



## “Multi Induction Duo“

Bedienungsanleitung / Sicherheitshinweise  
Instruction manual / Safety cautions  
Mode d'emploi / Conseils de sécurité  
Gebruiksaanwijzing / Veiligheidsbepalingen  
Instrukcja obsługi / Wskazówki bezpieczeństwa

- D** Induktions-Doppelkochplatte
- GB** Induction double cooking plate
- F** Réchaud double à induction
- NL** Dubbele inductiekookplaten
- PL** Podwójna indukcyjna płyta kuchenna

Type IKP 2209

**Funktionsliste / list of functions / liste des fonctions /  
 Functielijst / Lista funkcji**

**Bedienfeld / Control panel / Tableau de commande /  
 Bedieningspaneel / Panel sterowania**



D		GB	
1	Display	1	Display
2	Funktionswahlschalter „höher“	2	Selection button "higher"
3	Funktionswahlschalter „niedriger“	3	Selection button "lower"
4	Leistungsstufen-Taste 1-10	4	Power button (level 1-10)
5	Temperatur-Taste 60-240°C	5	Temperature button 60-240°C
6	Zeit-Taste 0-240 Min. (0-4 h)	6	Time button 0-240 min. (0- 4 h)
7	ON/OFF-Taste (AN/AUS)	7	ON/OFF button
8	LED-Betriebskontrollleuchten	8	LED indicators

F		NL	
1	Ecran d'affichage digital		Bedieningspaneel
2	Touche d'augmentation "plus fort"		Functiekeuzeschakelaar „hoger“
3	Touche de réduction "moins fort"		Functiekeuzeschakelaar „lager“
4	Sélecteur de puissance 1-10		Bedieningsvlak "kookstand" 1-10
5	Sélecteur température 60-240°C		Bedieningsvlak „temperatuur" 60-240°C
6	Minuterie 0-240 minutes (0-4h)		Bedieningsvlak "tijd" 0-240 Min. (0-4 uur)
7	Interrupteur marche / arrêt		Bedieningsvlak ON/OFF (AAN/UIT)
8	Témoins de fonctionnement LED		LED-controlelampjes

PL			
1	Wyświetlacz		
2	Przełącznik funkcyjny „wyższa“		
3	Przełącznik funkcyjny „niższa“		
4	Przycisk poziomu mocy 1-10		
5	Przycisk temperatury 60-240°C		
6	Przycisk regulacji czasu 0-240 min. (0-4 h)		
7	Przycisk ON/OFF (Wł./Wył.)		
8	Wskaźniki kontrolne LED		

# Induktions-Doppelkochplatte IKP 2209 »Multi Induction Duo« D

## Inhalt

Funktionsliste.....	2
Lieferumfang.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Vor dem ersten Gebrauch.....	6
Inbetriebnahme.....	6
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....	11
Technische Daten.....	11
Entsorgung.....	12
Garantiehinweise.....	12

## Lieferumfang

- Induktions-Doppelkochplatte
- Bedienungsanleitung

## Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Betriebsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Sicherheitsvorschriften. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung und zugehörige Unterlagen weiter. Sollten Sie beim Auspacken feststellen, dass das Gerät beschädigt ist oder wider Erwarten nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (siehe unter „Garantiehinweise“).

**Bestimmungsgemäße Verwendung:** Dieses Gerät ist zum Erwärmen und Kochen von Speisen im privaten Haushalt geeignet. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bzw. gewerblichen Dauerbetrieb bestimmt. Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Bedienungsanleitung und nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung sowie unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß gesicherte Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom 230V, 50Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Vergleichen Sie die Spannungsangabe auf dem Typenschild des Gerätes mit der Spannungsversorgung in Ihrem Haushalt. Überprüfen Sie ob Ihre Netzspannung ausreicht, um ein Gerät dieser Leistung anzuschließen. Falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Risiken für den Benutzer führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwerkssystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Glasoberfläche. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, ist das Gerät umgehend von der Stromversorgung zu trennen und sich an unsere Service-Hotline zu wenden.
- Schließen Sie an der gleichen Steckdose kein anderes Elektrogerät an - verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose mit diesem Gerät.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Teile des Gerätes (wie z. B. das Gehäuse) berühren kann, damit es nicht beschädigt wird.



**Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen, können auf:
  - Gefahr durch Hitzeentwicklung und heißen Dampf
  - Gefahr durch scharfe Kanten, Ventilationsöffnungen, bewegliche Teile, etc.
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff darauf haben.
- Das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Bitte beachten Sie zur Vermeidung von Schäden am Gerät: Kochgeschirr mit heißem Inhalt muss unmittelbar nach Ausschalten/Ausstecken von den Kochfeldern genommen werden, um Beschädigung am Gerät durch Rückstauhitze zu vermeiden. Entsprechende Schäden sind nicht durch Garantie/Gewährleistung abgedeckt !!!**



- **ACHTUNG Hitzeentwicklung: Bei Betrieb von Elektro-Wärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können, z. B. heiße Kochplatten, heiße Töpfe oder Pfannen, heißes Fett! Weisen Sie auch andere Benutzer auf diese Gefahren hin.**
- Das Gerät nicht direkt an die Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen, damit das Gerät seine Abwärme ungehindert abgeben kann. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen. Bewahren Sie in der Nähe des Gerätes oder auf der Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, niemals leicht entflammare Gegenstände auf. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr- und Abluftöffnungen des Gerätes, damit es nicht überhitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen, z. B. Stein.
- Benutzen Sie das Gerät nie auf dem Teppich, auf Tischdecken oder anderen leicht entflammaren Gegenständen.
- Legen Sie keine Küchentücher, Servietten, Papier, Plastik, Kleidungsstücke oder andere leicht entflammare Gegenstände auf oder neben das eingeschaltete Gerät oder zwischen den Topf und die Platte um eine Gefährdung durch Brand oder elektrische Schläge zu vermeiden.



- **Vorsicht! Gefahr von Verbrennung und Brand! Niemals mit der Hand auf das Gerät greifen. Niemals andere Gegenstände als mit Speisen gefüllte Töpfe darauf stellen oder ablegen, solange das Gerät eingeschaltet bzw. am Netz angeschlossen ist.**
- Legen Sie keine Metallteile wie z.B. Messer, Gabel, Löffel, Dosen, Aluminiumfolie oder Topfdeckel auf das Gerät, während es in Betrieb ist, weil diese heiß werden können.
- Heizen Sie keine leeren Töpfe auf und überheizen Sie die Töpfe nicht.
- Sollte es vorkommen, dass durch Überhitzung Flammenbildung entsteht, versuchen Sie niemals diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer anderen starken Heizquelle aufstellen.



- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Niemals das Gerät, Netzkabel oder Netzstecker in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeit übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, weder zur Reinigung noch zu einem anderen Zweck.**

Sollte während der Benutzung Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät laufen, schalten Sie das Gerät sofort durch Druck auf die ON/OFF-Taste **aus** und ziehen Sie den Netzstecker.

- Gerät niemals benutzen, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden
  - Nicht in nassen bzw. feuchten Bereichen benutzen, oder wenn Hände oder Gerät nass sind
  - Stecken Sie niemals metallische oder andere Gegenstände in die Luftzufuhr- oder Abluftöffnungen um Stromschlagrisiko zu vermeiden
  - Sollte das Gerät beschädigt sein oder die Glasfläche gebrochen sein, dürfen Sie es auf keinen Fall mehr verwenden um die Risiken eines Stromschlages zu vermeiden
  - Verwenden und lagern Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Innenräumen, an denen es vor Feuchtigkeit, Nässe, Frost und übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eindringende Flüssigkeit in den Innenbereich des Gerätes) geschützt ist .
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn ein Topf darauf steht.
  - Stellen Sie keine Gegenstände, die magnetisch beeinflussbar sind, in der Nähe Ihrer Platte ab, wie z.B. Radios, TV, Kreditkarten, Kassetten.
  - Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.
  - **Hinweise zu Fehlercodes** (im Display erscheint E-0 bis E-5 und es ertönen mehrere aufeinanderfolgende Signaltöne):

**Sollte das Gerät während des Betriebes den Fehlercode E-0 anzeigen, so ist das Gerät betriebsbereit aber es wurde kein oder nicht das geeignete Kochgeschirr darauf gestellt, bzw. das Kochgeschirr wurde während des Betriebs vom Gerät entfernt. Das Gerät schaltet automatisch nach ca. einer Minute in den Standby-Modus.**

**Sollte das Gerät den Fehlercode E-1 anzeigen, so ist die betreffende Induktionskochplatte (z.B. durch zu langes Kochen bei hoher Temperaturstufe) überhitzt worden und hat automatisch die Wärmefunktion abgeschaltet. Bitte beachten Sie, dass sich in diesem Fall das Gerät automatisch wieder aktiviert, wenn es abgekühlt hat. Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen. Danach können Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen, indem Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken und die ON/OFF-Taste einschalten.**

**Sollte das Gerät den Fehlercode E-2 anzeigen, so ist das Gerät durch zu stark erhitztes (leer gekochtes) Kochgeschirr, unebene Topf- bzw. Pfannenböden, überhitzt worden (ab ca. 250°C) und hat automatisch die Wärmefunktion abgeschaltet, oder es erfolgte eine Abschaltung wegen Kurzschluss oder Fehlfunktion des Temperatursensors. In diesen beiden Fällen muss der Netzstecker gezogen werden und das Gerät von einem Fachmann (\*) geprüft werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Im Fall von Überhitzung können Sie, sobald es abgekühlt ist, d. h. nach mindestens ca. 20 Minuten Wartezeit, das Gerät wieder in Betrieb nehmen, indem Sie es mit der ON/OFF-Taste wieder einschalten.**

**Sollte das Gerät den Fehlercode E-3 anzeigen (bei Spannungsschwankung im Stromnetz, wie z. B. Blitzschlag, Überspannung mehr als 270V), so hat sich der automatische Über- bzw. Unterspannungsschutz aktiviert und das Gerät deaktiviert. Beachten Sie bitte, dass das Gerät, sobald sich die Stromspannung normalisiert hat, weiterarbeitet. Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn sich die Stromspannung normalisiert hat.**

**Sollte das Gerät den Fehlercode E-4 anzeigen (bei Spannungsschwankung im Stromnetz, wie z. B. Unterspannung von weniger als 140V, z. B. bei Problemen mit dem Stromversorgungsnetz) anzeigen, so hat sich der automatische Über- bzw. Unterspannungsschutz aktiviert und das Gerät deaktiviert. Beachten Sie bitte, dass das Gerät, sobald sich die Stromspannung normalisiert hat, weiterarbeitet. Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn sich die Stromspannung normalisiert hat.**

**Sollte das Gerät den Fehlercode E-5 anzeigen (bei Spannungsschwankung im Stromnetz, wie z. B. Über - oder Unterspannung z. B. bei Problemen mit dem Stromversorgungsnetz) anzeigen, so hat sich der automatische Über- bzw. Unterspannungsschutz aktiviert und**

**das Gerät deaktiviert. Beachten Sie bitte, dass das Gerät sobald sich die Stromspannung normalisiert hat, weiterarbeitet. Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn sich die Stromspannung normalisiert hat.**

- **Der Netzstecker ist zu ziehen:**
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Störung während des Gebrauchs
  - vor jeder Reinigung und Pflege
- Ziehen Sie zum Ausstecken des Gerätes nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker, damit das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung, benutzen Sie bei Beschädigung das Gerät nicht mehr. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Das Gerät nicht verwenden wenn:**
  - dieses ein beschädigtes Netzkabel hat
  - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist
  - wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Schäden sind Risse oder Sprünge, übermäßige Abnutzungserscheinungen, Verformungen. Schalten Sie das Gerät in diesen Fällen aus und bringen Sie es zur Wartung oder Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

**Bitte beachten:** In den oben genannten Fällen muss das Gerät von einem Fachmann (\*) geprüft und repariert werden um jegliches Risiko zu vermeiden. **Schrauben Sie niemals selbst das Gerät auf** und versuchen Sie niemals es selbst zu reparieren um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden. Für **alle** Reparatur- / Wartungsarbeiten wenden Sie sich an einen Fachmann (\*). Sämtliche Reparatur- / Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachmann (\*) unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen getätigt werden.

*(\*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie Verpackungsmaterial und Schutzfolien vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Arbeitsfläche.
- Reinigen Sie die Glasplatte vor Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.

## Inbetriebnahme



**Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Berühren Sie keine heißen Teile wie die Kochplatte oder Kochtöpfe etc., benutzen Sie immer die Griffe.**

**Achtung! Beim Kochen entweicht heißer Dampf!**

**Öl- und Fetzzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Vorsicht ist geboten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.**

**Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Kochplatte) berührt.**



**Achtung Hitzeentwicklung und Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.**



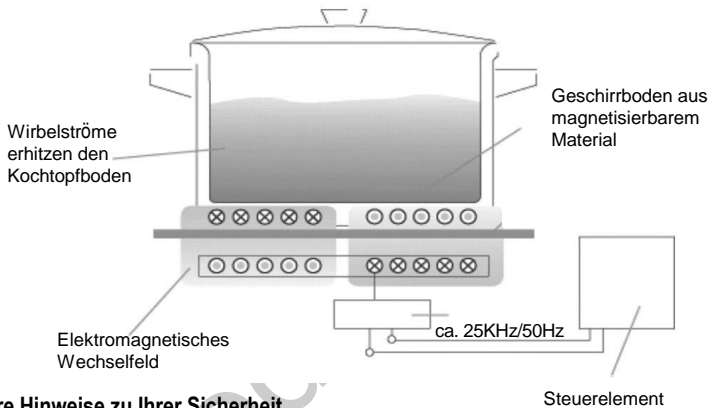
**Vorsicht! Keine verschlossenen Dosen auf der Induktions-Doppelkochplatte erhitzen! Eine geschlossene, erhitzte Dose kann explodieren!**

**Hinweis:** Das Gerät arbeitet nur, wenn Sie einen Kochtopf darauf stellen. Stellen Sie keinen Topf auf das Gerät und betätigen dennoch die ON/OFF-Taste, erscheint im Display zunächst die automatisch voreingestellte Leistungsstufen-Angabe der jeweiligen Induktionskochplatte und danach E-0. Nach einer Minute schaltet das Gerät ab. Das Gerät heizt nicht auf. Wenn Sie den Topf während des Betriebs entfernen erscheint E-0 im Display, das Gerät schaltet nach einer Minute ab.

**Wichtig:** Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes (ferromagnetisches) Kochgeschirr! Anderes (nicht magnetisches) Kochgeschirr ist nicht geeignet !

## Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochplatten

### Aufbau einer Induktionskochplatte



### Besondere Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- Das Kochgeschirr, welches ferromagnetisch sein muss, sollte immer zentrisch aufgesetzt sein. Sicherheits halber sollten niemals sehr große, ferromagnetische Gegenstände (z. B. Kuchenbleche) auf der Kochzone der Glaskeramik abgelegt werden.
- Träger von Herzschrittmachern sind nach heutigem Wissensstand bei sachgemäßem Betrieb von Induktionskochplatten nicht gefährdet. Bei unsachgemäßem Betrieb und ungünstigen Voraussetzungen ist ein Restrisiko nicht auszuschließen. Es wird Personen mit Herzschrittmachern empfohlen, vor dem Arbeiten mit Induktionskochplatten einen Arzt zu konsultieren. Personen die einen Herzschrittmacher tragen, sollten einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.
- Legen Sie während des Betriebes keine metallischen Küchenutensilien, Topf- und Pfannendeckel, Messer oder ähnliche Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, könnten sich diese erhitzen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (Kreditkarten, Kassetten) auf die Induktionsplatte legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolien oder Metallplatten auf das Gerät legen.
- Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren. Bitte beachten: Die Induktions-Doppelkochplatte selbst entwickelt während des Kochvorganges keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

### Das System des Induktionskochens

Die Induktionskochplatte und das Kochgeschirr bilden eine Einheit, bei der die Energie direkt am Boden des Kochgeschirrs in Wärme umgesetzt wird. Dadurch entfallen Wärmeverluste durch Aufheizen und ständiges Warmhalten der Kochplatte. Eine Vorheizphase ist nicht erforderlich, da die Induktionsplatte bei eingeschalteter Stromzufuhr immer in Bereitschaft ist, ohne Energie zu verbrauchen.

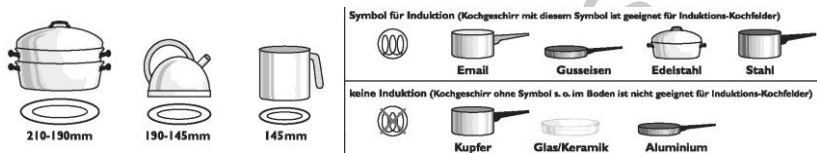
Eine Induktionsspule aus Kupfer erzeugt ein magnetisches Wechselfeld. Die Induktionsspule ist unterhalb der Glaskeramikplatte angebracht und wird über einen Umrichter gespeist, der die Netzenergie in höherfrequenten Wechselstrom umwandelt. Dieser Wechselstrom erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im ferromagnetischen Geschirrboden einen wärmeerzeugenden Wirbelstrom induziert (Induktion) der sofort in Wärme direkt im Kochgeschirrboden umgewandelt wird. Die Glaskeramik selbst bleibt kalt. Sie wird lediglich **indirekt über den Geschirrboden rückerwärmt**. Nimmt man das Kochgeschirr ab, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab. Bei leerem oder leerkochendem Geschirr wird das Abschalten bei Überhitzung nach geraumer Zeit über einen Temperatursensor ausgelöst.

**Hinweis:** Haushalts-Induktionsplatten sind nicht für den gewerblichen Dauerbetrieb geeignet.

## Induktionsgeeignetes Geschirr

Wichtig ist, dass der Geschirrboden über eine gute Wärmeleitfähigkeit verfügt, um gute Wärmeverteilung sicherzustellen. Ferner **muss magnetisierbares** (ferromagnetisches) Kochgeschirr eingesetzt werden. Gefordert sind beispielsweise Emailletöpfe aus **magnetischem Stahl**, **gusseiserne Bräter** oder **Edelstahlgeschirr mit speziellem, induktionsgeeignetem Sandwichboden**. Induktionsgeeignetes Geschirr gibt es im Fachhandel. Geeignet sind Töpfe mit dem Spiralsymbol im Boden (siehe Grafik).

**Tip: Testen Sie mit einem Magneten, ob Ihr Kochgeschirr magnetisch ist!**



- Verwenden Sie **nur** Kochtöpfe und –pfannen, **mit magnetischem Boden, die geeignet für die Induktions-Doppelkochplatte** sind und den richtigen Durchmesser von ca. 12 - 26 cm haben (siehe „Induktionsgeeignetes Geschirr“).
- Verwenden Sie keine Glas-, Keramik-, Alutöpfe oder Pfannen etc.

## Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 14,5 cm
- Keramiktöpfe, hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

## Vorteile von Induktionskochplatten

- Energieübertragung findet nur bei aufgesetztem Geschirr statt = hohe Energieersparnis (gesamt bis zu ca. 50 %).
- Wärme wird im Geschirrboden erzeugt und sofort in das Kochgut übertragen = sofort einsatzbereit (nimmt sofort die eingestellte Leistung auf). Dies ergibt extrem schnelle Kochzeiten (bis zu ca. 50 % mehr Leistung).
- Hoher Ankochwirkungsgrad und günstiger Fortkoch-Energieverbrauch reduzieren den Gesamtenergieverbrauch (bis zu ca. 30 % weniger).
- Präzise Regelung wirkt unmittelbar auf die Erhitzung des Kochgeschirrs, daher schnelle und gezielte Wärmezufuhr.
- Das Kochfeld bleibt im wesentlichen kalt, wird nur durch Rückübertragung vom Kochgeschirr warm.
- Indirekte Erwärmung der Glaskeramik verhindert die Verbrennungsgefahr (keine heißen Platten) und das Festbrennen des Kochgutes (geringer Reinigungsaufwand).
- Abschaltung der Kochstelle bei leerem oder leerkochendem Geschirr bei Überhitzung durch Temperatursensor-Erkennung - das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.
- Angenehmeres Arbeits- und Raumklima.



- Prozessor geregelte, feinstufige Steuerung der Energiezufuhr.
- Sensorerkennung, ob auf dem Gerät Kochgeschirr steht, ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.

## **Betrieb des Gerätes**



**Vorsicht! Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.**

**Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgend einer Weise beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert. In diesem Fall wenden Sie sich an die Servicestelle (siehe „Garantiehinweise“).**

**Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör- und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.**

**Hinweis: Bitte beachten Sie die unten beschriebene Hinweise zur Einstellung des Gerätes.**

Einstellbar sind Leistungsstufe (Watt) oder Temperatur (Grad °C), sowie gegebenenfalls die Kochdauer (Stunden/Minuten).

Das Gerät hat 2 Induktionskochplatten. Sie können die beiden Induktionskochplatten separat oder gleichzeitig betreiben.

Leistungsstufen:	1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10
Temperaturstufen:	60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 220 / <b>240</b> (°C)
Timer:	einstellbar bis zu 4 Stunden, entspricht 240 Minuten (in 1 Minuten Schritten)

**Hinweis:** Die s. o. fett markierten Leistungsstufen-Angaben **10** bzw. **240** (° Celsius), sind die voreingestellten Leistungsstufen.

- Immer zuerst geeignetes Kochgeschirr mit Lebensmitteln oder Wasser zum Kochen (siehe Abschnitt „Induktionsgeeignetes Geschirr“) zentriert auf die Kochstelle stellen. Andernfalls kommt es zur Fehlfunktion (siehe Abschnitt „Sicherheitsfunktionen“).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt.
- Die LED-Betriebskontrollleuchten über den beiden ON/OFF-Tasten (AN/AUS) blinken. Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die ON/OFF-Taste für das rechte oder linke Induktionskochfeld, die LED-Betriebskontrollleuchte darüber leuchtet und ein akustisches Signal ertönt. (Bei jedem erneuten Druck auf eine Taste ertönt ebenfalls ein kurzes, akustisches Signal). Nun können Sie mit einem Druck auf die Taste "STUFE" das Gerät starten. Die Kontrollleuchte über der Taste leuchtet. Im Display erscheint nun (links oder rechts) **die Stufe 10**. Dies ist eine automatische Voreinstellung. Das Gerät befindet sich nun im Leistungsstufenmodus. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Funktionswahlschaltern (Pfeiltasten) höher oder niedriger ein (einstellbar von 10-1).
- Um in den Temperaturmodus zu wechseln, drücken Sie nun die Taste „TEMP“. Die Kontrollleuchte darüber leuchtet. Es erscheint die Ziffer **240** (° Celsius, automatisch voreingestellt). Das Gerät befindet sich nun im Temperatureinstellungsmodus. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Funktionswahlschaltern (Pfeiltasten) höher oder niedriger ein (beidseitig einstellbar von 240°C bis 60°C). Eine geringe Temperaturstufe benötigen Sie z. B., wenn Sie Speisen nur leicht warmhalten wollen. Hohe Temperaturstufen eignen sich z. B. zum schnellen Erhitzen von Wasser.
- Über die Taste „TIMER“ können Sie eine Kochzeit voreinstellen, verändern oder den aktuellen Stand der verbleibenden Kochzeit kontrollieren. Sie können die Kochzeit von 1 Minute (00:01) bis zu 4 Stunden 04:00 (entspricht 240 Minuten) einstellen. Wenn Sie die Taste „Timer“ einmal drücken, erscheint die aktuell eingestellte/verbleibende Kochzeit in Std:Min. Die linken beiden Ziffern blinken und zeigen die Stunden. Zum Verändern des Wertes, drücken Sie die Pfeiltasten. Wenn Sie die Taste „Timer“ ein zweites mal drücken, blinken die rechten Ziffern, für die Minutenanzeige, die ebenfalls durch Drücken der Pfeiltasten geändert werden können. Um die gewählte Zeit zu übernehmen, warten Sie bitte einige Sekunden, ohne weitere Tasten zu betätigen. Der Timer ist aktiv, solange die LED-Leuchte darüber leuchtet. Um den Timer zu löschen/deaktivieren, drücken

Sie die Taste Timer solange, bis die Kontrollleuchte darüber erlischt. Sobald die Kontrollleuchte darüber erlischt, ist der Timer aus. Danach erscheint im Display der zuletzt eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufenwert (z. B. 7 oder 180). Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustische Signal und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

**Bitte beachten Sie:** Wenn bei blinkender Anzeige innerhalb von ca. 3 Sekunden keine Einstellung verändert wird, übernimmt das Gerät den zuletzt angezeigten/eingestellten Wert.

Zum erneuten Anzeigen/Verändern des Wertes drücken Sie erneut die Taste „Timer“. Der Timer zählt die eingestellte Zeit in Minutenschritten herunter. Um die verbliebene Kochzeit zu kontrollieren, drücken Sie die Taste TIMER.

- Zum Beenden des Koch- bzw. Warmhaltevorganges ohne Zeitvoreinstellung schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.



1            2   3   4   5   6   7                    1            2   3   4   5   6   7

1 = LCD-Display zeigt Leistungsstufe, Temperatur, oder Zeit an

2 = Funktionswahlschalter zum Erhöhen in höhere Leistungsstufe, Zeit, Temperatur (Δ)

3 = Funktionswahlschalter zum Reduzieren in niedrigere Leistungsstufe, Zeit, Temperatur (▽)

4 = Einstellen der Funktion Leistung ("STUFE" von 1-10)

5 = Einstellen der Funktion Temperatur in °C ("TEMP" von 60 - 240°C)

6 = Einstellen der Funktion Zeit in Stunden- bzw.1 Minuten Schritten ("TIMER" 00:00-04:00 Stunden)

7 = ON/OFF-Taste

8 = Betriebskontrollleuchten für Leistungsstufe, Temperatur, Zeiteinstellung (Timer), ON/OFF (An/Aus)

- Die verschiedenen Funktionen können durch Tastendruck auf die jeweilige Taste manuell eingestellt werden (z. B. Taste 4 "STUFE" für die Einstellung der Leistungsstufe). Bitte beachten Sie jedoch die unter Abschnitt „Betrieb des Gerätes“ beschriebenen Hinweise zur Einstellung.
- Kochgeschirr nicht ohne Kochgut (leer) auf das Glasfeld stellen. Das Überhitzen eines leeren Topfes, sowie kochen lassen bis der Topf keine Flüssigkeit mehr enthält, aktiviert den Trockenschutz.
- **Hinweis: Sollte das Gerät den Fehlercode E2 anzeigen, so ist das Gerät durch zu stark erhitztes (leer gekochtes) Kochgeschirr überhitzt worden und hat automatisch die Wärmefunktion abgeschaltet (Trockenschutz). Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Anschließend können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, indem Sie es mit der ON/OFF-Taste wieder einschalten.**



**Achtung!** Nach Gebrauch grundsätzlich Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

## Sicherheitsfunktionen

Fehlercodes E-0 bis E-5 können auf dem Display erscheinen und mehrere akustische Warnsignale ertönen. Wenn Sie während das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, kein Kochgeschirr auf die Platte stellen und die ON/OFF-Taste betätigen, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht in die Heizfunktion. Es erscheint nach drücken der Taste „Power“ zuerst kurz 10 (STUFE) oder nach drücken der Taste „TEMP“ die Ziffern 240 und danach sofort E-0 im Display, das Gerät schaltet automatisch nach ca. einer Minute in den Standby-Modus. Wenn Sie das Kochgeschirr während des Kochvorganges vom Kochfeld nehmen, erscheint ebenfalls E-0 im Display, das Gerät hört auf zu heizen und schaltet nach ca. 1 Minute in den Standby-Modus. Zum Weitergaren muss die ON/OFF-Taste erneut gedrückt werden.

Weitere Fehlercodes und korrigierende Maßnahmen von E-0 bis E-5 werden in der Nachfolgenden Tabelle erläutert. Bitte lesen Sie auch die **Hinweise zu Fehlercodes** auf Seite 5.

Fehler	Mögliche Ursache und korrigierende Maßnahme
Anzeige zeigt E-0	Kein Topf auf der Kochplatte, ungeeignetes Kochgeschirr Keinen passenden Topf, d. h. Topfbodendurchmesser weniger als 10 cm, unebene Topf- bzw. Pfannenböden; Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochplatte.
Anzeige zeigt E-1	Übertemperaturschutz, Leerlaufschutz (Trockengehschutz); Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Kurzschlusschutz; Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
Anzeige zeigt E-2	Temperatur des Topfbodens zu hoch; Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Fehlfunktion des Temperatursensors der Kochplatte bzw. kurzgeschlossen; Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
Anzeige zeigt E-3	Spannung über 270V; Nutzen Sie die Kochplatte erst bei normaler Spannung wieder.
Anzeige zeigt E-4	Spannung unter 140V; Nutzen Sie die Kochplatte erst bei normaler Spannung wieder.
Anzeige zeigt E-5	Über- bzw. Unterspannung; Nutzen Sie die Kochplatte erst bei normaler Spannung wieder.

## Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



**Vorsicht Stromschlaggefahr! Gerät nach Gebrauch und vor jeglicher Wartung oder Reinigung ausstecken und abkühlen lassen! Gerät, Netzkabel und Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.**

- Nach jedem Gebrauch (nachdem es abgekühlt ist) reinigen Sie das Gerät, da es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste am Gerät festtrocknen.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch um die Oberflächen zu schonen. Verwenden Sie nie scharfe Reinigungsmittel oder harte Scheuermittel (Topfkratzer etc.) zur Reinigung der Glas- und Kunststoffoberflächen. Reinigen Sie das Gerät ohne Anwendung von Gewalt.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln um die Kunststoffe (Gehäuse, Bedienfeld etc.) nicht zu beschädigen.
- Die Plattenoberfläche und das Gehäuse im kalten Zustand mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Zusätzliche Pflege mit handelsüblichen Spezialmitteln für Induktions-, oder Ceranfeldkochplatten können die Lebensdauer der Platte verlängern.
- Achten Sie darauf, dass die Böden des Kochgeschirrs nicht über die Platte scheuern, da sie verkratzen könnte. Kleine Kratzer beeinträchtigen allerdings nicht die Funktionsfähigkeit des Gerätes.
- Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile stets an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

## Technische Daten

220-240V~ 50Hz 3600W (1800W je Kochplatte), Schutzklasse II  
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE – Richtlinien.

## Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (gestrichelte Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.



## Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbonn). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbonn), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

**Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.**

Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst

**Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21**

Service Fax: (089) 3000 88 –11

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert oder unfrei als Päckchen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z. B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z. B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Technische Änderungen vorbehalten

Version 02/2014

## Contents

List of functions.....	2
Important safeguards.....	13
Scope of delivery.....	16
Before the first use.....	16
Operation.....	16
Cleaning, maintenance and storing.....	20
Technical data.....	20
Disposal.....	20
Warranty claims.....	20

## Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use, this instruction manual should be read and followed carefully. Save the instruction manual together with the guarantee card and receipt for further reference. If you give the appliance to other persons, also supply them with this instruction manual.

Intended use: This appliance is suited for cooking and frying. Use the appliance for domestic purposes only. The appliance is not suited for commercial use. The appliance is not suited for outdoor use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in the instruction manual. In case of damage and accidents caused by not following this instruction manual the manufacturer assumes no liability.

- The surface of the cooking plate is made of temperature proofed glass. If the glass surface is damaged - even if it shows a very small break only, the appliance may not be used anymore. In such case immediately unplug the appliance.
- Connect your appliance to a grounded power socket with appropriate voltage (230V~ 50 Hz). Do not connect other electrical appliances at the same socket and do not use multiple sockets.
- The appliances is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that the mains installation is providing enough power to run this appliance. See the rating plate of the appliance to proof this.
- Run the cord in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cord never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.



- **Caution! An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
  - Danger of heat or hot steam
  - Danger of sharp edges
  - Danger caused by electric current

- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children - danger of suffocation!



- **Caution! Danger of electric shock! Do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid to avoid any risk of electrical shock.**
  - never place the appliance on wet ground
  - to avoid electrical shock or short circuit never let the cord hang into water, other liquids or over the washing basin
  - do not use the appliance while standing on wet ground or if hands or the appliance are wet
  - do not pour or drip any liquids at the motor base or cord. When liquids are spilled on the motor base, immediately switch OFF, unplug and let dry the motor base thoroughly
  - never wash the appliance and power cord in the dishwasher



- **Please note: To avoid damage of the cooking plates: After switch off cookware which still contains hot food must be removed of the cooking plates immediately. Otherwise the cooking plates could be damaged by remaining heat in the bottom of the cookware. Damages caused by remaining heat off cookware are not secured and the manufacturer will assume no liability in this case.**



- **Caution! Danger of burning and fire! Never touch the heated surfaces with the hands or other parts of skin. Never place other objects than cookware on the appliance when it is connected to the power supply. Do not place empty pots or other empty cookware on the appliance when it is operating.**
- When operating electrical heating-appliances (such as hot plates, hot pans or hot fat) please beware that high temperatures are achieved which may cause serious injuries. Please use handles or pot cloth if necessary. Inform other people using this appliance as well.
- Use the item only on heat-resistant surfaces, such as stone or ceramics and do not place the appliance near or on hot surfaces or near other strong heating devices.
- To avoid heat congestion do not directly place the appliance next to a wall or under a wall-cupboard. Make sure there is sufficient safe distance towards items which may easily melt or inflame. Do not store any objects which may easily melt or inflame near the appliance.
- Do not block the air supply and ventilation of the appliance.
- Never place or use the appliance on carpets or cloth or other objects which are easily inflammable.
- Do not place any kind of tissues or cloth or other objects which are easily inflammable under or on the appliance to avoid the risk of fire or electrical shock. Never store inflammable products near the appliance, they could catch fire.
- Do not place any empty containers, pots or any metal objects on the device while in operation. Do never overheat the cookware.
- Do never pull on the cord to move the appliance. Do never move the appliance while in operation or with hot cookware on it. Danger of burning!
- In case of flames never try to extinguish with water but take a damp cloth.

- **Safety functions:**

**If the unit displays the error code E-0 and several signal tones are sounding: no cooking ware has been put on the cooking plate, or the cooking ware has been removed or is not suitable for using with this induction cooking plate (means less than 10 cm diameter); in this cases there will be auto shut off (standby mode) after approx. 1 minute.**

- **If the unit displays the error code E-1 and several signal tones are sounding: the induction cooking plate has been overheated (e. g. by cooking too long time with too high temperature) and the heating function has been switched off automatically. Please note, that in this case the unit will activate automatically as soon as it has been cooled down. For safety reason unplug and let the unit cool down. Then you can use the unit again by plugging in and switching on the ON/OFF switch.**

- If the unit displays the error code E-2 and several signal tones are sounding, the unit has been overheated by too hot cookware, short circuit or fail function of the temperature sensor. The unit has switched off heating. The boil dry protection has been activated. The unit has been overheated over approx. 250°C. All functions have been cancelled. Please unplug if for safety reason in all cases then. If short circuit or open sensor do not use the unit anymore but give to a qualified electrician for check. When overheated, you can use the unit again after minimum 20 min. of cooling down by plugging in and switching on the ON/OFF switch.
  - If the unit displays the error code E-3: the automatic voltage protection has been activated. This can happen if there is voltage fluctuation over 270 V (e.g. when lightning during thunderstorm). Please note that as soon as the current is normal again E-3 goes back to normal function. In this case for safety reason please unplug. Please do not use again before the current will be normal again.
  - If the unit displays the error code E-4: the automatic voltage protection has been activated. This can happen if there is voltage fluctuation lower than 140 V (e.g. in countries which have problems with their electric network). Please note that as soon as the current is normal again E-4 goes back to normal function. In this case for safety reason please unplug. Please do not use again before the current will be normal again.
  - If the unit displays the error code E-5: the automatic voltage protection has been activated. This can happen if there is voltage fluctuation (current) is over or under the normal voltage range (e.g. in countries which have problems with their electric network). Please note that as soon as the current is normal again E-5 goes back to normal function. In this case for safety reason please unplug. Please do not use again before the current will be normal again.
  - Do not place any ferro-magnetical objects near the appliance (i.e. TV, radio, credit cards, cassettes etc.) Do not place any empty cookware on the glass field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device will turn off after a while.
  - Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
  - Do not operate it when the appliance or any parts of it are damaged to avoid all risks. The appliance is damaged when there are any cracks, excessively broken or frayed parts, distortions or leaks. In this case, immediately stop to use the appliance and return the entire appliance (including any parts and accessories) to an authorized service center for examination and repair.
  - After each use let the device cool down sufficiently and clean it with a slightly damp cloth to prevent the surface from damage. Always handle with care. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads to avoid damage. Do not use any sharp or hard objects while cleaning the device. Do not leave any food residues dry on the surfaces of the appliance.
  - Make sure to store the appliance on a dry clean place, safe from frost, excessive strain (mechanical or electrical shock, heat, moisture) and out of the reach of children.
  - The use of accessories and spare parts that are not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or injuries to person.
  - **Unplug the appliance**
    - after each use and when the appliance is not in use
    - before changing accessories or cleaning the appliance
  - To unplug the appliance never pull on the cord, take the plug directly at its housing and unplug.
  - From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage as it could be dangerous.
  - **Do not operate appliance when:**
    - power cord is damaged
    - it has fallen down and shows visible damage or malfunction
- In that case appliance must be sent to next service centre to avoid any risks.

- If the power cord damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person (\*) in order to avoid a hazard. All repairs should be made by a competent qualified electrician (\*). Never try to open or repair the appliance yourself to avoid the risk of electrical shock.

(\*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

## Scope of delivery

- Double induction plate
- Instruction manual

## Before the first use

- Remove all packaging components and make sure that the appliance is in perfect condition.
- Before using for the first time clean the unit surface with a slightly moist cloth and dry (see "CLEANING INSTRUCTION").

## Operation



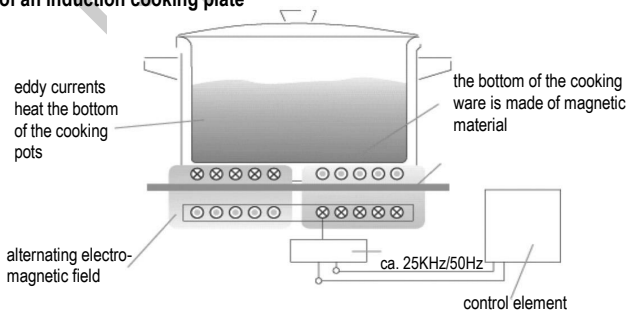
**Caution! Danger of burning! The cooking plate surface is hot during use! Do not touch the hot cooking surface, the hot cookware or other hot parts.**

**Caution! Fire danger! Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like heating plate.**

**While in operation make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, paper etc., as a fire might occur. Never move the appliance while it is hot. Let the unit cool down enough before cleaning and storing. Never use or place the appliance near a hotplate or a hot oven.**

## The function mode and product advantages of induction cooking plate

Function of an induction cooking plate



- The cookware has to be ferromagnetic. Before switching on the appliance always place the ferromagnetic cookware centred onto the cooking field.

### Special notes for your safety:

- Persons with pace makers are, according of today's standards of knowledge, not at risk. In case of misuse or unfavourable situation, we cannot eliminate remaining risks. For persons with pace



makers we would therefore recommend to consult a doctor before using induction cooking plates. Persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

- To avoid any risks do not place very big ferromagnetic objects (i.e. griddles) onto the cooking zone of the glass field. Do not place other ferromagnetic objects than cookware (i.e. credit cards, TV, radio, cassettes near or on the glass surface of the induction cooking plate when it is in operation.
- Place the appliance on a stable, flat and dry surface which is large enough to work without any trouble, to eliminate the risk of falling down. Do not place the appliance at inflammable surfaces (i.e. table cloth...). Do not place the appliance near or onto hot surfaces or other strong heating devices (i.e. cookers, open fire, heaters...).
- Use pans and other utensils suitable and designed for use with induction cooking plates and featuring the correct diameter of minimum 20 to 26 cm only. This will guarantee the best result.
- It is recommended not to put metallic utensils (i.e. knives, pot or pan covers etc.) on the cooking plate in case of switching on the appliance, they might get hot.
- **Attention! This may cause electrical shock!** Do not insert any objects (i.e. wires, or tools into the ventilation slots.
- **Attention! Danger of burning!** Do not touch the hot surface of the glass field. Please note: Even though the induction cooking plate does not heat up itself during cooking, the temperature of the heated cookware heats up the cooking plate!



### The system of induction cooking

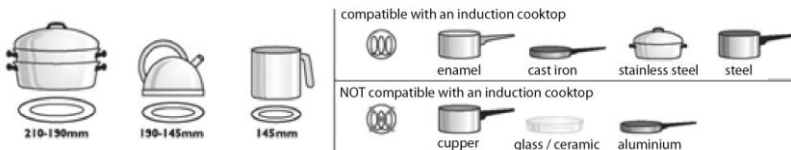
The induction cooking plate and the cookware placed on it build up one unit by reason of electro-magnetism. The emerging energy will change into heat directly in the bottom of the cookware. This avoids heat loss which is caused by constant heating and permanent keeping warm on standard cooking plates. It is not necessary to preheat, the induction cooking plate. When connected it always is in the "Standby Mode", without any power consumption.

### Technical operating mode

A copper induction spool under the glass plate generates an alternating electro-magnetic field. The eddy current creates magnetic fields which directly heat up the bottom of the cooking ware. The eddy current changes immediately into heat. The glass plate itself stays cold. But the hot bottom of the cookware releases its heat to the glass plate and heats it up. This means saving time and energy, because compared with common cooking plates the cookware is heated up, not the heating element and the glass plate itself. The heat input promptly adapts the changed settings and can be controlled in small steps. The induction cooking plate reacts to change settings just as far as a gas stove. The energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. Induction technology combines fast reaction with the basic advantage of highly precise adjustment of the heat consumption.

### Suitable cookware

The most important is that the heat conductance of the cooking ware is extremely well, to guarantee a constant heat distribution. The bottom of the cookware used with the induction plate has to be magnetic (ferromagnetic). Recommended for use are enamelled pots made of magnetic steel, roasting tins made of cast iron or special stainless steel cooking ware with a special steel "sandwich" bottom. The specialized trade sells suitable cookware. Suitable is all cookware with a spiral symbol graven into its bottom.



**Tip: Test with a magnet if the cookware you plan to use is suitable for induction cooking.**

**Note: Do not use cookware made of glass, ceramic or aluminium. This kind of cookware is not suited for use with induction cooking plate.**

### **Advantages of an induction cooking plate**

- Energy transfer only while cookware is put on the cooking plate = maximum energy saving (up to ca. 50 %)
- Heat is generated in the bottom of the cookware and immediately directed into the food. The power preset is absorbed immediately into the cookware. This guarantees extremely high cooking speed.
- High effectiveness during parboiling and minimum power consumption during cooking reduces total energy consumption up to 30 %.
- Precise controlling (by 3 different adjustable functions) guarantees quickly and tightly focused heat input.
- Basically the cooking area stays cold, only the redirection of heat of the cooking ware warms it up.
- As the induction cooking plate is only heated up by the heated cookware, the risk of scorching or burning in of food residues is reduced. The induction cooking plate does not stay hot as long as standard cooking plates (easy cleaning).
- When the cookware is removed the device switches automatically into the Standby Mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed on the cooking plate. If not, no energy is transmitted.
- When operating the induction cooking plate with empty cookware, a temperature sensor turns off the heating function in case of overheating.

### **Operating of the device**

**Caution! Never leave the appliance unattended when it is in operation!**



**Please follow the sequence below when adjusting the appliance. You can adjust power (watts) temperature (C °degrees) and cooking time (hours/minutes).**

The appliance provides 2 induction cooking plates. You can use separately or both at the same time.

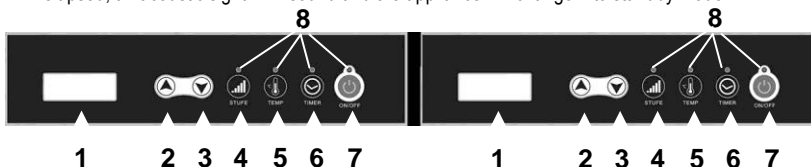
Power levels: 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / **10**  
Temperature levels: 60 / 80 / 100 / 120 / 140 / 160 / 180 / 200 / 210 / **240** (°C)  
Time presetting: 4 hours or 240 minutes (in 1 minute steps)

**Tip:** The above fat marked levels for power level or temperature level 10 and 240 - are the pre-setting of the power level of this unit and they will appear after turning on the unit.

- Before plugging always place suitable cookware filled with food centred onto the induction cooking plate. Otherwise error function will occur (see Chapter "Safety function").
- Insert the plug into a suitable socket, a short acoustic signal resounds. The appliance switches into Standby Mode.
- Now press the **ON/OFF** switch to turn the device on. A short acoustic signal resounds (whenever you press a button again or new button, a short acoustic signal resounds). The fan inside begins to work. The control lamps above both ON/OFF switches begin to blink. Now press the ON/OFF switch for right and/or left cooking field. The LED control lamp above will illuminate permanently. Start the induction cooking plate desired, by pressing the button "STUFE" (power level). The display now shows **automatically 10** for highest power level. This is an automatic presetting. The appliance is now in the **power mode**. Select the desired power level higher or lower by pressing the arrow buttons (adjustable power level: from 1-10). You can make adjustments of power mode manually by pressing the arrow buttons.
- To select the desired temperature push the button "TEMP" (Temperature). Now the appliance is in **temperature mode**. Select the desired temperature level higher or lower by pressing the arrow buttons (adjustable from 60° to 240°C for each side).
- Use the button "TIMER" for pre-setting, re-setting cooking time or controlling the cooking time remained. Adjust the cooking time by pushing the arrow buttons. Time is adjustable between 1 minute (00:01) and 4 hours 00:4:00 (= 240 minutes).
- When pushing TIMER button one time only, the digits for hour are active and show the cooking time adjusted or the remaining cooking time in h:min. The left digits showing the hours are

flashing. To change the time just push the arrow buttons ( $\Delta$  up,  $\nabla$  down).

- When pushing the TIMER button a second time, the digits for minutes are active and flashing. To change also push the arrow buttons. To save the adjusted time, just wait some seconds without pushing any button.
- TIMER function is active as long as the LED control lamp above the clock symbol is illuminated. To deactivate/delete the timer function, push the TIMER button several times, till the control lamp above switches off. Now timer is off. The display will now indicate the last value of power or temperature level which has been adjusted before (e. g. 10 or 180). When the adjusted time has elapsed, an acoustic signal will sound and the appliance will change into standby mode.



1 = LCD display shows the mode of adjustment

2= Selection button for for changing into higher level of power, time, temperature ( $\Delta$ )

3 = Selection button for for changing into lower level of power, time, temperature ( $\nabla$ )

4 = Switch for adjustment of the power function, levels 1-10 (STUFE)

5 = Switch for adjustment of the temperature function in °C (TEMP)

6 = Adjustment of the time function (TIMER)

7 = ON/OFF switch

8 = LED indicators (STUFE = Power, TEMP, TIMER, ON/OFF)

After finishing the cooking or keeping warm process always switch off the device and unplug. All functions can be adjusted manually by pressing the corresponding buttons. We recommend to follow the instructions in chapter "Operating of the device". Do not use the appliance if it shows any sign of damage or malfunction. Please contact the customer service (see "Warranty claims") in such case. Do not put empty cook ware on the appliance and do not leave cookware too long on the appliance to avoid completely boiling away of the liquid. Overheating of cookware will activate the boil dry protection of the device.



**Note: If the unit displays the error code E2, it has been overheated by too hot cookware. In this case turn off and unplug the appliance and let it cool down completely.**

### Safety functions

All error codes you will find in the table below. Please see "safety functions" on page 15 and 16 also.

Symptom	Possible cause and corrective action
Display shows E-0	No pot on heating plate! No pot that suits, pot bottom surface less than 10 cm Put the pot correctly on the middle of the plate
Display shows E-1	High temperature protection; unplug and let the unit cool down Open circuit protection or fail function of temperature sensor, short circuit protection; unplug and apply to a qualified electrician
Display shows E-2	Pot bottom temperature too high; unplug and let the unit cool down Stove temperature sensor open, fail function or short circuit; unplug and apply to a qualified electrician
Display shows E-3	Voltage exceeded 270 V, use it after voltage returned to normal
Display shows E-4	Voltage lower than 140 V, use it after voltage returned to normal
Display shows E-5	Current is over or under, use it after voltage returned to normal



**In errors cases E-1-5 for safety reason unplug the appliance and let it cool down.**

**Attention: After use and when the cooking or warming process is finished always switch OFF and unplug the appliance.**

## Cleaning, maintenance and storing



**Caution danger of burning and electric shock! Always switch off and unplug your appliance after use and before cleaning. Let the appliance cool down before cleaning and storage. Never immerse the appliance in water or clean it under running water.**

- Wipe the plates and stainless steel surface with a damp cloth only.
- Clean the device after each use to remove food residues.
- Wipe off the glass plate and the plastic surfaces with a slightly damp cloth.
- Make sure that no water can come into the device.
- To avoid any danger or risk of electrical shock, never immerse the device or the cord into water or any other liquid. Do not put the device and the cord into the dishwasher!
- To avoid damaging the surface of the unit never use abrasive cleaners, cleaning pads or any sharp objects (i.e. metal scouring pads). If using metal objects to clean, the sensitive surface can be damaged easily by scratches. Always handle the appliance with care and without any force.
- Use of additional cleaning liquids is recommended for induction cooking-plates to extend their lifetime.
- Do not use any petrol products to clean the device to avoid damaging the plastic parts and the control panel.
- Do not use any flammable acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and cause deflagration when the device is switched on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrap across the glass field.
- When not in use store the device in a dry place. The appliance must be stored at a place which is unapproachable for children.

## Technical data

220-240V~ 50Hz 3600W (1800W per cooking plate), protection class II  
This appliance is tested according to GS regulations and built according to CE directives.

## Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin see on the right side) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electrical Equipment Directive)



## Warranty claims

The warranty claim must be verified by the warranty card and receipt with the date of purchase. The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer, add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge) Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it. An exact description of the complaint reduces the processing time. We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps...

- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations.

Version 02/2014

Prodomus