set times are not saved if the programme is interrupted or when the end of the programme is reached.

12. The fan continues to run for approx. 60 seconds after the end of the programme.
13. If the programme is not controlled by the time selection, the appliance switches off automatically after two hours at the latest.
14. To save electricity, unplug the appliance from the mains after use. The 'On' indicator helps you to see that the appliance is still connected to the mains.
15. Caution: do not leave the appliance unattended during longer cooking times!!

**CAUTION:**

The hob may become hot due to the heat emitted by the cookware. Therefore, please do not touch the surface immediately after cooking.

LOCK FUNCTION/BUTTON LOCK

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

Switching on the lock function:

1. To prevent accidental operation of the device, it can be locked.
2. To activate the lock:
3. Tap the 'Lock' button.
4. The 'Lock' indicator light will illuminate. No further settings can be made. Only the ON/OFF button can be pressed to switch off the device.

Deactivating the lock:

5. Press the 'Lock' button again. The 'Lock' indicator light will go out, indicating that the lock has been deactivated.
6. Note: Once the device is disconnected from the power supply, the lock is deactivated and may need to be reactivated.

COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom, cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your sauce-pans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 20 cm.

6. Attention:

Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.

7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots.
8. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages. Put the saucepan always precisely in the middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

FUNCTIONING

Cooking on an induction cooker saves up to 50 % of electric power. The cooking time is reduced by up to 30 %. When cooking on an induction cooker, not the hotplate is heated, but the saucepan on it, provided that the bottom is ferromagnetic. The heating is effected by a magnetic alternating field below the hotplate.

The advantages of induction cooking are:

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

SAFETY FUNCTIONS**1. Overvoltage / low voltage protection**

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

2. Overheating protection

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

3. High voltage pulse protection

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

4. Small metal part protection

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

5. Suitable pans

The appliance detects automatically if the used saucepan is suitable for induction cooking or not. If the saucepan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate (fault E0).

CLEANING AND CARE



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

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

TROUBLE SHOOTING

Errors	check whether plug is switched on . check whether the electricity is cut off.
BI Sound	check whether the pot used is suitable or not. check whether the pot is on the cooking zone centre. check whether the pot bottom diameter bigger than 12cm.
Warning Signal E0	check whether the suitable pot is used . check whether the pot is put on the cooking plate
Warning Signal E1	IGBT thermistor open circuit
Warning Signal E2	IGBT overheat protection
Warning Signal E3	Electricity voltage too high (>280V)
Warning Signal E4	Electricity voltage too low (<90V)

Warning Signal E5

Wire coil sensor open circuit or short circuit.

Warning Signal E6

Dry burning overheat protection, high furnace surface temperature.

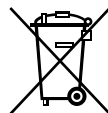
GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58305**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	2 000 watts, 220-240 V~, 50 Hz
Diamètre du pot :	20 cm maximum
Dimensions (L/P/H) :	env. 28 x 35 x 5,6 cm
Poids :	env. 2 kg
Longueur du câble :	env. 120 cm
Matériau :	plastique
Classe de protection :	2
Équipement :	10 niveaux de puissance, 10 niveaux de température, minuterie
Accessoires :	mode d'emploi



Sous réserve de modifications et d'erreurs dans les caractéristiques, la technologie, les couleurs et le design.

EXPLICATION DES SYMBOLES

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



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
7. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
9. Avant d'utiliser cette plaque de cuisson, les personnes qui portent un pacemakeur, notamment un ancien modèle de stimulateur cardiaque, doivent demander conseil à leur médecin car le fonctionnement du stimulateur cardiaque pourrait être altéré.
10. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
11. S'il s'agit du modèle 58305, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
12. La plaque de cuisson est exclusivement destinée à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
 - Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
 - exploitations agricoles,
 - pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
 - dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.
13. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement, la plaque ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service après-vente.
14. Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers importants et entraîner l'annulation de la garantie.

15. Si le câble de raccordement de cet appareil est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger. Débranchez la prise mâle de secteur uniquement lorsque les ventilateurs de l'appareil ne tournent plus.

Consignes pour installer et utiliser l'appareil

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

29. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l'appareil soient toujours dégagées.
30. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez éteindre l'appareil et retirer les plats et casseroles.
31. Ne faites pas tomber d'objets sur la plaque - elle risquerait de se briser ! Si la plaque est fissurée ou abîmée, il ne faut plus l'utiliser. Il faut l'envoyer à notre service après-vente pour réparation.
32. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 4 heures d'affilée. Pour pouvoir l'utiliser plus de 5 heures, il faut faire une pause et l'éteindre pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.
33. La plaque peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.
34. Ne faites pas glisser les casseroles sur le panneau de commande, car cela pourrait l'endommager.
35. Ne mettez pas d'objets, ni de films, ni d'autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
36. Un plat rempli ne doit pas dépasser 5 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
37. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.
38. Après utilisation, il faut toujours éteindre l'appareil et le laisser se refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer, et il faut également débrancher la prise mâle de secteur.

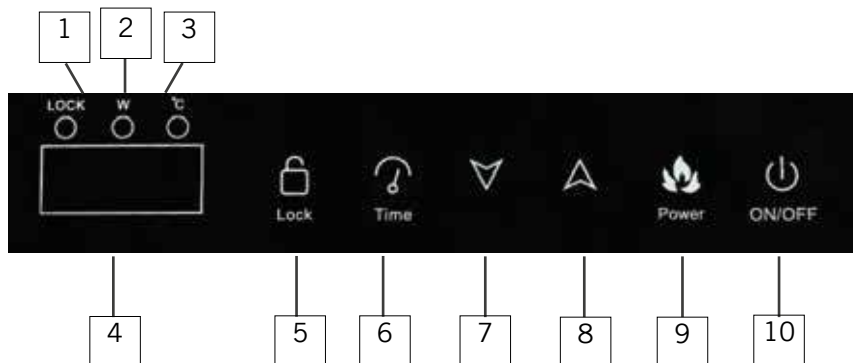
**Prudence :**

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



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

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

ÉCRAN / PANNEAU DE COMMANDE

- 1 Voyant lumineux Verrouillage
- 2 Voyant lumineux Watt
- 3 Voyant lumineux Température
- 4 Écran
- 5 Touche Verrouillage
- 6 Touche Minuterie
- 7 Touche Descendre -
- 8 Touche Monter +
- 9 Touche Alimentation / Function
- 10 Touche MARCHÉ/ARRÊT (On/Off)

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que les sécurités de transport éventuellement présentes. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants – risque d'étouffement ! Éliminez les matériaux d'emballage conformément aux prescriptions locales en vigueur.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. En cas de dommages, ne mettez pas l'appareil en service et contactez notre service après-vente.
3. Vérifiez que tous les accessoires mentionnés sont bien présents.
4. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
5. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche, à une distance suffisante de tous les côtés.
6. Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Un bref signal sonore retentit, « C » s'affiche à l'écran, l'appareil est en mode veille.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

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

1. Allumez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF.
2. Un bref bip retentit et « On » s'affiche à l'écran.
3. Remarque : si vous n'effectuez aucun autre réglage sur l'appareil dans la minute qui suit, celui-ci repasse en mode veille.
4. Le réglage par défaut de l'appareil est de 1 600 watts.
5. Placez une casserole adaptée et remplie au centre de la plaque chauffante.

Contrôle via l'alimentation électrique

6. Appuyez une fois sur le bouton « FUNCTION ». Le voyant « Watt » s'allume. Le niveau de puissance s'affiche à l'écran. Vous pouvez modifier le niveau de puissance à l'aide des boutons + et -.
7. Les réglages suivants sont possibles : 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Contrôle via la température (idéal si l'appareil est déjà chauffé)

8. Pour contrôler l'appareil via la température, appuyez sur le bouton FUNCTION jusqu'à ce que le voyant « Temp » s'allume et que le réglage par défaut « 200 » s'affiche à l'écran.
9. Les réglages suivants sont possibles et peuvent être ajustés à l'aide des boutons « + » et « - ».
10. Les réglages suivants sont possibles : 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 °C
11. Si aucune casserole n'est posée sur la plaque de cuisson, un signal sonore retentit à intervalles réguliers, l'écran affiche EO et l'appareil s'éteint automatiquement après environ 60 secondes.
12. L'appareil peut être éteint à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur le bouton ON/OFF.

Retour automatique en mode veille

13. En mode « ON », si aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai d'une minute, l'appareil repasse en mode veille « C ».
14. Les réglages effectués ne sont pas enregistrés si le programme est annulé ou lorsque la fin du programme est atteinte.
15. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 60 secondes après la fin du programme.
16. Si le programme n'est pas contrôlé par la minuterie, l'appareil s'éteint automatiquement au plus tard après deux heures.
17. Pour économiser de l'électricité, débranchez l'appareil du secteur après utilisation. Le voyant « On » vous permet de voir que l'appareil est toujours branché au secteur.

18. Attention : ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson !



ATTENTION :

La table de cuisson peut devenir chaude en raison de la chaleur émise par les ustensiles de cuisine. Par conséquent, veuillez ne pas toucher la surface immédiatement après la cuisson.

CUISSON AVEC COMMANDE DE LA DURÉE

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

1. Commencez par sélectionner la fonction souhaitée (puissance de chauffage ou température) comme décrit ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche « Timer ». L'écran affiche « 00:10 ».
3. Appuyez brièvement sur la touche « - » ou « + » pour régler la durée par incréments d'une minute.
4. Maintenez la touche « - » ou « + » enfoncée pour régler la durée par paliers de 10 minutes.
5. La durée réglable est comprise entre 0 et 3 heures.
6. La durée réglée s'affiche à l'écran.
7. Si vous n'effectuez aucune saisie pendant plus de cinq secondes, le réglage de la durée est terminé et l'appareil revient à son état initial.
8. Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement le niveau de chauffage ou de température et le temps restant.
9. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
10. L'appareil peut être éteint à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
11. Les temps réglés ne sont pas enregistrés en cas d'interruption ou à la fin du programme.
12. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 60 secondes après la fin du programme.
13. Si le programme n'est pas contrôlé par la sélection de la durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de deux heures maximum.
14. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant afin d'économiser de l'électricité. L'indicateur « On » vous aide à voir que l'appareil est encore branché au réseau électrique.
15. Attention : ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant une cuisson prolongée !

ATTENTION :

16. La table de cuisson peut devenir chaude en raison de la chaleur émise par les ustensiles de cuisine. Par conséquent, veuillez ne pas toucher la surface immédiatement après la cuisson.



ATTENTION :

La table de cuisson peut devenir chaude en raison de la chaleur émise par les ustensiles de cuisine. Par conséquent, veuillez ne pas toucher la surface immédiatement après la cuisson.

FONCTION DE VERROUILLAGE / VERROUILLAGE DES TOUCHES

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

Activer le verrouillage :

1. Appuyez sur la touche « Lock ».
2. Le voyant « Lock » s'allume. Il n'est plus possible de régler les paramètres. Seule la touche MARCHE/ARRÊT peut être actionnée pour éteindre l'appareil.

Désactiver le verrouillage :

3. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche « Lock ». Dès que le voyant « Lock » s'éteint, le verrouillage est désactivé.
4. Remarque : dès que l'appareil est débranché du secteur, le verrouillage n'est plus activé et doit être réactivé si nécessaire.

SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction
4. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
5. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 20 cm maximum.
6. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
7. **Attention :**
Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou température peut endommager la vaisselle.
8. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.
9. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d'erreur et une mise hors marche automatique.

FONCTIONNEMENT

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

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

Les avantages de la cuisson à induction:

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

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Protection contre surtension

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

2. Protection contre surchauffe

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

3. Protection contre surtension transitoire

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

4. Protection pour objets métalliques

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

5. Casseroles appropriées

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
2. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
5. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
6. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.

FAUTES POSSIBLE

Erreurs / Remarques	L'appareil ne fonctionne pas Vérifiez si la fiche d'alimentation est correctement branchée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant.
Signal sonore (« BI »)	Vérifiez si un récipient de cuisson adapté est utilisé. Vérifiez si le récipient est placé au centre de la zone de cuisson. Vérifiez si le diamètre du fond du récipient est supérieur à 12 cm.
Signal d'avertissement E0	Vérifiez si un récipient de cuisson adapté est utilisé. Vérifiez si le récipient est posé sur la plaque de cuisson.
Signal d'avertissement E1	Thermistance IGBT : circuit ouvert.
Signal d'avertissement E2	Protection contre la surchauffe de l'IGBT.
Signal d'avertissement E3	Tension d'alimentation trop élevée (> 280 V).
Signal d'avertissement E4	Tension d'alimentation trop basse (< 90 V).
Signal d'avertissement E5	Capteur de la bobine : circuit ouvert ou court-circuit.
Signal d'avertissement E6	Protection contre la surchauffe en cas de fonctionnement à sec ; température de la surface de cuisson trop élevée.

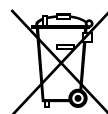
CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58305**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	2.000 watt, 220–240 V~, 50 Hz
Diameter pan:	Maximaal 20 cm
Afmetingen (B/D/H):	ca. 28 x 35 x 5,6 cm
Gewicht:	ca. 2 kg
Kabellengte:	ca. 120 cm
Materiaal:	kunststof
Beschermingsklasse:	2
Uitrusting:	10 vermogensstanden, 10 temperatuurstanden, timer
Accessoires:	gebruiksaanwijzing



Wijzigingen en fouten in uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

5. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
9. Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten vóór de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
10. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
11. Bij het model 58305 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.
12. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
13. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel, de plaat of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/ of reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
14. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden. Trek de netstekker pas uit het stopcontact, als de ventilatoren in het apparaat niet meer lopen.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

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

apparaat niet meer gebruikt worden, maar moet voor reparatie naar onze klantenservice gestuurd worden.

31. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur aan één stuk gebruikt worden. Als het langer gebruikt wordt, moet het tussendoor minstens 30 minuten lang uitgeschakeld worden.
32. De plaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.
33. Trek de potten niet over het bedieningspaneel, omdat dit anders beschadigd kan raken.
34. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
35. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 5 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
36. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
37. Na gebruik en voordat u het apparaat verzet of reinigt, a.u.b. steeds de stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.

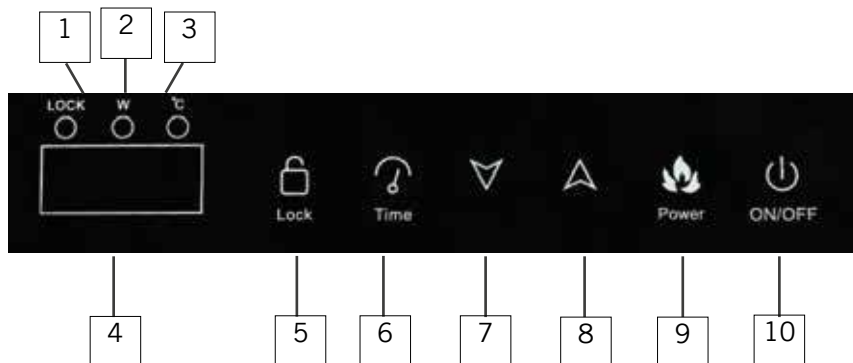
De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

**LET OP:**

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



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

DISPLAY/BEDIENINGSVELD

- 1 Controlelampje vergrendeling
- 2 Controlelampje wattage
- 3 Controlelampje temperatuur
- 4 Display
- 5 Knop vergrendeling
- 6 Knop tijdregeling
- 7 Knop omlaag -
- 8 Knop omhoog +
- 9 Knop Power / Function
- 10 Knop AAN/UIT (On/Off)

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen – verstikkingsgevaar! Voer de verpakkingsmaterialen af volgens de plaatselijk geldende voorschriften.
2. Controleer het apparaat op zichtbare beschadigingen. Neem het apparaat bij beschadigingen niet in gebruik en neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of alle vermelde accessoires aanwezig zijn.
4. Veeg het apparaat af met een vochtige doek.
5. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige en droge ondergrond met voldoende ruimte aan alle kanten.

- Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een korte pieptoon en op het display verschijnt 'C'. Het apparaat staat in de stand-bymodus.

BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

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

- Schakel het apparaat in met de AAN/UIT-knop.
- Er klinkt een korte pieptoon en op het display verschijnt 'On'.
- Let op: als u binnen een minuut geen verdere instellingen op het apparaat uitvoert, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus.
- De standaardinstelling van het apparaat is 1.600 watt.
- Zet een geschikte, gevulde kookpot in het midden van de kookplaat.

Controle via de stroomvoorziening

- Druk eenmaal op de knop "FUNCTION". Het lampje "Watt" gaat branden. Het vermogensniveau wordt op het display weergegeven. U kunt het vermogensniveau wijzigen met de knoppen + en -.
- De volgende instellingen zijn mogelijk: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Regeling via temperatuur (ideaal als het apparaat al verwarmd is)

- Om het apparaat via de temperatuur te bedienen, drukt u op de FUNCTION-knop totdat het lampje "Temp" gaat branden en de standaardinstelling "200" op het display verschijnt.
- De volgende instellingen zijn mogelijk en kunnen worden aangepast met de knoppen '+' en '-'.
- De volgende instellingen zijn mogelijk: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240°C
- Als er geen pan op de kookplaat staat, klinkt er regelmatig een geluidssignaal, verschijnt er EO op het scherm en schakelt het apparaat na ongeveer 60 seconden automatisch uit.
- Het apparaat kan tijdens het koken op elk moment worden uitgeschakeld door op de knop ON/OFF te drukken.

Automatische terugkeer naar stand-by modus

- In de stand "AAN" keert het apparaat terug naar de stand-bymodus "C" als er binnen 1 minuut geen functie wordt geselecteerd.
- De ingestelde waarden worden niet opgeslagen als het programma wordt geannuleerd of wanneer het einde van het programma is bereikt.
- De ventilator blijft na het einde van het programma nog ongeveer 60 seconden draaien.
- Als het programma niet door de timer wordt geregeld, schakelt het apparaat uiterlijk na twee uur automatisch uit.

17. Om elektriciteit te besparen, moet u het apparaat na gebruik uit het stopcontact halen. Het lampje „On“ geeft aan dat het apparaat nog steeds op het stroomnet is aangesloten.
18. Let op: laat het apparaat tijdens het koken niet onbeheerd achter!

**LET OP:**

Het kookvlak kan warm worden door de warmte die door het kookgerei wordt afgegeven. Raak het oppervlak daarom niet direct na het koken aan.

KOKEN MET DE TIMER

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

1. Kies eerst, zoals hierboven beschreven, de gewenste functie (vermogensstand of temperatuur).
2. Druk op de knop „Timer“. Op het display verschijnt „00:10“.
3. Druk kort op de „-“ of „+“-knop om de tijd in stappen van 1 minuut in te stellen.
4. Houd de „-“ of „+“-knop ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten in te stellen.
5. De instelbare tijd bedraagt 0 tot 3 uur.
6. Op het display wordt de ingestelde tijd weergegeven.
7. Als u langer dan vijf seconden geen invoer doet, is de tijdsinstelling voltooid en keert het apparaat terug naar de uitgangspositie.
8. Tijdens het kookproces worden op het display afwisselend zowel het vermogens- of temperatuurniveau als de resterende tijd weergegeven.
9. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.
10. Het apparaat kan tijdens het kookproces op elk moment worden uitgeschakeld door op de AAN/UIT-knop te drukken.
11. De ingestelde tijden worden bij annulering of na het bereiken van het einde van het programma niet opgeslagen.
12. De ventilator blijft na afloop van het programma nog ongeveer 60 seconden draaien.
13. Als het programma niet via de tijdsinstelling wordt gestuurd, schakelt het apparaat uiterlijk na twee uur automatisch uit.
14. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact om energie te besparen. De aanduiding „On“ helpt u te zien dat het apparaat nog op het stroomnet is aangesloten.
15. Let op: laat het apparaat bij langere kooktijden niet onbeheerd achter!

**VOORZICHTIG**

De plaat kan warm worden door de stralingswarmte van het kookgerei. Raak het oppervlak daarom niet direct na het koken aan.

VERGRENDDELINGSFUNCTIE/TOETSBLOKKERING

Om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen, kan de bediening van het apparaat worden vergrendeld.

Vergrendeling inschakelen:

1. Tik op de toets "Lock"
2. Het controlelampje "Lock" gaat branden. Er kunnen geen instellingen meer worden gewijzigd. Alleen de toets AAN/UIT kan worden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Vergrendeling uitschakelen

3. Tik nogmaals tegelijkertijd op de toets "Lock". Zodra het controlelampje "Lock" uitgaat, is de vergrendeling uitgeschakeld.
4. Opmerking: zodra het apparaat van het stroomnet wordt losgekoppeld, is de vergrendeling niet meer ingeschakeld en moet deze eventueel opnieuw worden geactiveerd.

KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 20 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.400 Watt grillen. Een te hoge stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.
8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.
3. De voordelen zijn:
 - Korte reactietijd, daarom korte voorverhittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtetoevoer.
 - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
 - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.
 - Hoge energiebesparing van tot 50 %.
 - Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
 - Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

VEILIGHEIDSFUNCTIES**1. Overspanningsbeveiliging**

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

2. Oververhittingsbeveiliging

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

3. Stroomschommelingen / bliksembeveiliging

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

4. Metaalbeveiliging

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

5. Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap

Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E0).

REINIGING



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

- 1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
- 2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
- 3. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
- 4. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
- 5. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
- 6. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.

VERHELPEN VAN FOUTEN

Fouten / Meldingen	Het apparaat werkt niet Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de stroomvoorziening is onderbroken.
Geluidssignaal ("BI"-toon)	Controleer of geschikt kookgerei wordt gebruikt. Controleer of de pan in het midden van de kookzone staat. Controleer of de diameter van de panbodem groter is dan 12 cm.
Waarschuwingssignaal E0	Controleer of geschikt kookgerei wordt gebruikt. Controleer of de pan op de kookplaat staat.
Waarschuwingssignaal E1	IGBT-thermistor: open circuit.
Waarschuwingssignaal E2	IGBT-oververhittingsbeveiliging.
Waarschuwingssignaal E3	Netspanning te hoog (> 280 V).
Waarschuwingssignaal E4	Netspanning te laag (< 90 V).
Waarschuwingssignaal E5	Spoelsensor: open circuit of kortsluiting.
Waarschuwingssignaal E6	Oververhittingsbeveiliging bij droogkoken; te hoge temperatuur van het kookoppervlak.

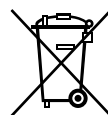
GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58305**DATI TECNICI**

Potenza:	2.000 watt, 220–240 V~, 50 Hz
Diametro padella:	Massimo 20 cm
Dimensioni (L/P/A):	circa 28 x 35 x 5,6 cm
Peso:	circa 2 kg
Lunghezza cavo:	circa 120 cm
Materiale:	plastica
Classe di protezione:	2
Dotazione:	10 livelli di potenza, 10 livelli di temperatura, timer
Accessori:	istruzioni per l'uso



Con riserva di modifiche ed errori nelle caratteristiche dell'equipaggiamento, nella tecnica, nei colori e nel design.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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



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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.

4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
7. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
9. Le persone portatrici di pace-maker, in particolare se di modelli vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pace-maker potrebbe essere compromesso.
10. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
11. Per il modello 58305, per evitare sovraccarichi di rete, nessun altro elettrodomestico deve essere fatto funzionare tramite lo stesso circuito elettrico.
12. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
13. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento per escludere la presenza di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento, alla piastra in vetro o ad altre parti far controllare e/o riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare notevoli danni all'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia.
14. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata.

Staccare la spina dalla presa soltanto quando i ventilatori nell'apparecchio non girano più.

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

31. Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnere ogni tanto per almeno 30 minuti.
32. La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.
33. Si prega di non trascinare le pentole sul pannello di controllo, poiché potrebbero danneggiarlo.
34. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra la pentola e la piastra di cottura.
35. Per evitare danni all'area di cottura la pentola piena non dovrebbe superare i 5 kg di peso.
36. Non appoggiare mai pentole calde sul pannello comandi.
37. Dopo l'uso, prima di spostare l'apparecchio o della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio, farlo raffreddare e quindi staccare la spina dalla presa.

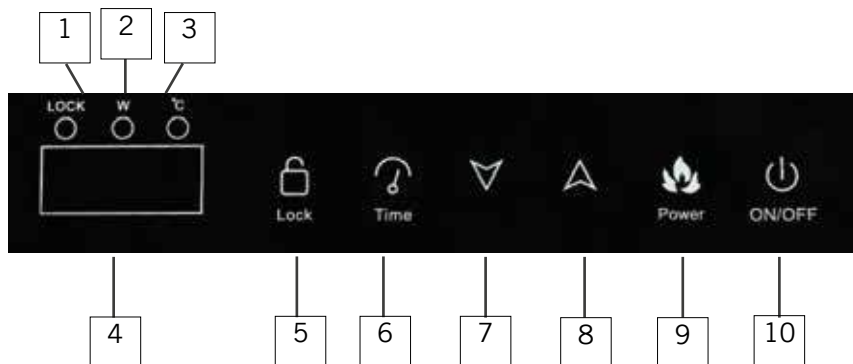
**ATTENZIONE:**

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



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

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

DISPLAY/PANNELLO COMANDI

- 1 Spia di blocco
- 2 Spia di potenza
- 3 Spia di temperatura
- 4 Display
- 5 Pulsante di blocco
- 6 Pulsante di regolazione del tempo
- 7 Pulsante giù -
- 8 Pulsante su +
- 9 Pulsante di accensione - / Function
- 10 Pulsante ON/OFF (Acceso/Spento)

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Strofinare l'apparecchio con un panno umido. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, solida e asciutta, mantenendo una distanza sufficiente su tutti i lati.
4. Inserire la spina in una presa elettrica. Viene emesso un breve segnale acustico e sul display viene visualizzato "Lo"

USO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

Nota: il vostro nuovo piano cottura è dotato di tasti a sfioramento. È sufficiente una leggera pressione con il dito per effettuare tutte le impostazioni. Non utilizzate i tasti a sfioramento con le dita bagnate e non appoggiate oggetti sui tasti per evitare malfunzionamenti.

1. Accendere l'apparecchio utilizzando il pulsante ON/OFF.
2. Si sentirà un breve segnale acustico e sul display apparirà la scritta "On".
3. Nota: se non si effettuano altre impostazioni sul dispositivo entro un minuto, questo tornerà in modalità standby.
4. L'impostazione predefinita del dispositivo è 1600 watt.
5. Posizionare una pentola adatta e piena al centro della piastra riscaldante.

Controllo tramite alimentazione elettrica

6. Premere una volta il pulsante «FUNCTION». La spia «Watt» si accende. Il livello di potenza viene visualizzato sul display. È possibile modificare il livello di potenza utilizzando i pulsanti + e -.
7. Sono disponibili le seguenti impostazioni: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Controllo tramite temperatura (ideale se l'apparecchio è già riscaldato)

8. Per controllare l'apparecchio tramite la temperatura, premere il pulsante FUNCTION fino a quando la spia "Temp" si accende e sul display viene visualizzata l'impostazione predefinita "200".
9. Sono disponibili le seguenti impostazioni, che possono essere regolate utilizzando i pulsanti "+" e "-".
10. Sono disponibili le seguenti impostazioni: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240 °C
11. Se sulla piastra di cottura non è posizionata alcuna pentola, viene emesso un segnale acustico a intervalli regolari, sul display viene visualizzato EO e l'apparecchio si spegne automaticamente dopo circa 60 secondi.
12. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante la cottura premendo il pulsante ON/OFF.

Ritorno automatico alla modalità standby

13. Nello stato "ON", se non viene selezionata alcuna funzione entro 1 minuto, il dispositivo tornerà alla modalità standby "C".
14. Le impostazioni effettuate non vengono salvate se il programma viene annullato o quando il programma è terminato.
15. Il ventilatore continua a funzionare per circa 60 secondi dopo la fine del programma.
16. Se il programma non è controllato dal timer, l'apparecchio si spegne automaticamente al massimo dopo due ore.

17. Per risparmiare energia elettrica, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso. La spia "On" indica che l'apparecchio è ancora collegato alla rete elettrica.
18. Attenzione: non lasciare l'apparecchio incustodito durante la cottura!

**ATTENZIONE:**

Il piano cottura può diventare caldo a causa del calore emesso dagli utensili da cucina. Pertanto, si prega di non toccare la superficie subito dopo la cottura.

COTTURA CON IMPOSTAZIONE TEMPORALE

Questa funzione consente di impostare l'apparecchio in modo che si spenga automaticamente dopo un periodo di tempo precedentemente selezionato dall'utente.

1. Iniziare selezionando la funzione desiderata (potenza di riscaldamento o temperatura) come descritto sopra.
2. Premere il tasto «Timer». Il display visualizza «00:10».
3. Premere brevemente il tasto «-» o «+» per impostare la durata con incrementi di un minuto.
4. Tenere premuto il tasto «-» o «+» per impostare la durata con incrementi di 10 minuti.
5. La durata impostabile è compresa tra 0 e 3 ore.
6. La durata impostata viene visualizzata sul display.
7. Se non si effettua alcun inserimento per più di cinque secondi, l'impostazione della durata viene completata e l'apparecchio torna allo stato iniziale.
8. Durante la cottura, il display visualizza alternativamente il livello di riscaldamento o la temperatura e il tempo rimanente.
9. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente.
10. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante la cottura premendo il tasto ON/OFF.
11. I tempi impostati non vengono memorizzati in caso di interruzione o al termine del programma.
12. Il ventilatore continua a funzionare per circa 60 secondi dopo la fine del programma.
13. Se il programma non è controllato dalla selezione della durata, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo un massimo di due ore.
14. Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente per risparmiare energia elettrica. L'indicatore "On" aiuta a vedere che l'apparecchio è ancora collegato alla rete elettrica.
15. Attenzione: non lasciare l'apparecchio incustodito durante una cottura prolungata!

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

ATTENZIONE:

16. Il piano cottura può diventare caldo a causa del calore emesso dagli utensili da cucina. Pertanto, si prega di non toccare la superficie subito dopo la cottura.

**ATTENZIONE:**

Il piano cottura può diventare caldo a causa del calore emesso dagli utensili da cucina. Pertanto, si prega di non toccare la superficie subito dopo la cottura.

FUNZIONE DI BLOCCAGGIO / INTERDIZIONE TASTI

Per impedire l'uso involontario dell'apparecchio, è possibile bloccarne il funzionamento..

Attivare il blocco:

1. Toccare il tasto "Lock"
2. La spia "Lock" si accende. Non è più possibile effettuare alcuna impostazione. È possibile premere solo il tasto ON/OFF per spegnere l'apparecchio.

Disattivazione del blocco

3. Toccare nuovamente il tasto "Lock". Non appena la spia "Lock" si spegne, il blocco è disattivato.
4. Nota: non appena l'apparecchio viene scollegato dalla rete elettrica, il blocco non è più attivo e deve essere riattivato.

STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 20 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.400 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.

7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:
 - tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell'afflusso di calore;
 - erogazione veloce di calore, poiché l'energia è disponibile subito e completamente dopo l'accensione.
 - piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
 - grande risparmio energetico, fino al 50 %.
 - pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
 - elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l'erogazione del calore si ferma automaticamente.

FUNZIONI DI SICUREZZA

1. Protezione da sovratensione

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

2. Protezione contro il surriscaldamento

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

3. Sbalzi di corrente / Protezione in caso di fulmini

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

4. Protezione metallo

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

5. Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione

L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E0).

PULIZIA

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

1. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
2. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
3. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
4. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
5. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
6. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.

ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

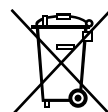
Errori / Segnalazioni	L'apparecchio non funziona Verificare che la spina di alimentazione sia inserita correttamente. Verificare se l'alimentazione elettrica è interrotta.	
Segnale acustico ("BI")	Verificare che venga utilizzata una pentola idonea. Verificare che la pentola sia posizionata al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro del fondo della pentola sia superiore a 12 cm.	
Segnale di avviso E0	Verificare che venga utilizzata una pentola idonea. Verificare che la pentola sia posizionata sulla piastra di cottura.	
Segnale di avviso E1	Termistore IGBT: circuito aperto.	
Segnale di avviso E2	Protezione contro il surriscaldamento dell'IGBT.	
Segnale di avviso E3	Tensione di alimentazione troppo alta (> 280 V).	
Segnale di avviso E4	Tensione di alimentazione troppo bassa (< 90 V).	
Segnale di avviso E5	Sensore della bobina: circuito aperto o cortocircuito.	
Segnale di avviso E6	Protezione contro il surriscaldamento in caso di funzionamento a secco; temperatura della superficie di cottura troppo elevata.	

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo avviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58305**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	2000 vatios, 220-240 V~, 50 Hz.
Diámetro de la sartén:	Máximo 20 cm.
Dimensiones (An/P/Al):	aprox. 28 x 35 x 5,6 cm.
Peso:	aprox. 2 kg
Longitud del cable:	aprox. 120 cm
Material:	plástico
Clase de protección:	2
Equipamiento:	10 niveles de potencia, 10 niveles de temperatura, temporizador
Accesorios:	manual de instrucciones



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

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

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



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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos, especialmente de tipo más antiguo, deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
10. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
11. Con el modelo 58305 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
12. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación, en la placa de cristal o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
14. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra

persona igualmente cualificada para evitar peligros. Retire el enchufe de red solo cuando los ventiladores en el aparato ya no giran.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

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

30. Riesgo de rotura: procure que no caigan objetos en la placa de cristal. En caso de rotura u otros daños en la placa de cristal, no siga utilizando el aparato y envíelo a nuestro servicio técnico para su reparación.
31. El aparato no debería utilizarse durante más de 4 horas seguidas. Para usos más prolongados, desconéctelo de vez en cuando durante 30 minutos como mínimo.
32. El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.
33. No arrastre las ollas sobre el panel de control, ya que podría dañarlo.
34. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
35. La olla llena no debería pesar más de 5 kg para evitar daños en la placa de cocción.
36. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
37. Después de utilizar el aparato y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desenchufe el conector de la red y deje que el aparato se enfríe.

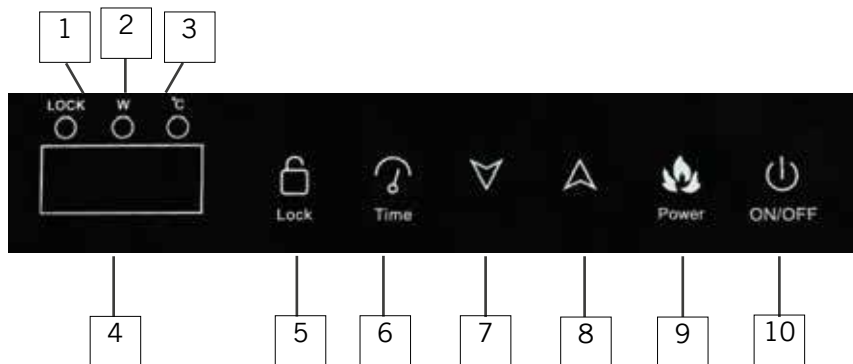
El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

**PRECAUCIÓN:**

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



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

PANTALLA/PANEL DE MANDO

- 1 Indicador de bloqueo
- 2 Indicador de potencia
- 3 Indicador de temperatura
- 4 Pantalla
- 5 Botón de bloqueo
- 6 Botón de ajuste de tiempo
- 7 Botón abajo -
- 8 Botón arriba +
- 9 Botón de encendido / Function
- 10 Botón ON/OFF (Encendido/Apagado)

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo.

4. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada.
5. Enchufe la clavija en una caja de enchufe. Suena un tono de señal breve y aparece "Lo" en la pantalla

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Nota: su nueva placa de cocción está equipada con teclas táctiles. Basta con una ligera presión con el dedo para realizar todos los ajustes. No utilice las teclas táctiles con los dedos mojados y no coloque objetos sobre las teclas para evitar fallos de funcionamiento.

1. Encienda el aparato con el botón ON/OFF.
2. Se oír un breve pitido y en la pantalla aparecerá la palabra «On».
3. Nota: si no se realiza ningún otro ajuste en el dispositivo en el plazo de un minuto, este volverá al modo de espera.
4. El ajuste predeterminado del dispositivo es 1600 vatios.
5. Coloque una olla adecuada y llena en el centro de la placa calefactora.

Control mediante alimentación eléctrica

6. Pulse una vez el botón «FUNCTION». Se enciende la luz indicadora «Watt». El nivel de potencia se muestra en la pantalla. Puede modificar el nivel de potencia con los botones + y -.
7. Hay disponibles los siguientes ajustes: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Control mediante temperatura (ideal si el aparato ya está caliente)

8. Para controlar el aparato mediante la temperatura, pulse el botón FUNCTION hasta que se encienda la luz «Temp» y aparezca en la pantalla el ajuste predeterminado «200».
9. Hay disponibles los siguientes ajustes, que se pueden regular con los botones «+» y «-».
10. Hay disponibles los siguientes ajustes: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240°C
11. Si no hay ninguna olla sobre la placa de cocción, se emitirá una señal acústica a intervalos regulares, aparecerá EO en la pantalla y el aparato se apagará automáticamente tras unos 60 segundos.
12. El aparato se puede apagar en cualquier momento durante la cocción pulsando el botón ON/OFF.

Retorno automático al modo de esperar

13. En el estado «ON», si no se selecciona ninguna función en el plazo de 1 minuto, el dispositivo volverá al modo de espera «C».
14. Los ajustes realizados no se guardan si se cancela el programa o cuando este finaliza.
15. El ventilador sigue funcionando durante unos 60 segundos después de finalizar el programa.
16. Si el programa no está controlado por el temporizador, el aparato se apaga automáticamente como máximo al cabo de dos horas.

17. Para ahorrar energía eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica después de su uso. La luz «On» indica que el aparato sigue conectado a la red eléctrica.
18. Atención: ¡no deje el aparato sin vigilancia durante la cocción!

**ATENCIÓN:**

La placa de cocción puede calentarse debido al calor emitido por los utensilios de cocina. Por lo tanto, no toque la superficie inmediatamente después de cocinar.

COCINAR CON CONTROL DE TIEMPO

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

1. Comience seleccionando la función deseada (potencia de calefacción o temperatura) como se ha descrito anteriormente.
2. Pulse la tecla «Timer». La pantalla muestra «00:10».
3. Pulse brevemente la tecla «-» o «+» para ajustar la duración en incrementos de un minuto.
4. Mantenga pulsada la tecla «-» o «+» para ajustar la duración en incrementos de 10 minutos.
5. La duración se puede ajustar entre 0 y 3 horas.
6. La duración ajustada se muestra en la pantalla.
7. Si no se realiza ninguna entrada durante más de cinco segundos, el ajuste de la duración se completa y el aparato vuelve al estado inicial.
8. Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente el nivel de calentamiento o la temperatura y el tiempo restante.
9. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
10. El aparato se puede apagar en cualquier momento durante la cocción pulsando la tecla ON/OFF.
11. Los tiempos ajustados no se memorizan en caso de interrupción o al finalizar el programa.
12. El ventilador sigue funcionando durante unos 60 segundos después de finalizar el programa.
13. Si el programa no se controla mediante la selección de la duración, el aparato se apaga automáticamente después de un máximo de dos horas.
14. Después de su uso, desconecte el aparato de la toma de corriente para ahorrar energía eléctrica. El indicador «On» ayuda a ver que el aparato sigue conectado a la red eléctrica.
15. Atención: ¡no deje el aparato sin vigilancia durante una cocción prolongada!

ATENCIÓN:

16. La placa de cocción puede calentarse debido al calor emitido por los utensilios de cocina. Por lo tanto, no toque la superficie inmediatamente después de cocinar.

ATENCIÓN:

La placa de cocción puede calentarse debido al calor emitido por los utensilios de cocina. Por lo tanto, no toque la superficie inmediatamente después de cocinar.

FUNCIÓN DE BLOQUEO/BLOQUEO DE TECLAS

Para evitar un manejo involuntario del aparato, se puede bloquear su funcionamiento.

Activación del bloqueo:

1. Pulse el botón «Lock».
2. Se encenderá el indicador luminoso «Lock». Ya no se podrán realizar ajustes. Solo se podrá pulsar el botón ON/OFF para apagar el aparato.

Desconectar el bloqueo

3. Vuelva a pulsar simultáneamente la tecla «Lock». En cuanto se apague la luz indicadora «Lock», el bloqueo estará desactivado. Nota: En cuanto se desconecte el aparato de la red eléctrica, el bloqueo dejará de estar activado y, en caso necesario, deberá volver a activarse.

BATERÍA DE COCINA

1. Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
2. Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
3. No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 20 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.400 Watio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:
 - Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
 - Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
 - Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
 - Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
 - Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
 - Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

1. Protección contra la sobretensión

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

2. Protección de sobrecalentamiento

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

3. Fluctuaciones de corriente / Protección contra descargas eléctricas

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

4. Protección contra metales

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

5. Detección automática de batería de cocina adecuada

El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción (mensaje de error E0).

LIMPIEZA

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Errores / Avisos	El aparato no funciona Compruebe si el enchufe de alimentación está conectado. Compruebe si el suministro eléctrico está interrumpido.
Señal acústica ("BI")	Compruebe si se está utilizando un recipiente de cocción adecuado. Compruebe si el recipiente está colocado en el centro de la zona de cocción. Compruebe si el diámetro del fondo del recipiente es mayor de 12 cm.
Señal de advertencia E0	Compruebe si se está utilizando un recipiente de cocción adecuado. Compruebe si el recipiente está colocado sobre la placa de cocción.
Señal de advertencia E1	Termistor IGBT: circuito abierto.
Señal de advertencia E2	Protección contra sobrecalentamiento del IGBT.
Señal de advertencia E3	Tensión de alimentación demasiado alta (> 280 V).
Señal de advertencia E4	Tensión de alimentación demasiado baja (< 90 V).
Señal de advertencia E5	Sensor de la bobina: circuito abierto o cortocircuito.
Señal de advertencia E6	Protección contra sobrecalentamiento por funcionamiento en seco; temperatura de la superficie de cocción demasiado alta.

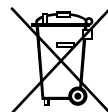
CONDICIONES DE GARANTÍA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58305**DANE TECHNICZNE**

Moc:	2000 W, 220–240 V~, 50 Hz.
Średnica patelni:	maksymalnie 20 cm.
Wymiary (szer./gł./wys.):	ok. 28 x 35 x 5,6 cm.
Waga:	ok. 2 kg.
Długość przewodu:	ok. 120 cm.
Materiał:	tworzywo sztuczne.
Klasa ochrony:	2
Wyposażenie:	10 poziomów mocy, 10 poziomów temperatury, timer.
Akcesoria:	instrukcja obsługi



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych i zmian wzoru.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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



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

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.

4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
7. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
9. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
10. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
11. W przypadku modelu 58305 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć przeciążenia sieci zasilającej.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu przyłączeniowego, płyty szklanej lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu:
14. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
15. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw. Wtyczkę wyjąć dopiero wtedy, gdy wentylatory urządzenia już nie pracują.

Wskazówki dla ustawienia i obsługi urządzenia

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

32. Urządzenie nie może ciągle pracować dłużej niż 4 godziny. Przy dłuższym używaniu wyłączyć urządzenie przynajmniej na 30 minut.
33. Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.
34. Proszę nie przeciągać garnków po panelu sterowania, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
35. Pomiędzy garnek i płytę grzejną nie kłaść żadnych przedmiotów, folii lub podobnych.
36. Napętniony garnek nie może być cięższy od 5 kg, aby uniknąć uszkodzenia pola grzejnego
37. Na polu obsługi nie kłaść gorących garnków.
Po użyciu przed przestawieniem urządzenia lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć, ochłodzić i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

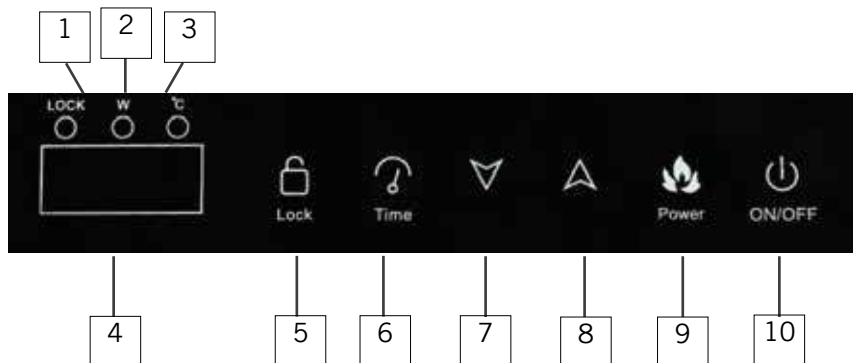
**OSTROŻNIE:**

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



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

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

POLE OBSŁUGI

- 1 Wskaźnik blokady
- 2 Wskaźnik mocy
- 3 Wskaźnik temperatury
- 4 Wyświetlacz
- 5 Przycisk blokady
- 6 Przycisk regulacji czasu
- 7 Przycisk w dół -
- 8 Przycisk w górę +
- 9 Przycisk zasilania / Function
- 10 Przycisk ON/OFF (włączanie/wyłączanie)

URUCHOMIENIE

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i naklejki (nie usuwać tabliczki znamionowej lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Przetrzeć urządzenie wilgotną ścierką.

4. Postawić urządzenie na równej, mocnej i suchej powierzchni zapewniając dostateczne wolne miejsce ze wszystkich stron.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Rozlega się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „Lo”.

OBSŁUGA INDUKCYJNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

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

1. Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF.
2. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „On”.
3. Uwaga: jeśli w ciągu minuty nie zostaną wprowadzone żadne inne ustawienia, urządzenie powróci do trybu czuwania.
4. Domyślne ustawienie urządzenia to 1600 watów.
5. Umieść odpowiedni, napełniony garnek na środku płyty grzejnej.

Sterowanie za pomocą zasilania elektrycznego

6. Naciśnij raz przycisk „FUNCTION”. Zapali się lampka kontrolna „Watt”. Poziom mocy wyświetla się na ekranie. Poziom mocy można zmieniać za pomocą przycisków + i -.
7. Dostępne są następujące ustawienia: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 / 1200 / 1400 / 1600 / 1800 / 2000 W

Sterowanie za pomocą temperatury (idealne, jeśli urządzenie jest już rozgrzane)

8. Aby sterować urządzeniem za pomocą temperatury, należy nacisnąć przycisk FUNCTION, aż zapali się kontrolka „Temp” i na wyświetlaczu pojawi się ustawienie domyślne „200”.
9. Dostępne są następujące ustawienia, które można regulować za pomocą przycisków „+” i „-”.
10. Dostępne są następujące ustawienia: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / 240°C
11. Jeśli na płycie grzejnej nie ma żadnego garnka, w regularnych odstępach czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawia się komunikat E0, a urządzenie wyłącza się automatycznie po około 60 sekundach.
12. Urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając przycisk ON/OFF.

Automatyczny powrót do trybu czuwania i

13. W stanie „ON”, jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie powróci do trybu czuwania „C”.
14. Ustawienia nie są zapisywane w przypadku anulowania programu lub po jego zakończeniu.
15. Wentylator działa przez około 60 sekund po zakończeniu programu.

16. Jeśli program nie jest sterowany przez timer, urządzenie wyłącza się automatycznie po maksymalnie dwóch godzinach.
17. Aby oszczędzać energię elektryczną, po zakończeniu użytkowania należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Lampka „On” wskazuje, że urządzenie jest nadal podłączone do sieci elektrycznej.
18. Uwaga: nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania!

**UWAGA:**

Płyta grzewcza może się nagrzewać pod wpływem ciepła wydzielanego przez naczynia kuchenne. Dlatego nie należy dotykać jej powierzchni bezpośrednio po zakończeniu gotowania.

GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

1. Rozpocznij od wybrania żądanej funkcji (moc grzania lub temperatura) zgodnie z powyższym opisem.
2. Naciśnij przycisk „Timer”. Na wyświetlaczu pojawi się „00:10”.
3. Naciśnij krótko przycisk „-” lub „+”, aby ustawić czas trwania w krokach co minutę.
4. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby ustawić czas trwania w krokach co 10 minut.
5. Czas trwania można ustawić w zakresie od 0 do 3 godzin.
6. Ustawiony czas trwania wyświetla się na ekranie.
7. Jeśli przez ponad pięć sekund nie zostanie wprowadzona żadna wartość, ustawienie czasu zostanie zakończone, a urządzenie powróci do stanu początkowego.
8. Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawia się na przemian poziom podgrzewania lub temperatura i pozostały czas.
9. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
10. Urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając przycisk ON/OFF.
11. Ustawione czasy nie są zapisywane w przypadku przerwania lub zakończenia programu.
12. Wentylator działa przez około 60 sekund po zakończeniu programu.
13. Jeśli program nie jest kontrolowany poprzez wybór czasu trwania, urządzenie wyłącza się automatycznie po maksymalnie dwóch godzinach.
14. Po użyciu należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby oszczędzać energię elektryczną. Wskaźnik „On” pomaga sprawdzić, czy urządzenie jest nadal podłączone do sieci elektrycznej.
15. Uwaga: nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas długotrwałego gotowania!

UWAGA:

16. Płyta grzewcza może się nagrzewać pod wpływem ciepła wydzielanego przez naczynia kuchenne. Dlatego nie należy dotykać jej powierzchni bezpośrednio po zakończeniu gotowania.

**UWAGA:**

Płyta grzewcza może się nagrzewać pod wpływem ciepła wydzielanego przez naczynia kuchenne. Dlatego nie należy dotykać jej powierzchni bezpośrednio po zakończeniu gotowania.

FUNKCJA BLOKADY/BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zapobiec przypadkowej obsłudze urządzenia, można zablokować jego obsługę.

Włączenie blokady:

1. Naciśnij przycisk „Lock”.
2. Zapali się kontrolka „Lock”. Nie można już wprowadzać żadnych ustawień. Aby wyłączyć urządzenie, można nacisnąć tylko przycisk ON/OFF.

Wyłączenie blokady

3. Ponownie naciśnij jednocześnie przycisk „Lock”. Gdy kontrolka „Lock” zgaśnie, blokada zostanie wyłączona.
4. Wskazówka: Po odłączeniu urządzenia od zasilania blokada nie jest już włączona i w razie potrzeby należy ją ponownie aktywować.

NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewane metalu, emaliowane stalowe garnki i patelnie.
3. Aby sprawdzić, czy Państwa garnek jest przystosowany, należy użyć magnesu: jeżeli magnes będzie się trzymał zewnętrznej strony dna garnka, garnek można użyć na płycie indukcyjnej. Nieodpowiednie są: garnki i patelnie z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki i częściowo ze stali chromoniklowej.
4. Garnki powinny mieć średnicę pomiędzy 12 a 20 cm.
5. Proszę ustawić garnek zawsze po środku pola grzejącego.
6. Proszę dopasować moc i temperaturę do zastosowanych naczyń kuchennych. Przy użyciu małych garnków i patelni można grillować już przy temp. 180 °C lub 1.400 W. Zbyt wysoki stopień przy małych garnkach może doprowadzić do uszkodzeń.
7. Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia powłoki na powlekanych garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczynia. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniom.

8. Proszę zawsze ustawiać garnki dokładnie po środku pola grzejącego, aby zapobiec informacjom o błędzie i automatycznemu wyłączeniu.

DZIAŁANIE

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

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Ochrona przed spięciem elektrycznym

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

2. Ochrona przed przegrzaniem

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

3. Skoki napięcia / ochrona przed piorunem

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

4. Ochrona przed metalami

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

5. Automatyczne rozpoznanie przystosowanego naczynia kuchennego

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

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.

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

USUWANIE BŁĘDÓW

Błędy		sprawdź, czy wtyczka jest podłączona. sprawdź, czy nie ma przerwy w dostawie prądu.
Dźwięk BI		sprawdź, czy używany garnek jest odpowiedni. sprawdź, czy garnek znajduje się na środku pola grzewczego. sprawdź, czy średnica dna garnka jest większa niż 12 cm.
Sygnał EO	ostrzegawczy	sprawdź, czy używasz odpowiedniego garnka. sprawdź, czy garnek jest umieszczony na płycie grzejnej.
Sygnał E1	ostrzegawczy	Termistor IGBT w stanie otwartego obwodu
Sygnał E2	ostrzegawczy	Zabezpieczenie przed przegrzaniem IGBT
Sygnał E3	ostrzegawczy	Zbyt wysokie napięcie elektryczne (>270 V)
Sygnał E4	ostrzegawczy	Napięcie elektryczne zbyt niskie (<90 V)
Sygnał E5	ostrzegawczy	Przerwa lub zwarcie w czujniku cewki drutu.
Sygnał E6	ostrzegawczy	Zabezpieczenie przed przegrzaniem podczas pracy na sucho, wysoka temperatura powierzchni pieca.

WARUNKI GWARANCJI

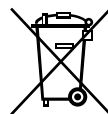
Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Aus dem Hause

UNOLD®