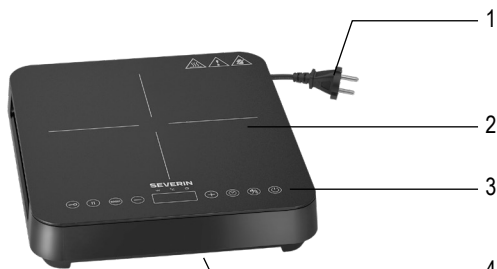




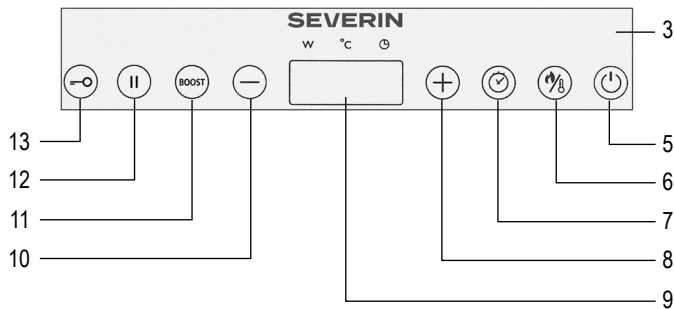
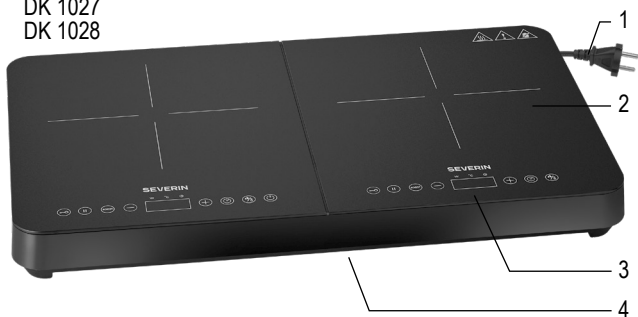
ART.-NO. **KP 001025 / KP 001026 / DK 001027 / DK 001028**

DE	Gebrauchsanleitung	Induktionskochplatte	6
GB	Instructions for use	Induction hob	16
FR	Mode d'emploi	Plaque de cuisson à induction	25
NL	Gebruiksaanwijzing	Inductiekookplaat	35
ES	Instrucciones de uso	Placa de inducción	45
IT	Manuale d'uso	Piastra di cottura a induzione	55
DK	Brugsanvisning	Induktionskogeplade	65
SE	Bruksanvisning	Induktionshäll	74
FI	Käyttöohje	Induktiokeittolevy	83
PT	Manual de instruções	Placa de indução	92
PL	Instrukcja obsługi	Płyta indukcyjna	102
GR	Οδηγίες χρήσεως	Επαγωγική εστία	112

KP 1025
KP 1026



DK 1027
DK 1028



Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά		
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.° / Nr art. / Ap. πρ.	KP 1025 KP 1026	DK 1027 DK 1028
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	2000 W	3500 W
Spannung, Frequenz / Voltage, Frequency / Tension, Fréquence / Spanning, frequentie / Tensión, frecuencia / Tensione, Frequenza / Spænding, Frekvens / Spänning, Frekvens / Jännite, taajuus / Tensão, frequência / Napięcie, częstotliwość / Τάση, Συχνότητα	220 – 240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Schutzklasse / Protection class / Classe de protection / Veiligheidsklasse / Grado de protección / Classe di protezione / Beskyttelsesklasse / Skyddsklass / Kotelointiluokka / Classe de proteção / Stopień ochrony / Κατηγορία προστασίας	II	II
Maße Gerät (B X T X H) / Appliance dimensions (W x D x H) / Dimensions de l'appareil (L x P x H) / Afmetingen apparaat (B X D X H) / Dimensiones del aparato (an x prof x al) / Dimensioni del dispositivo (L x P x A) / Apparats mål (B X D X H) / Enhetens mått (B X D X H) / Laitteen mitat (L x S x K) / Dimensões do aparelho (L x P x A) / Wymiary urządzenia (szer. x gł. x wys.) / Διαστάσεις συσκευής (Π X Β X Υ)	270 x 310 x 58 mm	580 x 340 x 58 mm

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß Ökodesign-Anforderungen (EU-Verordnung 2023/826) können mit dem QR-code oder unter dem Link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>' abgerufen werden.

Technical information on the operating states in accordance with ecodesign requirements (EU Regulation 2023/826) can be accessed using the QR code or at the link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Les informations techniques sur les états de fonctionnement conformément aux exigences d'écoconception (règlement européen 2023/826) peuvent être consultées avec le code QR ou sous le lien « <https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/> ».

Technische informatie over de bedrijfstoestanden volgens de eisen in overeenstemming met de vereisten voor ecologische ontwerpen (EU-verordening 2023/826) kan worden opgevraagd met de QR-code of via de link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Puede acceder a la información técnica relativa a los estados de funcionamiento, conforme a los requisitos de diseño ecológico (Reglamento de la UE 2023/826) con el código QR o en el enlace « <https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/> ».

Le informazioni tecniche sulle condizioni di funzionamento in conformità con i requisiti di progettazione ecocompatibile (Regolamento UE 2023/826) sono disponibili scansionando il codice QR o al link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Tekniske oplysninger om driftsbetingelserne i henhold til krav til miljøvenligt design (EU-forordning 2023/826) kan hentes med QR-koden eller via linket '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Teknisk information om driftsförhållandena enligt de ekologiska designkraven (EU-förordning 2023/826) kan hämtas med QR-koden eller under länken '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.



Ekosuunnitteluvaatimusten (EU:n asetus 2023/826) mukaiset tekniset tiedot käyttöolosuhteista voidaan hakea QR-koodilla tai linkistä '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

As informações técnicas sobre os estados de funcionamento de acordo com os requisitos de conceção ecológica (regulamento UE 2023/826) podem ser acedidas utilizando o código QR ou através da ligação '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Informacje techniczne dotyczące warunków pracy zgodnie z wymogami ekoprojektu (rozporządzenie UE 2023/826) można uzyskać za pomocą kodu QR lub pod linkiem '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Οι τεχνικές πληροφορίες για τις συνθήκες λειτουργίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Κανονισμός ΕΕ 2023/826) μπορούν να ανακτηθούν με τον κωδικό QR ή στη σύνδεση '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.



Induktionskochplatte

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Anschlussleitung mit Netzstecker
2. Kochzone
3. Bedienfeld
4. Typenschild (unter dem Gerät)
5. Ein-/Stand-By-Taste 
6. Umschalttaste Funktionen *„Temperatur“* oder *„Leistung“* 
7. Auswahl Taste Timer 
8. Taste + zum Erhöhen von Leistung/ Temperatur/Timer
9. Display
10. Taste - zum Senken von Leistung/ Temperatur/Timer
11. Taste *Boost*-Funktion
12. Taste *Pause* 
13. Taste Kindersicherung 

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe separates Garantieheft).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nach Benutzung der Kochplatte diese mit einem

feuchten Tuch abwischen.
Weitere Hinweise zur
Reinigung dem Abschnitt
„Reinigung und Pflege“
entnehmen.

- **Warnung!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, muss das Gerät abgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Durch abstrahlende Wärme des Kochgeschirrs, kann sich die Glasplatte erwärmen.

Verbrennungsgefahr!

- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln,

Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
 - in Personalküchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften,
 - in Frühstückspensionen.
- Das 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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das

Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Das Gerät darf nicht in eine Arbeitsplatte eingebaut werden.
- Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Inbetriebnahme des Gerätes ihren Arzt befragen, da die Benutzung die Funktion des Herzschrittmachers beeinflussen kann.
- Das Gerät darf nur mit ausreichendem Abstand zu Gegenständen benutzt werden, die auf Magnetismus reagieren (z.B. Kreditkarten, Kassetten, TV & Radio).
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen empfindlichen Materialien benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Gasherden oder heißen Öfen benutzen.
- Das Gerät nur frei auf einer
 - ebenen,
 - nicht brennbaren,
 - spritzunempfindlichen,
 - **nicht metallischen** Fläche benutzen.
- Bitte beachten, dass Luft frei unter dem Gerät zirkulieren kann. Zu Wänden etc. einen Abstand von ca. 10 cm einhalten.
- Die Lüftungsschlitze des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden.
- Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochzone befindet. Werden leere Töpfe erhitzt, schaltet der

Überhitzungsschutz das Gerät aus. Es kann aber dennoch zu Schäden am Gerät und am Topfgeschirr führen.

- **Vorsicht!** Speisen, besonders fett- und ölhaltige Speisen, können sich bei Überhitzung leicht entzünden.
- Das Gerät darf nicht bewegt werden, während sich noch Kochgeschirr auf der Glasplatte befindet.
- Kein Kochgeschirr über das Bedienfeld ziehen.
- Das Gerät nicht mit anderen Geräten an einer Mehrfachsteckdose benutzen.
- Den Netzstecker ziehen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist zur Zubereitung und zum Erhitzen von Lebensmitteln in induktionsfähigem Kochgeschirr geeignet.
- Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt.
- Die Verwendung von Induktions-Adapterplatten ist nicht erlaubt.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme eventuelle Verpackungsreste und Aufkleber entfernen. Das Typenschild darf nicht entfernt werden. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Zur Benutzung des Gerätes ist nur induktionsfähiges Kochgeschirr geeignet, z.B. Edelstahltöpfe und -pfannen mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen und emaillierte Stahltöpfe und -pfannen.
- Um die Eignung des Kochgeschirrs zu testen, einen Magneten an den Boden des Gefäßes halten. Wird dieser angezogen, kann das Kochgeschirr benutzt werden.
- Es dürfen nur Töpfe mit ebenem Boden benutzt werden.
- Die Stärke des Topfbodens sollte mind. 2 mm betragen.
- Nur Töpfe mit einem Durchmesser von 10 bis ca. 21 cm benutzen.
- Wird ungeeignetes Kochgeschirr benutzt, reagiert das Gerät mit einer Fehlermeldung (siehe Tabelle 'Fehler beseitigen').
- Beschichtete Pfannen und Töpfe können durch zu starke Hitze beschädigt werden. Daher die ausgewählte Temperatur dem Kochgeschirr anpassen und die Angaben des Kochgeschirrh Herstellers beachten
- Die Kochzone darf mit max. 6 kg belastet werden.

Gerät einschalten

- Netzstecker einstecken.
- Es ertönt ein akustisches Signal. Die LED an der Taste  und die Anzeige **L** für geringe Wärme der Kochzone blinken. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by-Modus.
- Kochgeschirr (gefüllt) auf die gewünschte Kochzone setzen.
- Zum Einschalten die Taste  drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und die LED an der Taste  und die Anzeige **L** für geringe Wärme der Kochzone leuchten dauerhaft.
- Wenn innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten keine Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus zurück und der Lüfter läuft einige Zeit nach.

Auswahl Leistung / Temperatur

- Mit der Taste  kann zwischen den Funktionen ‚Leistung‘ (**W**) oder ‚Temperatur‘ (**°C**) gewechselt werden.
- Die Kontrollleuchte leuchtet an der ausgewählten Funktion.
- Wir empfehlen zum Erhitzen von Wasser, zum Dünsten und ähnlichen Kochanwendungen die Einstellung über die Leistung (**W**) vorzunehmen. Zum Braten, Frittieren und ähnlichem die Einstellung ‚Temperatur‘ (**°C**) benutzen.

Auswahl Boost-Funktion

- Mit der **Boost**-Taste kann die maximale Leistung ausgewählt werden:
KP 1025/1026 2000 W
DK 1027/1028 Links 2000 W
Rechts 1500 W

- Zum Verlassen der Boost-Funktion die Taste  drücken.

Auswahl Pause

- Mit der Taste  kann die Zubereitung pausiert werden.
- Durch erneuten Druck auf die Taste  wird die Zubereitung fortgesetzt.

Leistung

- Mit der Taste  die Funktion auswählen.
- Im Display erscheint die Standardeinstellung ‚1600‘ bzw. ‚1200‘.
- Mithilfe der Wahlkosten + und – kann eine beliebige Leistung von 200 - 2000 W ausgewählt werden (DK 1027/1028: rechte Seite 200 – 1500 W)

Temperatur

- Die Bedientaste  drücken.
- Im Display erscheint die Standardeinstellung ‚180‘ (KP 1025/1026) ‚200‘ (DK 1027/1028).
- Mithilfe der Wahlkosten + und – kann eine beliebige Temperatur von 60 °C bis 240 °C in zwanziger Schritten ausgewählt werden.

Timer

- Mit der Timerfunktion kann die Dauer des Kochvorgangs eingestellt werden.
- Nach der Auswahl der gewünschten Funktion die Bedientaste  drücken und mithilfe der Wahlkosten + und – die gewünschte Zeit einstellen.
- Durch Antippen der Tasten wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten erhöht/reduziert.

Werden die Tasten länger als 3 Sekunden gedrückt gehalten, betragen die Schritte 10 Minuten.

- Nach einigen Sekunden wird die gewählte Zeit übernommen. Alternativ zur Bestätigung die Taste  erneut drücken.
- Die maximale Timereinstellung beträgt 180 Minuten.
- Sobald die vorgewählte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet ab.
- Wird keine Timereinstellung vorgenommen, wird der Kochvorgang erst durch Drücken der Taste  unterbrochen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt benutzen.

Kindersicherung

- Um das Gerät vor unerwünschtem Einschalten oder Veränderung der Einstellung zu sichern, die Taste  für 3 Sekunden drücken. Im Display erscheint **Loc**.
- Die Funktion kann im Stand-by-Modus nicht ausgewählt werden.
- Um die Funktion wieder auszuschalten, die Taste  erneut für 3 Sekunden oder die Taste  drücken.

Funktionsanzeigen

Die Funktionsanzeigen oberhalb des Displays geben an, ob die Funktion

„Leistung“ **W**

„Temperatur“ **°C**

„Timer“ 

gewählt wurde.

Standby- / Off-Modus

- Im Standby-Modus leuchten die Taste  und **L** bzw. **H** im Display dauerhaft.
- Im Off-Modus blinken die Taste  und **L** bzw. **H** im Display.
- Wird das Gerät für 1 Minute nicht benutzt, schaltet das Gerät vom Standby- in den Off-Modus. Der Lüfter beginnt für ca. 1 Minute zu laufen.
- Um den Off-Modus zu verlassen, die Taste  antippen.

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Gerät erkennt, ob Kochgeschirr auf der Kochzone steht und ob dieses geeignet ist. Wird eine Funktion gewählt und es befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone, ertönen Signaltöne und im Display erscheint **E1**. Es ertönen Signaltöne und das Gerät schaltet nach 1 Minute in den Standby-Modus.

Restwärmeanzeige

Im Standby-Modus wird die Restwärme der Kochzone im Display angezeigt. Liegt die Temperatur unter ca. 60 °C erscheint die Anzeige **L**. Bei einer Restwärme über ca. 60 °C erscheint die Anzeige **H**.

Bedienung

- Netzstecker einstecken und vorgehen wie unter „Gerät einschalten“ beschrieben.
- Mithilfe der Taste  die gewünschte Funktion auswählen.
- Das Gerät beginnt zu heizen.
- Mithilfe der Wahlkosten + und – die beliebige Leistung bzw. Temperatur

auswählen.

- Falls gewünscht, die Kochzeit per Timerfunktion ⌚ festlegen.
- Nach dem Kochvorgang das Gerät ausschalten und für ca. 1 Minute abkühlen lassen. Der Lüfter läuft nach.
- Dann den Netzstecker ziehen.
Eine komplette Ausschaltung des Geräts erfolgt nur über Ziehen des Netzsteckers.

Tipps zum Energiesparen

- Zum Kochen Töpfe mit Deckeln benutzen.
- Nur so viel Wasser wie nötig in den Topf füllen.
- Sobald das Wasser zu kochen beginnt, die Energiezufuhr verringern.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Nach Benutzung der Kochplatte evtl. übergelaufenes Kochgut mit einem feuchten Tuch, etwas Spülmittel und gegebenenfalls einem Kochfeldschaber reinigen.
- Von Zeit zu Zeit die Kochplatte mit einem handelsüblichen Spezialpflegemittel behandeln.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service Center/Ersatzteleshop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Fehler beseitigen

Im Display können folgende Fehlermeldungen aufgeführt werden:

Fehlermeldung	Ursache	Maßnahme
E0	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
E1	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr (ohne Magnetboden, kleiner als 10 cm Ø)	Gerät abkühlen lassen / Siehe Abschnitt 'Geeignetes Kochgeschirr'
E2	Elektronik überhitzt	Gerät komplett abkühlen lassen / Darauf achten, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
E3, E4	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
E5, E6	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.
E7	Temperatursensor an der Kochplatte hat abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen. Darauf achten, dass kein leeres Kochgeschirr auf der Platte steht und die Lüftungsschlitze am Gerät frei sind.
E8	Fehler im Gerät	Bitte mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.

Informationen zu elektrischen Kochfeldern für den Hausgebrauch
gemäß (EU) 66/2014

	Symbol	Wert
Modellkennung	KP 1025/1026	
Art des Kochfeldes	Elektrische Kochfelder für den Haushalt	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	---	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	21 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	---	---
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,80 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,80 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Kochfeldern für den Hausgebrauch
gemäß (EU) 66/2014

	Symbol	Wert
Modellkennung	DK 1027/1028	
Art des Kochfeldes	Elektrische Kochfelder für den Haushalt	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	---	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	21 cm Rechts 21 cm Links
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	---	---
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Rechtes EC Elektrisches Kochfeld 1500W	195,50 Wh/kg
	Linkes EC Elektrisches Kochfeld 2000W	188,80 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes je kg	EC Elektrisches Kochfeld	189,70 Wh/kg

Induction hob

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance must only be connected to a properly installed power socket with an earth connection.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Power cord with plug
2. Cooking zone
3. Control panel
4. Type plate (under the appliance)
5. Power/Standby button 
6. Temperature/Power toggle button 
7. Timer selection button 
8. "+" button to increase power/temperature/timer
9. Display
10. "-" button to decrease power/temperature/timer
11. Boost function button
12. Pause button 
13. Child lock button 

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see separate warranty booklet).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Clean the cooking surfaces with a damp cloth after each use. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to

the section *Cleaning and care*.

- **Warning!** To avoid the risk of electric shock, the unit must be switched off and disconnected from the mains if the surface shows any sign of cracking or similar damage.
- This appliance is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- Radiant heat from the cookware may cause the glass plate to become warm. **Risk of burns!**
- Metallic objects such as knives, forks, spoons or lids should not be placed on the hob surface, as they may become hot.
- This appliance is intended for household use and similar applications, such as:
 - in staff kitchen areas in shops, offices and other work environments,
 - agricultural estates,
 - by customers in hotels, motels and similar establishments,
 - in establishments offering bed and breakfast.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.

- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- This unit must not be fitted into a countertop.
- People fitted with pacemakers should consult their doctors before using the appliance, as the pacemaker's function may be affected.
- This appliance should only be used with sufficient clearance from any objects that respond to magnetic fields (eg credit cards, cassettes, TV sets or radios).
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any other inflammable materials.
- Do not use the appliance near gas cookers or hot ovens.
- During operation, the appliance must be placed on a
 - level,
 - heat-resistant,
 - **non-metallic**
 - surface that is impervious to splashes and clear of any obstructions.
- Always ensure that air is able to circulate freely underneath the unit. A minimum distance of 10 cm to any wall must also be observed.
- The ventilation slots on the unit must not be covered during use.
- The appliance must only be switched on when a filled pot is placed on the cooking zone. Heating empty pots will trigger the overheating protection, causing the appliance to switch off. However, this may still result in damage to the appliance or cookware.
- **Caution:** Food containing fat or oil may catch fire when over-heated.
- Do not attempt to move the unit while there is cookware on the ceramic surface.
- Do not pull or slide cookware over the control panel.
- Do not plug the appliance into a multiple socket to which other appliances are connected.

- Always remove the plug from the wall socket
 - after use,
 - in case of any malfunction, and also
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Never leave the power cord dangling downwards.
- The power cord must be kept well away from any hot part of the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- Cookware can be tested for its suitability by simply holding a magnet to the base; if the magnet is attracted, the cookware is suitable for use with this appliance.
- Only flat-bottom pots and pans may be used.
- Do not use any cookware with a base less than 2 mm thick.
- Only pots and pans with a diameter of 10 to around 21 cm may be used.
- If unsuitable cookware is used, the appliance will respond with an error message (see 'Troubleshooting' table).
- Coated pots and pans may be damaged by excessive heat. It is therefore important to select the appropriate temperature level for the cookware in use, and to follow the information provided by the cookware's manufacturer.
- The cooking zone can support a maximum weight of 6 kg.

Intended Use

- The appliance is designed to prepare and heat food using induction-compatible cookware.
- Any use other than the intended purpose is prohibited.
- The use of induction adapter plates is not permitted.

Start up

Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging and stickers from it. The nameplate must not be removed. Wipe the outer surfaces of the appliance with a damp cloth and leave to dry.

Suitable cookware

- This appliance must only be used with cookware suitable for use with induction-type hot-plates, eg stainless-steel with a ferro-magnetic base, or cast-iron or enamelled steel cookware.
- Plug in the power cord.
- You will hear a beep. The LED on the  button and the L indicator for low residual heat on the cooking zone will flash. The appliance is now in standby mode.
- Place the filled cookware on the desired cooking zone.
- Press the  button to switch it on. An audible signal will sound, and the LED on the  button and the L indicator for low residual heat on the cooking zone will light up continuously.
- If no input is made within 1 minute of switching on, the appliance will revert to

standby mode, and the fan will run for a short period.

Setting the power output / temperature

- Use the  button to switch between "Power" (**W**) and "Temperature" (**°C**) controls.
- The indicator light for the selected function lights up.
- For heating water, steaming and similar cooking applications, we recommend using "Power" (**W**) control. For frying, deep-frying and the like, "Temperature" (**°C**) control should be used.

Boost function selection

- Press the **Boost** button to select maximum power:
KP 1025/1026 2000 W
DK 1027/1028 Left 2000 W
Right 1500 W
- To exit the Boost function, press the  button.

Pause function selection

- Press the  button to pause cooking.
- Press the  button again to resume cooking.

Power

- Use the  button to select "Power" control.
- The display shows the default setting of "1600" or "1200".
- Use the "+" and "-" buttons to select any power level between 200 and 2000 W (DK 1027/1028: right side 200 – 1500 W).

Temperature

- Use the  button to select "Power" control.
- The display shows the default setting, "180" (KP 1025/1026) "200" (DK 1027/1028).
- Using the + and – selection keys, the required temperature level can be selected in steps of 20 °C within a range from 60 °C to 240 °C.

Timer

- The timer function allows for setting the intended cooking time.
- Once the desired function has been selected, press the operating key , and then use the + and – selection keys to select the cooking time.
- Tapping these buttons adjusts the time in 1-minute increments. Holding the buttons for more than 3 seconds adjusts the time in 10-minute increments.
- Once selected, wait a few seconds for the changes to take effect. Or press the  button again to confirm.
- The maximum timer setting is 180 minutes.
- Once the preset time has elapsed, a beep signal is heard and the appliance powers off.
- If no timer setting is selected, cooking can only be interrupted by pressing the  button.
- Do not leave the appliance unattended while in use.

Child lock function

- To activate the child lock and prevent unintended operation or changes to

settings, press and hold the  button for 3 seconds. The display shows "Loc".

- The function cannot be selected in standby mode.
- To deactivate the child lock, press and hold the  button again for 3 seconds or press the  button.

Function indicators

The function indicators above the display show whether the following functions have been selected:

"Power" **W**

"Temperature" °C

"Timer" 

control has been selected.

Standby/Off mode

- In Standby mode, the  button and "L" or "H" on the display remain steadily lit.
- In Off mode, the  button and "L" or "H" on the display flash.
- If the appliance is not used for 1 minute, it switches from Standby to Off mode. The fan will run for approximately 1 minute.
- To exit Off mode, tap the  button.

Automatic recognition of suitable cookware

The appliance detects whether cookware is present on the cooking zone and whether it is suitable. If a function is selected but no suitable cookware is detected, an audible signal will sound, and the display will show "E1". After 1 minute, the appliance will switch to Standby mode with additional audible signals.

Residual heat indicator

In Standby mode, the display indicates the residual heat of the cooking zone. "L" appears if the temperature is below approximately 60 °C. "H" appears if the temperature exceeds approximately 60 °C.

Operation

- Plug in the power plug and follow the steps described in "*Switching on the appliance*".
- Use the  button to select the desired function.
- The appliance starts the heating process.
- Use the + and – selection keys to select the desired power setting or temperature level.
- If so desired, use the timer function  to select the cooking time.
- Once cooking is finished, switch the appliance off and let it cool down for about 1 minute. The fan keeps running for a while.
- Disconnect the appliance from the mains. The appliance can only be switched off completely by unplugging it from the mains.

Tips for saving energy

- Use pots with lids for cooking.
- Fill pots with only the necessary amount of water.
- Once the water begins to boil, reduce the power input.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- After use, any spills can be removed from the cooking surfaces using a damp cloth and, if necessary, some detergent or a special scraper for ceramic surfaces.

- Periodically clean the hob with a conventional cleaning agent.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Troubleshooting

In the case of problems, the following error messages may appear on the display:

Error message	Cause	Action to be taken
E0	Internal fault	Contact customer service.
E1	No cookware or unsuitable cookware (non-magnetic base, diameter less than 10 cm)	Allow the appliance to cool down. Refer to the section on "Suitable Cookware".
E2	Electronics overheated	Allow the appliance to cool down completely. Ensure the ventilation slots are unobstructed.
E3, E4	Internal fault	Contact customer service.
E5, E6	Internal fault	Contact customer service
E7	Temperature sensor in the hob has switched off.	Allow the appliance to cool down. Do not place empty cookware on the hob; ensure the ventilation slots on the appliance are unobstructed.
E8	Internal fault	Contact customer service

Information on electric hobs for domestic use
In accordance with (EU) 66/2014

	Symbol	Value
Model identifier	KP 1025/1026	
Type of hob	Electric hob for domestic use	
Number of cooking zones and/or areas		1
Heating technology (Induction cooking zones and areas, radiant cooking zones, solid plates)	---	Induction
For circular cooking zones or areas: Diameter of the usable surface for each electrically heated cooking zone, accurate to 5 mm.	Ø	21 cm
For non-circular cooking zones or areas: Length and width of the usable surface for each electrically heated cooking zone and each electrically heated cooking area, accurate to 5 mm.	---	---
Energy consumption per cooking zone or area per kg	EC Electric Hob	188.80 Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC Electric Hob	188.80 Wh/kg

Information on electric hobs for domestic use
In accordance with (EU) 66/2014

	Symbol	Value
Model identifier	DK 1027/1028	
Type of hob	Electric hob for domestic use	
Number of cooking zones and/or areas		2
Heating technology (Induction cooking zones and areas, radiant cooking zones, solid plates)	---	Induction
For circular cooking zones or areas: Diameter of the usable surface for each electrically heated cooking zone, accurate to 5 mm.	Ø	21 cm right 21 cm left
For non-circular cooking zones or areas: Length and width of the usable surface for each electrically heated cooking zone and each electrically heated cooking area, accurate to 5 mm.	---	---
Energy consumption per cooking zone or area per kg	Right EC Electric Hob 1500 W	190.50 Wh/kg
	Left EC Electric Hob 2000 W	188.80 Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC Electric Hob	189.70 Wh/kg

Plaque de cuisson à induction

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Zone de cuisson
3. Tableau de commande
4. Plaque signalétique (partie inférieure de l'appareil)
5. Bouton Marche/Mise en veille 
6. Touche de commutation de fonctions « Température » ou « Puissance » 
7. Touche de sélection Minuterie 
8. Touche + pour augmenter la puissance/la température/la minuterie
9. Écran
10. Touche - pour diminuer la puissance/la température/la minuterie
11. Touche de fonction Boost
12. Touche Pause 
13. Touche Sécurité enfant 

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir livret de garantie séparé).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide après chaque

utilisation. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- **Avertissement !** Pour éviter le risque de chocs électriques, l'appareil doit être éteint et débranché de la prise secteur si les surfaces de cuisson montrent des signes de fissure ou autre dommage similaire.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance séparé.
- La plaque en verre peut chauffer en raison de la chaleur rayonnante des ustensiles de cuisine.

Risque de brûlures !

- Les objets métalliques

tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :
 - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail,
 - les domaines agricoles ;
 - des hôtes dans les hôtels, motels et autres hébergements similaires,
 - dans des chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques,

sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun

signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Cet appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail.
- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil car le fonctionnement du stimulateur cardiaque peut être affecté.
- Cet appareil doit être utilisé suffisamment à l'écart de tout objet réagissant à des champs magnétiques (par ex. cartes de crédit, lecteurs de cassettes, postes de télévision ou radios).
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de cuisinières à gaz ou de fours chauds.
- N'utilisez l'appareil librement que sur une
 - surface plane,
 - ininflammable
 - insensible aux projections,
 - **et non métallique.**
- Assurez-vous toujours que l'air peut circuler librement sous l'appareil. Une distance minimum de 10 cm par rapport aux murs doit être également respectée.
- Les orifices de ventilation de l'appareil

ne doivent pas être recouverts pendant l'utilisation.

- L'appareil ne doit être allumé que lorsqu'une casserole remplie se trouve sur la zone de cuisson. Si des casseroles vides sont chauffées, la protection contre la surchauffe éteint l'appareil. Cependant, cela peut toujours endommager l'appareil et les ustensiles de cuisine.
- **Attention :** Les aliments contenant des graisses ou de l'huile peuvent prendre feu lorsqu'ils sont chauffés excessivement.
- Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'un ustensile de cuisson est posé sur la surface en céramique.
- Ne tirez pas d'ustensiles de cuisine sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas l'appareil avec d'autres appareils sur une prise multiple.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- Ne laissez pas le câble de raccordement pendre.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.

Utilisation conforme

- L'appareil est adapté à la préparation et au chauffage des aliments dans des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction.
- Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et est interdite.
- L'utilisation de plaques adaptatrices à induction n'est pas autorisée.

Mise en marche

Avant la première utilisation, retirez les éventuels restes d'emballage et les autocollants. Ne retirez pas la plaque signalétique. Essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Ustensiles de cuisson adaptés

- Cet appareil doit être utilisé uniquement avec des récipients adaptés à la cuisson sur table de cuisson à induction, par ex. des récipients inox avec un fond magnétique ou en acier emmaillé.
- Les ustensiles peuvent être testés simplement en approchant un aimant du fond ; si l'aimant est attiré, l'ustensile est adapté à une utilisation avec cet appareil.
- Seules les casseroles et poêles à fond plat peuvent être utilisées.
- Ne pas utiliser d'ustensiles dont l'épaisseur du fond est inférieur à 2 mm.
- Seules les casseroles et poêles d'un diamètre de 10 cm à environ 21 cm peuvent être utilisées.
- Au cas où un ustensile de cuisson non adapté est utilisé, l'appareil affiche un message d'erreur (voir tableau de

résolution des problèmes).

- Les casseroles et poêles avec revêtement peuvent être endommagées par une chaleur excessive. Il est de ce fait important de sélectionner un niveau de température approprié pour l'ustensile de cuisson utilisé et de suivre les instructions fournies par le fabricant de l'ustensile.
- La zone de cuisson peut supporter une charge maximale de 6 kg.

Mettez l'appareil en marche

- Branchez la fiche d'alimentation.
- Un signal sonore retentit. La LED sur la touche  et le voyant **L** pour une faible chaleur de la zone de cuisson clignotent. L'appareil est désormais en mode Veille.
- Placez le récipient (rempli) sur la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur la touche  pour allumer. Un signal sonore retentit et la LED sur la touche  et le voyant **L** pour faible chaleur de la zone de cuisson restent allumés en permanence.
- Si aucune entrée n'est effectuée dans un délai d'une minute après la mise en marche, l'appareil se remet en mode Veille et le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps.

Réglage de la puissance / température

- La touche  permet de basculer entre les fonctions « Puissance » (**W**) ou « Température » (**°C**).
- Le voyant s'allume sur la fonction sélectionnée.
- Nous recommandons de régler la

puissance (**W**) pour faire chauffer de l'eau, cuire à la vapeur et autres applications culinaires similaires. Pour la rôtisserie, la friture et autres, utilisez le réglage « Température » (**°C**).

Sélection de la fonction Boost

- Avec la touche **Boost**, vous pouvez sélectionner la puissance maximale :
 KP 1025/1026 2 000 W
 DK 1027/1028 Gauche 2 000 W
 Droite 1 500 W
- Pour quitter la fonction Boost, appuyez sur la touche .

Sélectionnez Pause

- À l'aide de la touche , vous pouvez interrompre la cuisson.
- En appuyant de nouveau sur la touche , la cuisson se poursuit.

Puissance

- Sélectionnez la fonction à l'aide de la touche .
- Le réglage par défaut « 1600 » ou « 1200 » s'affiche à l'écran.
- À l'aide des touches de sélection **+** et **-**, vous pouvez sélectionner n'importe quel niveau de puissance de 200 à 2 000 W (DK 1027/1028 : côté droit 200 – 1 500 W)

Température

- Sélectionnez la fonction à l'aide de la touche .
- L'écran affiche le réglage par défaut :
 « 180 » (KP 1025/1026)
 « 200 » (DK 1027/1028)
- À l'aide des touches de sélection **+** et

–, le niveau de température requis peut être sélectionné par incréments de 20 °C entre 60 °C et 240 °C.

Minuterie

- La minuterie permet de régler le temps de cuisson requis.
- Une fois que la fonction a été sélectionnée, appuyez sur la touche de fonction , puis servez-vous des touches de sélection + et – pour déterminer le temps de cuisson.
- En effleurant les touches, le temps augmente/diminue par paliers d'une minute. Si vous maintenez les touches enfoncées pendant plus de 3 secondes, les étapes prennent 10 minutes.
- Après quelques secondes, l'heure choisie est prise en compte. Alternativement, appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer.
- Le réglage maximal de la minuterie est de 180 minutes.
- Une fois que le temps présélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.
- Si aucun réglage de la minuterie n'est effectué, vous ne pouvez interrompre la cuisson qu'en appuyant sur la touche .
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Sécurité enfants

- Pour protéger l'appareil d'une mise en marche non souhaitée ou d'une modification du réglage, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. **Loc**

s'affiche à l'écran.

- Il est impossible de sélectionner cette fonction en mode Veille.
- Pour désactiver à nouveau la fonction, appuyez à nouveau sur la touche  pendant 3 secondes ou sur la touche .

Indicateurs de fonction

Les indicateurs de fonction situés au-dessus de l'écran indiquent si la fonction « Puissance » **W**
« Température » °C
« Minuterie » 
a été sélectionnée.

Mode Veille / Arrêt

- En mode Veille, les touches  et **L** ou **H** s'affichent en permanence à l'écran.
- En mode Arrêt, les touches  et **L** ou **H** clignotent à l'écran.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 1 minute, il passe du mode Veille au mode Arrêt. Le ventilateur commence à fonctionner pendant environ 1 minute.
- Pour quitter le mode Arrêt, appuyez sur la touche .

Reconnaissance automatique de l'ustensile de cuisson

L'appareil détecte si des ustensiles de cuisson sont placés sur la zone de cuisson et s'ils sont adaptés. Si une fonction est sélectionnée et qu'il n'y a pas d'ustensile de cuisson approprié sur la zone de cuisson, des signaux sonores retentissent et l'écran affiche **E1**. Des signaux sonores retentissent et l'appareil passe en mode Veille au bout de 1 minute.

Indicateur de chaleur résiduelle

En mode Veille, la chaleur résiduelle de la zone de cuisson s'affiche à l'écran. Si la température est inférieure à environ 60° C, l'écran affichera **L**. Si la chaleur résiduelle dépasse environ 60° C, l'écran affichera **H**.

Fonctionnement

- Branchez la prise d'alimentation et procédez comme décrit sous « *Mise en marche de l'appareil* ».
- Utilisez la touche  pour sélectionner la fonction souhaitée.
- L'appareil se met à chauffer.
- A l'aide des touches de sélection + et -, sélectionnez la puissance désirée ou le niveau de température.
- Si désiré, utilisez la fonction minuterie  pour sélectionner le temps de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 1 minute. Le ventilateur se rallume.
- Débranchez ensuite la fiche de la prise murale. Vous ne pouvez arrêter complètement l'appareil qu'en débranchant la fiche secteur.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utilisez des casseroles avec couvercle pour cuisiner.
- Versez uniquement la quantité d'eau nécessaire dans la casserole.
- Dès que l'eau commence à bouillir, baissez le feu.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents très puissants.
- Après utilisation, retirez toute éclaboussure des surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et, si nécessaire, d'un peu de détergent ou à l'aide d'un racloir réservé aux surfaces en céramique.
- De temps en temps, traitez la plaque de cuisson avec un produit d'entretien spécial disponible standard.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Résolution des problèmes

En cas de problèmes, les messages d'erreur suivants peuvent être affichés à l'écran :

Message d'erreur	Cause	Mesure à prendre
E0	Erreur dans l'appareil	Veillez contacter le service client.
E1	Aucun ustensile de cuisine ou ustensile de cuisine inadapté (sans fond magnétique, plus petit que 10 cm de Ø)	Laissez l'appareil refroidir / Consultez la section « Ustensiles de cuisson appropriés »
E2	Surchauffe des composants électroniques	Laissez refroidir complètement l'appareil/ Veillez à ce que les fentes de ventilation soient dégagées.
E3, E4	Faute interne	Contactez le service clientèle.
E5, E6	Faute interne	Contactez le service clientèle.
E7	Le capteur de température sur la plaque chauffante s'est éteint.	Laissez l'appareil refroidir. Veillez à ce qu'aucun ustensile de cuisine vide ne soit posé sur la plaque et que les fentes de ventilation de l'appareil soient dégagées.
E8	Faute interne	Contactez le service clientèle.

Informations sur les plaques de cuisson électriques à usage domestique
conformément à (UE) 66/2014

	Symbole	Valeur
Référence du modèle	KP 1025/1026	
Type de plaque de cuisson	Plaques de cuisson électriques pour la maison	
Nombre de zones de cuisson et/ou surfaces de cuisson		1
Technologie de chauffage (Zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiant, plaques de cuisson)	---	Induction
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : Diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	21 cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : Longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson à chauffage électrique et chaque surface de cuisson à chauffage électrique, à 5 mm près.	---	---
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson par kg	Plaque de cuisson électrique CE	188,80 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson par kg	Plaque de cuisson électrique CE	188,80 Wh/kg

Informations sur les plaques de cuisson électriques à usage domestique
conformément à (UE) 66/2014

	Symbole	Valeur
Référence du modèle	DK 1027/1028	
Type de plaque de cuisson	Plaques de cuisson électriques pour la maison	
Nombre de zones de cuisson et/ou surfaces de cuisson		2
Technologie de chauffage (Zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques de cuisson)	---	Induction
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : Diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	21 cm à droite 21 cm à gauche
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : Longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson à chauffage électrique et chaque surface de cuisson à chauffage électrique, à 5 mm près.	---	---
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson par kg	Plaque de cuisson électrique droite CE 1500W	195,50 Wh/kg
	Plaque de cuisson électrique gauche CE 2000W	188,80 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson par kg	Plaque de cuisson électrique CE	189,70 Wh/kg

Inductiekookplaat

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting op de netvoeding

Sluit het apparaat alleen aan op een juist geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Opbouw

1. Snoer met stekker
2. Kookzone
3. Bedieningspaneel
4. Typeplaatje (onder het apparaat)
5. Aan-/Standbytoets 
6. Wisseltoets voor functies 'Temperatuur' of 'Vermogen' 
7. Keuzetoets timer 
8. Toets + om vermogen/temperatuur/timer te verhogen
9. Display
10. Toets - om het vermogen/de temperatuur/de timer te verlagen
11. Boostfunctietoets
12. Pauzetoets 
13. Kinderslotoets 

Belangrijke veiligheidsaankwijzingen

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie apart garantieboekje).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Reinig na gebruik, het kookoppervlak met een

vochtige doek. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

- **Waarschuwing!** Om gevaar voor een elektrische schok te voorkomen moet het toestel uitgeschakeld en losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet als het oppervlak barsten of soortgelijke beschadigingen vertoond.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- De glasplaat kan warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. **Gevaar van brandwonden!**
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - In personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - in gebouwen in de landbouwsector,
 - van gasten in hotels, motels en andere soortgelijke accommodaties,
 - in bed & breakfasts.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) welke onder begeleiding zijn of die instructies over het gebruik van

het apparaat ontvangen hebben en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal daar dit een bron van gevaar zijn voor bijv. verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als welk ander hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit toestel mag niet in een keukenblad geplaatst worden.
- Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat het toestel gebruikt wordt, aangezien de werking van de pacemaker beïnvloedt kan worden.
- Dit toestel mag alleen gebruik worden op voldoende afstand van voorwerpen die reageren op een magnetisch veld (bijv. credit kaarten, cassettes, TV toestellen of radio's).
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van gasfornuizen of hete ovens.
- Het apparaat alleen vrij op een
 - vlak,
 - onbrandbare,
 - ongevoelig voor spatten,
 - **geen metalen** oppervlak gebruiken.
- Zorg er altijd voor dat er lucht vrijelijk onder het toestel kan circuleren. Een minimale afstand van 10 cm van alle wanden moet in acht genomen worden.
- De ventilatiesleuven in het toestel mogen tijdens het gebruik niet bedekt worden.
- Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld als er een gevulde pan op de kookzone staat. Wanneer lege pannen worden verhit, dan schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat uit. Dit kan echter nog steeds leiden tot schade aan het apparaat en het kookgerei.

- **Voorzichtig:** Voedsel wat vet of olie bevat kan in brand vliegen als het oververhit wordt.
- Probeer het toestel niet te verplaatsen terwijl er kookgerei op het keramisch oppervlak staat.
- Trek geen kookgerei over het bedieningspaneel.
- Gebruik het apparaat niet met andere apparaten op een meervoudig stopcontact.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - voordat men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het netsnoer niet naar beneden hangen.
- Het netsnoer moet goed uit de nabijheid gehouden worden van alle hete delen van het toestel.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Beoogd gebruik

- Het apparaat is geschikt voor het bereiden en verwarmen van voedsel in inductiekookgerei.
- Elke andere toepassing wordt beschouwd als niet conform het beoogde gebruik en is verboden.
- Het gebruik van inductieadapterplaten is niet toegestaan.

Opstarten

Verwijder voor de eerste in gebruikname alle verpakkingen en stickers. Het typeplaatje mag niet worden verwijderd. Veeg het apparaat af met een vochtige doek en droog het vervolgens af.

Geslacht kookgerei

- Dit toestel mag alleen gebruikt worden met kookgerei wat geschikt is voor gebruik met inductieachtige kookplaten, bijv. roestvrijstaal met een ferromagnetische bodem, of gietijzer of geëmailleerd stalen kookgerei.
- Het kookgerei kan voor geschiktheid getest worden door simpelweg een magneet tegen de bodem te houden; als de magneet aangetrokken wordt is het kookgerei geschikt voor gebruik met dit toestel.
- Alleen potten en pannen met een vlakke bodem mogen gebruikt worden.
- Gebruik geen kookgerei met een bodem die dunner is dan 2 mm.
- Alleen potten en pannen met een diameter van 10 tot circa 21 cm mogen gebruikt worden.
- Als er ongeschikt kookgerei gebruikt wordt, zal het toestel reageren met een foutmelding (zie tabel 'Foutopsporing').
- Gecoate potten en pannen kunnen door overmatige hitte beschadigd worden. Het is daarom belangrijk het juiste temperatuur niveau te kiezen voor het kookgerei wat gebruikt wordt en de voorlichting te volgen die door de fabrikant van het kookgerei voorzien is.
- De kookzone mag met maximaal 6 kg belast worden.

Schakel het apparaat in

- Netstekker in het stopcontact steken.
- Er klinkt een akoestisch signaal. De LED op de toets  en de indicatie L voor lage temperatuur van de kookzone knipperen. Het apparaat staat in stand-by.
- Plaats het (ge vulde) kookgerei op de gewenste kookzone.
- Druk op de  toets om in te schakelen. Er klinkt een akoestisch signaal en de LED op de toets  en de indicatie L voor lage temperatuur van de kookzone branden permanent.
- Als er binnen 1 minuut na het inschakelen geen invoer plaatsvindt, dan schakelt het apparaat terug naar de standbymodus en blijft de ventilator nog enige tijd doorlopen.

Instellen van vermogen / temperatuur

- Met de toets  kan worden (W) gewisseld tussen de functies 'Vermogen' (°C) of 'Temperatuur'.
- Het controlelampje brandt op de geselecteerde functie.
- We raden aan om het vermogen in te stellen voor het verwarmen van water, stomen en soortgelijke (W) kooktoepassingen. Gebruik voor bakken, frituren en dergelijke de instelling 'temperatuur (°C)'.

Boostfunctieselectie

- Met de **Boosttoets** kan het maximale vermogen worden geselecteerd:
 KP 1025/1026 2000 W
 DK 1027/1028 Links 2000 W
 Rechts 1500 W

- Om de boostfunctie te verlaten drukt u op de  toets.

Pauzeselectie

- Met de toets  kan de bereiding worden gepauzeerd.
- Door opnieuw op de toets  te drukken wordt de bereiding voortgezet.

Vermogen

- Druk op de toets  om de functie te selecteren.
- Op het display verschijnt de standaardinstelling '1600' of '1200'.
- Met de keuzetoetsen + en – kan elk vermogensniveau van 200 - 2000 W worden geselecteerd (DK 1027/1028: rechterzijde 200 - 1500 W)

Temperatuur

- Druk op de toets  om de functie te selecteren.
- Het display toont de standaard instelling, '180' (KP 1025/1026) '200' (DK 1027/1028).
- Gebruik de + en – selectietoetsen, dan kan het gewenste temperatuur niveau geselecteerd worden in stappen van 20 °C binnen een bereik 60 °C tot 240 °C.

Timer

- De timer functie zorgt voor instelling van de kooktijd.
- Eenmaal gekozen voor de gewenste functie, drukken op de bedieningstoets , en dan de + en – selectietoets gebruiken om de kooktijd te selecteren.
- Door het aanraken van de toetsen wordt de tijd in stappen van 1 minuut

verhoogd/verlaagd. Wanneer de toetsen langer dan 3 seconden ingedrukt worden gehouden, dan bedragen de stappen 10 minuten.

- Na enkele seconden wordt de geselecteerde tijd overgenomen. Als alternatief kunt u ter bevestiging  nogmaals op de toets drukken.
- De maximale timerinstelling bedraagt 180 minuten.
- Zodra de voorgeselecteerde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal en schakelt het apparaat uit.
- Als er geen timerinstelling wordt uitgevoerd, wordt het kookproces pas  onderbroken door op de toets te drukken.
- Laat het toestel tijdens gebruik niet onbeheerd achter.

Kinderslot

- Om het apparaat voor ongewenst inschakelen of wijzigen van de instelling te beveiligen moet de toets  gedurende 3 seconden ingedrukt worden gehouden. Op het display verschijnt **Loc**.
- De functie kan niet worden geselecteerd in de stand-bymodus.
- Om de functie weer uit te schakelen houdt u de toets  nogmaals 3 seconden ingedrukt of drukt u de toets  in.

Functie indicatoren

De functieweergaven boven het display geven de functies

“Vermogen” **W**

“Temperatuur” °C

“Timer” 

is gekozen.

Standbymodus/Uitmodus aan

- In de standbymodus branden de toetsen  en **L** of **H** permanent op het display.
- In de uitmodus knipperen de toetsen  en **L** of **H** op het display.
- Als het apparaat gedurende 1 minuut niet wordt gebruikt, dan schakelt het over van de standbymodus naar de uitmodus. De ventilator draait ongeveer 1 minuut.
- Om de uitmodus te verlaten drukt u op de  toets.

Automatische herkenning van geschikt kookgerei

Het apparaat detecteert of er kookgerei op de kookzone staat en of dit geschikt is. Als een functie is geselecteerd en er geen geschikt kookgerei op de kookzone staat, dan klinkt er een signaaltoon en geeft het display het volgende weer: **E1**. Er klinken signaaltonen en het apparaat schakelt na 1 minuut over naar de standbymodus.

Restwarmte indicator

In de standbymodus wordt de restwarmte van de kookzone op het display weergegeven. Als de temperatuur lager is dan ca. 60°C geeft het display **L** aan. Indien de restwarmte hoger is dan ca. 60°C geeft het display **H** aan.

Gebruik

- Steek de stekker in het stopcontact en ga te werk zoals beschreven onder 'Apparaat inschakelen'.
- Gebruik de $\frac{1}{8}$ -toets om de gewenste functie te selecteren.
- Het toestel zal beginnen met het verhittingsproces.
- Gebruik de + en – selectietoetsen om het gewenste vermogen of temperatuur niveau te selecteren.
- Indien gewenst, de timer functie  gebruiken om de kooktijd te selecteren.
- Schakel na het koken het apparaat uit en laat het ongeveer 1 minuut afkoelen. De ventilator loopt na.
- Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Een volledig uitschakeling vindt alleen plaats door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Tips om energie te besparen

- Gebruik bij het koken pannen met deksels.
- Vul de pan slechts met zoveel water als nodig is.
- Zet het vermogen lager zodra het water begint te koken.

Onderhoud en schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakproducten.
- Na gebruik, kunnen morsvlekken van

het kookoppervlak verwijderd worden met een vochtige doek en, indien nodig, met behulp van wat reinigingsmiddel of een speciale schraper voor keramische oppervlakken.

- Behandel de kookplaat van tijd tot tijd met een in de handel verkrijgbaar speciaal onderhoudsmiddel.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Foutopsporing

In het geval er problemen ontstaan, kunnen de volgende foutmeldingen op het display zichtbaar worden:

Foutmelding	Oorzaak	Te ondernemen actie
E0	Fout in het apparaat	Neem contact op met de klantenservice.
E1	Geen kookgerei of ongeschikt kookgerei (zonder magnetische bodem, kleiner dan 10 cm Ø)	Laat het apparaat afkoelen / Zie het hoofdstuk 'Geschikt kookgerei'
E2	Elektronica oververhit	Laat het apparaat volledig afkoelen/ zorg ervoor dat de ventilatiesleuven vrij zijn.
E3, E4	Interne fout	Neem contact op met de klantenservice.
E5, E6	Interne fout	Neem contact op met de klantenservice.
E7	Temperatuursensor op de kookplaat is uitgeschakeld.	Laat het apparaat afkoelen. Zorg ervoor dat er geen leeg kookgerei op de plaat staat en dat de ventilatiesleuven op het apparaat vrij zijn.
E8	Interne fout	Neem contact op met de klantenservice.

Informatie over elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik
volgens (EU) 66/2014

	Symbol	Waarde
Modelaanduiding	KP 1025/1026	
Type kookplaat	Elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik	
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken		1
Verwarmingstechniek (Inductiekookzones en kookoppervlakken, stralingskookzones, kookplaten)	---	Induktion
Voor cirkelvormige kookzones of -oppervlakken: Diameter van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone, nauwkeurig tot op 5 mm.	Ø	21 cm
Bij niet-cirkelvormige kookzones of -oppervlakken: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone en elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm.	---	---
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak per kg	EC Elektrische kookplaat	188,80 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat per kg	EC Elektrische kookplaat	188,80 Wh/kg

Informatie over elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik
volgens (EU) 66/2014

	Symbool	Waarde
Modelaanduiding	DK 1027/1028	
Type kookplaat	Elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik	
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken		2
Verwarmingstechniek (Inductiekookzones en kookoppervlakken, stralingskookzones, kookplaten)	---	Induktion
Voor cirkelvormige kookzones of -oppervlakken: Diameter van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone, nauwkeurig tot op 5 mm.	Ø	21 cm rechts 21 cm links
Bij niet-cirkelvormige kookzones of -oppervlakken: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone en elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm.	---	---
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak per kg	Rechter EC elektrische kookplaat 1500W	195,50 Wh/kg
	Linker EC elektrische kookplaat 2000W	188,80 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat per kg	EC Elektrische kookplaat	189,70 Wh/kg

Placa de inducción

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica

Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente debidamente instalada. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes

1. Cable eléctrico con clavija
2. Zona de cocción
3. Panel de control
4. Placa de características (debajo del dispositivo)
5. Botón de encendido/espera 
6. Botón de selección para las funciones «Temperatura» o «Potencia» 
7. Botón de selección del temporizador 
8. Botón + para aumentar potencia/temperatura/temporizador
9. Pantalla
10. Botón - para disminuir la potencia/temperatura/temporizador
11. Botón de función *Boost*
12. Botón de *pausa* 
13. Botón de bloqueo para niños 

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el folleto de garantía independiente).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Limpie las superficies

de cocción con un paño húmedo después de cada uso. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.

- **¡Advertencia!** Si observa que la superficie de la placa está agrietada o dañada, apague y desconecte la placa de la red eléctrica para evitar una descarga eléctrica.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema independiente de control remoto.
- La placa de vidrio puede calentarse debido al calor que irradian los utensilios de cocina. **¡Riesgo de quemaduras!**
- No se deben colocar

objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa ya que pueden coger mucha temperatura.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - en áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
 - en fincas agrícolas,
 - de huéspedes en hoteles, moteles y otros alojamientos similares,
 - en pensiones de alojamiento y desayuno.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni

conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable

de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- Este aparato no puede instalarse empotrado en la encimera.
- Aquellas personas con un marcapasos implantado deberán consultar a su médico antes de utilizar el aparato porque el funcionamiento del marcapasos podría verse afectado.
- Este aparato debe ser utilizado solo cuando está situado a suficiente distancia de cualquier objeto que responde a campos magnéticos (por ejemplo, tarjetas de crédito, cassettes, televisores o radios).
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- No utilice el aparato cerca de cocinas de gas u hornos calientes.
- Utilice el aparato únicamente
 - en superficies planas,
 - no inflamables,
 - resistente a las salpicaduras,
 - y **no metálicas**.
- Siempre debe garantizarse la libre circulación del aire por debajo del aparato. También se debe mantener una distancia mínima de 10 cm respecto a cualquier pared.
- No cubrir las ranuras de ventilación del aparato durante su uso.
- El aparato sólo se puede encender cuando haya un recipiente lleno en la

zona de cocción. Si se calientan los recipientes vacíos, la protección contra sobrecalentamiento apaga el aparato. Sin embargo, aún pueden producirse daños en el aparato y en los utensilios de cocina.

- **Precaución:** Los alimentos con grasa o aceite podrían comenzar a arder cuando se sobrecalientan.
- No intente mover el aparato con alguna pieza de menaje sobre la placa de inducción.
- No arrastre los recipientes para cocinar sobre el panel de control.
- No utilice el aparato con otros aparatos en un enchufe múltiple.
- Desenchufe siempre el aparato
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No deje que el cable de conexión quede colgando.
- Mantenga el cable de alimentación suficientemente alejado de cualquier parte caliente de la placa.
- No se acepta ninguna responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Uso previsto

- El aparato está diseñado para preparar y calentar alimentos en recipientes de cocina aptos para inducción.
- Cualquier otro uso se considera incorrecto y está prohibido.

- No está permitido el uso de placas adaptadoras de inducción.

Puesta en marcha

Antes de ponerlo en funcionamiento por primera vez, retire los posibles restos de embalaje y los adhesivos. No quite la placa de identificación. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo a continuación.

Menaje adecuado

- Este aparato solo debe ser utilizado con piezas de menaje indicadas para el uso con placas de inducción, es decir de acero inoxidable con base ferromagnética, de hierro fundido o acero esmaltado.
- Se puede comprobar si una pieza de menaje es adecuada para la cocina de inducción aproximando un imán a la base del recipiente; si el recipiente atrae al imán será adecuado para el uso con la placa de inducción.
- Utilizar sólo ollas y sartenes de base plana.
- No utilizar ningún recipiente de cocción con una base de grosor inferior a 2 mm.
- Utilizar solo ollas y sartenes con un diámetro entre 10 cm y 21 cm aproximadamente.
- Si se utiliza alguna pieza de menaje inadecuada, el aparato emitirá un mensaje de error (consulte la tabla 'Resolución de problemas').
- Las ollas y las sartenes con algún recubrimiento especial pueden resultar dañadas por el calor excesivo. Por este motivo, es importante seleccionar la temperatura adecuada para las

piezas de menaje utilizadas, y seguir las indicaciones del fabricante de estas piezas.

- La zona de cocción puede soportar una carga máxima de 6 kg.

Ponga el aparato en marcha

- Conecte el enchufe a la toma.
- Suena una señal acústica. El LED del botón  y el indicador **L** de baja temperatura de la zona de cocción parpadean. El aparato se encuentra en modo de espera.
- Coloque el recipiente de cocina (lleno) en la zona de cocción deseada.
- Pulse el  botón para encenderlo. Suena una señal acústica y el LED en el botón  y el indicador **L** de baja temperatura de la zona de cocción se quedan encendidos fijos.
- Si no se realiza ninguna acción en 1 minuto después de encender el aparato, éste volverá al modo de espera y el ventilador seguirá funcionando durante un tiempo.

Ajuste de la potencia / temperatura

- Con el botón  se puede cambiar entre las funciones «Potencia» (**W**) o «Temperatura» (°C).
- La luz de control se enciende en la función seleccionada.
- Recomendamos ajustar la potencia (**W**) para calentar agua, cocer al vapor y otros tipos de cocción similares. Para asar, freír y cocinados similares, utilice el ajuste «Temperatura» (°C).

Selección de la función Boost

- Con el botón **Boost** puede seleccionar la potencia máxima:
 KP 1025/1026 2000 W
 DK 1027/1028 Izquierda 2000 W
 Derecha 1500 W
- Para salir de la función Boost, pulse el botón .

Seleccionar Pausa

- Con el botón  puede pausarse el cocinado.
- Al volver a pulsar el botón  continúa el cocinado.

Potencia

- Pulse el botón  para seleccionar la función.
- En la pantalla aparece la configuración predeterminada «1600» o «1200».
- Utilizando los botones de selección **+** y **-**, se puede seleccionar cualquier nivel de potencia de 200 a 2000 W (DK 1027/1028: lado derecho 200 – 1500 W)

Temperatura

- Pulse el botón  para seleccionar la función.
- El visualizador indicará el valor predeterminado,
 «180» (KP 1025/1026)
 «200» (DK 1027/1028).
- Utilice las teclas de selección **+** y **-**, el nivel de temperatura podrá ser modificado en incrementos de 20 °C dentro del rango de 60 °C a 240 °C.

Temporizador

- El funcionamiento del temporizador permite seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Después de seleccionar el funcionamiento deseado, pulse la tecla operativa , y utilice las teclas de selección + y – para ajustar el tiempo de cocción.
- Al tocar los botones, el tiempo aumenta/disminuye en variaciones de 1 minuto. Si se mantienen pulsados los botones durante más de 3 segundos, las variaciones son de 10 minutos.
- Después de unos segundos, se aplica el tiempo seleccionado. También puede pulsar nuevamente el botón  para confirmar.
- El tiempo máximo que puede seleccionarse en el temporizador es de 180 minutos.
- Una vez transcurrido el tiempo preseleccionado, suena una señal acústica y el aparato se apaga.
- Si no ha seleccionado ningún tiempo con el temporizador, el proceso de cocinado se interrumpe pulsando el botón .
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.

Bloqueo para niños

- Para evitar que el aparato se encienda de forma accidental o que se modifiquen los ajustes, pulse el botón  durante 3 segundos. En la pantalla aparece **Loc.**
- La función no se puede seleccionar en el modo de espera.

- Para desactivar nuevamente la función, pulse el botón  durante 3 segundos o pulse el botón .

Indicadores de función

Los indicadores de función situados sobre la pantalla indican si la función

«Potencia» **W**

«Temperatura» °C

«Temporizador» 

Modo de espera/apagado

- En el modo de espera, los botones  y **L** o **H** se iluminan fijos en la pantalla.
- En el modo apagado, los botones  y **L** o **H** parpadean en la pantalla.
- Si el aparato no se utiliza durante 1 minuto, pasa del modo de espera al modo apagado. El ventilador comienza a funcionar durante aproximadamente 1 minuto.
- Para salir del modo apagado, pulse el botón .

Identificación automática de menaje de cocina adecuado

El aparato detecta si hay recipientes de cocina en la zona de cocción y si son adecuados. Si se selecciona una función y no hay ningún recipiente de cocina adecuado en la zona de cocción, suena un tono de aviso y la pantalla muestra **E1**. Suenan tonos de aviso y el aparato pasará al modo de espera pasado 1 minuto.

Indicador de calor residual

En el modo de espera, el calor residual de la zona de cocción se muestra en la pantalla. Si la temperatura es inferior a aprox. 60 °C, aparecerá la indicación **L**. Si el calor residual supera los 60 °C, aparecerá la indicación **H**.

Funcionamiento

- Conecte el enchufe de alimentación y proceda como se describe en «Encender el aparato».
- Utilice el botón  para seleccionar la función deseada.
- El aparato comenzará a calentarse.
- Utilice las teclas de selección **+** y **-** para seleccionar el ajuste de potencia y de temperatura deseados.
- Si lo desea, puede utilizar el temporizador  para seleccionar el tiempo de cocción.
- Después del cocinado, apague el aparato y déjelo enfriar durante aproximadamente 1 minuto. El ventilador sigue funcionando.
- Desenchufe el cable de la toma de corriente. Para desconectar completamente el dispositivo, desenchufe el cable de alimentación.

Consejos para ahorrar energía

- Utilice recipientes con tapa para cocinar.
- Llene la el recipiente únicamente con el agua necesaria.
- Una vez que el agua empiece a hervir, reduzca el fuego.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Después de su utilización, puede utilizar un paño húmedo para limpiar las salpicaduras y, si fuera necesario, una pequeña cantidad de detergente o un raspador especial para superficies cerámicas.
- De vez en cuando, trate la placa con un producto de cuidado especial de los disponibles en el mercado.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la  basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Resolución de problemas

Si el aparato presenta algún problema, el visualizador indicará uno de los siguientes mensajes de error:

Mensaje de error	Causa	Solución
E0	Error en el aparato	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E1	No hay recipientes para cocinar o recipientes para cocinar inadecuados (sin fondo magnético, menos de 10 cm de diámetro)	Deje que el aparato se enfríe / Consulte la sección «Utensilios de cocina adecuados»
E2	Sistema electrónico sobrecalentado	Deje que el aparato se enfríe completamente/Asegúrese de que las rejillas de ventilación estén despejadas.
E3, E4	Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E5, E6	Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E7	El sensor de temperatura de la placa se ha desconectado.	Deje que el aparato se enfríe. Asegúrese de que no haya recipientes para cocinar vacíos en la placa y de que las ranuras de ventilación del dispositivo estén despejadas.
E8	Fallo interno	Póngase en contacto con el servicio técnico.

Información sobre placas eléctricas de cocción para uso doméstico
según el Reglamento (UE) 66/2014

	Símbolo	Valor
Identificador de modelo	KP 1025/1026	
Tipo de placa de cocción	Placas eléctricas de cocción para el hogar	
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		1
Tecnología de calor (Zonas de y superficies por inducción, zonas de cocción por radiación, placas de cocina)	---	Inducción
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie útil para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	21 cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud y anchura de la superficie útil de cada zona de cocción calentada eléctricamente y de cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	---	---
Consumo energético por zona o superficie de cocción por kg	Placa eléctrica CE	188,80 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	Placa eléctrica CE	188,80 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas de cocción para uso doméstico
según el Reglamento (UE) 66/2014

	Símbolo	Valor
Identificador de modelo	DK 1027/1028	
Tipo de placa de cocción	Placas eléctricas de cocción para el hogar	
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		2
Tecnología de calor (Zonas de y superficies por inducción, zonas de cocción por radiación, placas de cocina)	---	Inducción
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie útil para cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	21 cm derecha 21 cm izquierda
En zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud y anchura de la superficie útil de cada zona de cocción calentada eléctricamente y de cada superficie de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	---	---
Consumo energético por zona o superficie de cocción por kg	Placa de cocción eléctrica CE derecha 1500 W	195,50 Wh/kg
	Placa de cocción eléctrica CE izquierda 2000 W	188,80 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	Placa eléctrica CE	189,70 Wh/kg

Piastra di cottura a induzione

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

Collegare il dispositivo solo a una presa installata a norma.

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

1. Cavo di alimentazione con spina
2. Zona di cottura
3. Pannello di controllo
4. Targhetta di identificazione (sotto l'apparecchio)
5. Tasto di accensione/standby 
6. Tasto di selezione tra le funzioni "Temperatura" e "Potenza" 
7. Tasto di selezione del timer 
8. Tasto + per aumentare potenza/temperatura/timer
9. Display
10. Tasto - per diminuire potenza/temperatura/timer
11. Tasto funzione *Boost*
12. Tasto *pausa* 
13. Tasto di sicurezza bambini 

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (fare riferimento alla dichiarazione di garanzia separata).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con

- liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Pulite le piastre di cottura con un panno umido dopo ogni uso. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- **Avvertenza!** Per evitare rischi di scosse elettriche, spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica se sulle piastre di cottura notate segni di incrinature o danni simili.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore irradiato dalle pentole. Pericolo di ustioni!
- Non posizionare sulla piastra riscaldante oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi in quanto potrebbero diventare molto caldi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, come ad esempio:
 - In cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro,
 - in aziende agricole,
 - ospiti di hotel, motel e altre strutture ricettive simili,
 - nei bed and breakfast.
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza

particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio,

controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento.

Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Questo apparecchio non può essere incassato in un bancone da cucina.
- Persone portatrici di pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico di fiducia prima di utilizzare l'apparecchio, perché potrebbe interferire con il pacemaker.
- Questo apparecchio deve essere messo in funzione solo a una distanza adeguata da altri oggetti che rispondono ai campi magnetici (come per esempio carte di credito, videocassette, impianti TV o radio).
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fornelli a gas o stufe calde.
- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie
 - piana,
 - non infiammabile,
 - resistente agli spruzzi,
 - **non metallica.**
- Accertatevi sempre che ci sia libera

circolazione di aria sotto l'apparecchio. E rispettate anche una distanza minima di 10 cm. da qualsiasi parete.

- Le aperture per la ventilazione presenti sull'apparecchio non devono mai restare coperte durante l'uso.
- L'apparecchio può essere acceso solo se sulla zona di cottura è posizionata una pentola piena. Se vengono riscaldate pentole vuote, la protezione contro il surriscaldamento spegne l'apparecchio. In ogni caso, ciò può comunque danneggiare l'apparecchio e le pentole.
- **Avvertenza:** Gli alimenti contenenti grassi o olio possono prendere fuoco se surriscaldati.
- Non cercate mai di muovere l'apparecchio se sulla piastra di ceramica si trovano pentole o padelle.
- Non trascinare le pentole sul pannello di controllo.
- Non utilizzare l'apparecchio con altri dispositivi collegati a una presa multipla.
- Disinserite sempre la spina dalla presa
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciare pendere il cavo di collegamento.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto sempre ben lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato

o dalla non conformità alle istruzioni.

Uso previsto

- L'apparecchio è adatto per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in pentole idonee all'induzione.
- Ogni altro utilizzo è considerato non conforme ed è vietato.
- Non è consentito l'uso di piastre adattatrici a induzione.

Primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i resti dell'imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio. Non rimuovere la targhetta di identificazione. Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo.

Recipienti di cottura adatti

- Questo apparecchio deve essere usato solo con recipienti di cottura specifici per l'utilizzo su piastre a induzione, per esempio pentole in acciaio inossidabile con fondo ferro-magnetico, o pentole in ghisa o smaltate.
- Per verificare se una pentola è adatta per la cucina a induzione potete semplicemente avvicinare una calamita al fondo; se la calamita è attratta dalla pentola, allora questa è sicuramente adatta all'utilizzo con la cucina a induzione.
- Possono essere utilizzate solo pentole e padelle a fondo piatto.
- Non utilizzate nessuna pentola con fondo il cui spessore è inferiore ai 2 mm.
- Potete utilizzare solo pentole e padelle di diametro compreso tra i 10 e i 21 cm

Temperatura

- Selezionare la funzione con il tasto .
- Sul display compare l'impostazione predefinita,
"180" (KP 1025/1026)
"200" (DK 1027/1028).
- Tramite i tasti di selezione + e -, è possibile regolare il livello di temperatura desiderato a scatti di 20 °C con valori compresi tra 60 °C e 240 °C.

Timer

- La funzione del timer consente di impostare il tempo di cottura voluto.
- Dopo aver impostato la funzione desiderata, premete il tasto di funzione , e poi impostate il tempo di cottura tramite i tasti di selezione + e -.
- Toccando i tasti, il tempo viene aumentato/ridotto in incrementi di 1 minuto. Tenere premuti i tasti per più di 3 secondi, gli incrementi saranno di 10 minuti.
- Dopo alcuni secondi, il tempo selezionato viene applicato. In alternativa, premere nuovamente il tasto  per confermare.
- L'impostazione massima del timer è di 180 minuti.
- Una volta trascorso il tempo preselezionato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.
- Se non viene effettuata alcuna impostazione del timer, sarà necessario premere il tasto  per interrompere il processo di cottura.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio

durante il funzionamento.

Blocco bambini

- Per impedire l'accensione o la modifica accidentale delle impostazioni, tenere premuto il tasto  per 3 secondi. Sul display compare **Loc**.
- La funzione non può essere selezionata in modalità standby.
- Per disattivare la funzione, tenere premuto nuovamente il tasto  per 3 secondi oppure il tasto .

Indicatori di funzione

Gli indicatori di funzione sopra il display si illuminano quando viene selezionata la funzione corrispondente

"Potenza" **W**

"Temperatura" **°C**

"Timer" 

Modalità standby/spegnimento

- In modalità standby, i tasti  e **L** o **H** rimangono accesi sul display.
- In modalità di spegnimento, i tasti  e **L** o **H** lampeggiano sul display.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per 1 minuto, passa dalla modalità standby a quella di spegnimento. La ventola inizia a funzionare per circa 1 minuto.
- Per uscire dalla modalità di spegnimento, premere il tasto .

Riconoscimento automatico delle pentole

L'apparecchio rileva se sulla zona di cottura sono presenti pentole e se sono adatte. Se viene selezionata una funzione e sulla zona di cottura non è presente alcuna

pentola adatta, viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato **E1**. L'apparecchio emette segnali acustici ed entra in modalità standby dopo 1 minuto.

Indicatore del calore residuo

In modalità standby, il calore residuo della zona di cottura viene visualizzato sul display. Se la temperatura è inferiore a circa 60 °C, il display mostrerà **L**. Se il calore residuo supera circa 60 °C, sul display viene visualizzato **H**.

Modalità d'uso

- Inserire la spina di alimentazione e procedere come descritto in *"Accensione dell'apparecchio"*.
- Selezionare la funzione desiderata con il tasto .
- L'apparecchio dà inizio al processo di riscaldamento.
- Con i tasti di funzione **+** e **-** selezionate l'impostazione di potenza o il livello di temperatura che desiderate.
- Se volete, potete usare la funzione del timer  per impostare il tempo di cottura.
- Dopo la cottura, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per circa 1 minuto. La ventola continua a girare.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente. L'apparecchio si spegne completamente soltanto se si scollega la spina.

Consigli per il risparmio energetico

- Per cucinare, utilizzare pentole con coperchio.
- Riempire la pentola solo con la quantità

d'acqua necessaria.

- Quando l'acqua inizia a bollire, abbassare la fiamma.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Dopo l'uso, eliminate ogni schizzo dalle superfici di cottura usando un panno umido e, se necessario, un detergente o un raschietto specifico per le piastre in vetroceramica.
- Di tanto in tanto, trattare la piastra di cottura con un prodotto per la pulizia specifico disponibile in commercio.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi, sul display compaiono i seguenti messaggi di errore:

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E0	Errore dell'apparecchio	Contattare il servizio clienti.
E1	Nessuna pentola o pentola inadatta (senza fondo magnetico, diametro inferiore a 10 cm)	Lasciare raffreddare l'apparecchio / Vedere la sezione "Pentole adatte"
E2	Surriscaldamento dei componenti elettronici	Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio/ Assicurarsi che le bocchette di ventilazione non siano bloccate.
E3, E4	Guasto interno	Chiamate il servizio di assistenza tecnica.
E5, E6	Guasto interno	Chiamate il servizio di assistenza tecnica.
E7	Il sensore di temperatura della piastra di cottura si è spento.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Assicurarsi che non ci siano pentole vuote sulla piastra e che le bocchette di ventilazione dell'apparecchio non siano bloccate.
E8	Guasto interno	Chiamate il servizio di assistenza tecnica.

Informazioni sui piani cottura elettrici per uso domestico
conformemente alla norma (UE) 66/2014

	Simbolo	Valore
Identificatore del modello	KP 1025/1026	
Tipo di piano cottura	Piani cottura elettrici per uso domestico	
Numero di zone di cottura e/o superfici di cottura		1
Tecnologia di riscaldamento (Zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura radianti, fornelli)	---	Induzione
Per zone o superfici di cottura circolari: diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura elettricamente riscaldata, con precisione di 5 mm.	O	21 cm
In caso di zone o superfici di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utilizzabile per ciascuna zona di cottura e per ciascuna superficie di cottura riscaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	---	---
Consumo energetico per zona o superficie di cottura per kg	Piano cottura elettrico EC	188,80 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	Piano cottura elettrico EC	188,80 Wh/kg

Informazioni sui piani cottura elettrici per uso domestico
conformemente alla norma (UE) 66/2014

	Simbolo	Valore
Identificatore del modello	DK 1027/1028	
Tipo di piano cottura	Piani cottura elettrici per uso domestico	
Numero di zone di cottura e/o superfici di cottura		2
Tecnologia di riscaldamento (Zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura radianti, fornelli)	---	Induzione
Per zone o superfici di cottura circolari: diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura elettricamente riscaldata, con precisione di 5 mm.	O	21 cm lato destro 21 cm lato sinistro
In caso di zone o superfici di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utilizzabile per ciascuna zona di cottura e per ciascuna superficie di cottura riscaldata elettricamente, con una precisione di 5 mm.	---	---
Consumo energetico per zona o superficie di cottura per kg	Piano cottura elettrico destro EC 1500 W	195,50 Wh/kg
	Piano cottura elettrico EC lato sinistro 2000 W	188,80 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura per kg	Piano cottura elettrico EC	189,70 Wh/kg

Induktionskogeplade

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet skal tilsluttes en korrekt installeret og sikret stikkontakt. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Ledning med stik
2. Kogezone
3. Betjeningspanel
4. Typeskilt (under apparatet)
5. Tænd/standby-knap 
6. Knap til skifte mellem "Temperatur" eller "Effekt" 
7. Timer-knap 
8. Knappen + til at øge effekt/temperatur/timer
9. Display
10. Knappen - til at sænke effekt/temperatur/timer
11. Boost-funktionsknap
12. Pauseknap 
13. Børnesikringsknap 

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se separat garantihæfte).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør kogepladen med en fugtig klud efter hver brug. Detaljeret information

om rengøring af apparatet findes i afsnittet om

Rengøring og vedligehold.

- **Advarsel!** For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet slukkes og stikket tages ud af stikkontakten hvis overfladen viser tegn på revner eller lignende skader.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern tidsafbryder eller et separat fjernbetjeningssystem.

- Glaspladen kan blive varm på grund af varmeudstrålingen fra køkkengrejet.

Skoldningsfare!

- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på varmepladen, da de kan blive varme.
- Dette apparat er beregnet

til husholdningsbrug og lignende anvendelser, såsom:

- i personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer,
- i landbrugsejendomme,
- af gæster på hoteller, moteller og andre lignende overnatningssteder,
- i bed and breakfasts.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat må ikke monteres i en bordplade.
- Personer med indopereret pacemaker bør konsultere deres læge inden apparatet tages i brug, da pacemakerens funktion kan blive påvirket.
- Dette apparat bør kun benyttes når der er tilstrækkelig afstand til andre genstande som reagerer på magnetfelter (f. eks. kreditkort, kassettebånd, TV apparater eller radioer).
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Brug ikke apparatet i nærheden af gaskomfurer eller varme ovne.
- Placer kun apparatet frit på en overflade, som er
 - plan
 - ikke-brændbar,
 - ufølsom over for injektion og
 - **ikke-metallisk.**
- Sørg altid for at luften kan cirkulere frit under apparatet. Der må også altid være en minimumsafstand på 10 cm til en væg.
- Ventilationsrillerne på apparatet må aldrig være dækket til under brug.
- Apparatet må kun tændes, når der er en fyldt gryde på kogezone. Hvis tomme gryder opvarmes, slukker overophedningsbeskyttelsen for apparatet. Det kan dog stadig føre til skader på apparatet og gryder og pander.
- **Advarsel:** Fødevarer der indeholder fedt eller olie kan antænde hvis de overophedes.
- Forsøg aldrig at flytte apparatet når der står kogegrej på den keramiske overflade.
- Træk ikke kogegrej hen over kontrolpanelet.
- Brug ikke apparatet med andre apparater ved en flerdobbelt stikkontakt.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
 - efter brug,

- i tilfælde af fejlfunktion,
- inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge ned.
- Hold altid ledningen langt væk fra apparatets varme dele.
- Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Anvendelsesformål

- Apparatet er egnet til tilberedning og opvarmning af mad i induktionsegnet køkkengrej.
- Enhver anden anvendelse betragtes uegnet og er forbudt.
- Brug af induktionsadapterplader er ikke tilladt.

Før brug

Før første ibrugtagning skal du fjerne alle rester af indpakningen samt alle klistermærker. Typeskiltet må ikke fjernes. Tør apparatet af med en fugtig klud og tør derefter.

Egnet kogegej

- Dette apparat må kun benyttes med kogegej der er egnet til brug på induktionskogeplader, f.eks. rustfrit stål med magnetisk jernbund, eller støbejern eller emaljeret kogegej af stål.
- Man kan helt enkelt teste kogegejets egnethed ved at holde en magnet mod bunden; hvis magneten tiltrækkes er kogegejet egnet til at blive brugt på dette apparat.

- Benyt udelukkende gryder og pander med helt plan bund.
- Brug aldrig kogegej hvor bunden er mindre end 2 mm tyk.
- Kun gryder og pander med en diameter på 10 til ca. 21 cm kan benyttes.
- Hvis man benytter kogegej som ikke er egnet, vil apparatet afgive en fejlmelding (se tabellen om 'Problemløsning').
- Gryder og pander med belægning kan blive ødelagt ved for kraftig varme. Det er derfor vigtigt at vælge en passende temperatur til det kogegej som benyttes, og at følge den information som blev leveret fra producenten af kogegejet.
- Kogezonen må højst belastes med 6 kg.

Tænd for apparatet

- Sæt netstikket i.
- Et lydsignal vil lyde. LED'en på knappen  og indikatoren L for lav varme på kogezonen blinker. Apparatet står i standby.
- Placer køkkengrejet (fyldt) på den ønskede kogezone.
- Tryk på knappen  for at tænde. Der lyder et akustisk signal, og LED'en på knappen  samt indikatoren L for lav varme på kogezonen lyser konstant.
- Hvis der ikke foretages nogen indtastning inden for 1 minut efter tænding, skifter enheden tilbage til standbytilstand, og ventilatoren kører videre i noget tid.

Indstilling af effekt / temperatur

- Knappen  kan bruges til at skifte mellem funktionerne "Effekt" (W) eller "Temperatur" (°C).
- Indikatorlampen lyser på den valgte funktion.
- Vi anbefaler, at du bruger indstillingen Effekt til opvarmning af vand, dampning og lignende (W) madlavning. Brug indstillingen Temperatur til stegning, friturestegning og (°C) lignende.

Valg af Boost-funktion

- Med **Boost**-knappen kan du vælge den maksimale effekt:
 KP 1025/1026 2000 W
 DK 1027/1028 Venstre 2000 W
 Højre 1500 W
- For at forlade Boost-funktionen skal du trykke på knappen .

Vælg Pause

- Med knappen  kan tilberedningen sættes på pause.
- Ved at trykke på knappen  igen fortsættes tilberedningen.

Effekt

- Brug knappen  til at vælge funktionen.
- Standardindstillingen "1600" eller "1200" vises på displayet.
- Med valgknapperne + og – kan et hvilket som helst effektniveau fra 200 - 2000 W vælges (DK 1027/1028: højre side 200 - 1500 W)

Temperatur

- Brug knappen  til at vælge funktionen.
- Displayet viser standardindstillingen, "180" (KP 1025/1026) "200" (DK 1027/1028).
- Ved hjælp af + og – valgknapperne kan den ønskede temperatur vælges i trin på 20 °C inden for temperaturområdet 60 °C til 240 °C.

Timer

- Timerfunktionen gør det muligt at indstille den beregnede tilberedningstid.
- Når den ønskede kontrolfunktion er valgt, trykkes på betjeningsknappen , og herefter benyttes + og – valgknapperne til at vælge tilberedningstiden.
- Ved at trykke på knapperne øges/reduceres tiden i trin på 1 minut. Hvis knapperne holdes nede i længere end 3 sekunder, er trinene på 10 minutter.
- Efter et par sekunder anvendes den valgte tid. Alternativt kan du trykke på knappen  igen for at bekræfte.
- Den maksimale timerindstilling er 180 minutter.
- Så snart den forudvalgte tid er gået, lyder der et lydsignal, og enheden slukker.
- Hvis der ikke foretages nogen timerindstilling, afbrydes tilberedningsprocessen kun ved at trykke på knappen .
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er i brug.

Børnesikring

- For at sikre enheden mod uønsket tænding eller ændring af indstillingen skal du trykke på knappen  i 3 sekunder. **Loc** vises i displayet.
- Funktionen kan ikke vælges i standbytilstand.
- For at slukke for funktionen igen skal du trykke på knappen  i 3 sekunder eller trykke på knappen .

Funktionsindikatorer

Funktionsvisningerne over displayet viser, om funktionen

“Effekt” **W**

“Temperatur” °C

“Timer” 

er valgt.

Standby/sluk-tilstand

- I standbytilstand lyser knapperne  og **L** eller **H** permanent på displayet.
- I slukket tilstand blinker knapperne  og **L** eller **H** på displayet.
- Hvis enheden ikke bruges i 1 minut, skifter den fra standbytilstand til slukket tilstand. Ventilatoren begynder at køre i cirka 1 minut.
- For at afslutte slukket tilstand skal du trykke på knappen .

Automatisk genkendelse af egnet kogegej

Enheden registrerer, om der er køkkengrej på kogezone, og om det er egnet. Hvis en funktion er valgt, og der ikke er et egnet køkkengrej på kogezone, lyder der en signaltone, og displayet viser **E1**. Der høres en signaltone, og enheden skifter til

standbytilstand efter 1 minut.

Restvarmeindikator

I standbytilstand vises kogezoneens restvarme på displayet. Hvis temperaturen er under ca. 60 °C, viser displayet **L**. Hvis restvarmen overstiger ca. 60 °C, viser displayet **H**.

Betjening

- Sæt stikket i stikkontakten, og fortsæt som beskrevet under “Tænd enheden”.
- Brug knappen  til at vælge den ønskede funktion.
- Apparatet begynder opvarmningsprocessen.
- Brug **+** og **-** valgknapperne til at indstille den ønskede effekt eller temperatur.
- Ved behov benyttes timerfunktionen  til at indstille tilberedningstiden.
- Efter tilberedning skal du slukke for apparatet og lade det køle af i ca. 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at køre.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Apparatet slukkes kun helt, hvis netstikket tages ud.

Tips til at spare energi

- Brug gryder med låg til madlavning.
- Fyld kun gryden med så meget vand som nødvendigt.
- Når vandet begynder at koge, skal du skrue ned for varmen.

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.

- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- Efter brug kan eventuelle stænk fjernes fra kogepladen ved hjælp af en fugtig klud og om nødvendigt lidt opvaskemiddel eller med en speciel skraber til keramiske kogeplader.
- Fra tid til anden skal du behandle kogepladen med et kommercielt tilgængeligt specialplejeprodukt.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Problemløsning

I tilfælde af problemer kan følgende fejlmeldinger vises i displayet:

Fejlmelding	Årsag	Hvad skal man gøre
E0	Fejl i enheden	Kontakt kundeservice.
E1	Intet kogegrej eller uegnet kogegrej (uden magnetisk base, mindre end 10 cm Ø)	Lad enheden køle af / Se afsnittet "Egnet køkkengrej"
E2	Overophedning af elektronik	Lad apparatet køle helt af/Sørg for, at ventilationsåbningerne er frie.
E3, E4	Intern fejl	Kontakt kundeservice.
E5, E6	Intern fejl	Kontakt kundeservice.
E7	Temperaturføleren på kogepladen er slukket.	Lad apparatet køle af. Sørg for, at der ikke er tomt kogegrej på pladen, og at ventilationsåbningerne på apparatet er frie.
E8	Intern fejl	Kontakt kundeservice.

Information om elektriske kogeplader til husholdningsbrug
i henhold til (EU) 66/2014

	Symbol	Værdi
Modelbetegnelse	KP 1025/1026	
Type af kogeplade	Elektriske kogeplader til hjemmet	
Antal kogezone og/eller kogeplader		1
Varmeteknologi (Induktionskogezone og kogeplader, varmestralende kogezone, kogeplader)	---	Induktion
For cirkulære kogezone eller overflader: Diameter af den brugbare overflade for hver elektrisk opvarmet kogezone, med en nøjagtighed på 5 mm.	Ø	21 cm
For ikke-cirkulære kogezone eller overflader: Længde og bredde af den brugbare overflade for hver elektrisk opvarmet kogezone og hver elektrisk opvarmet kogeplade, med en nøjagtighed på 5 mm.	---	---
Energiforbrug pr. kogezone eller overflade pr. kg	EC elektrisk kogeplade	188,80 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeplade	188,80 Wh/kg

Information om elektriske kogeplader til husholdningsbrug
i henhold til (EU) 66/2014

	Symbol	Værdi
Modelbetegnelse	DK 1027/1028	
Type af kogeplade	Elektriske kogeplader til hjemmet	
Antal kogezone og/eller kogeplader		2
Varmeteknologi (Induktionskogezone og kogeplader, varmestralende kogezone, kogeplader)	---	Induktion
For cirkulære kogezone eller overflader: Diameter af den brugbare overflade for hver elektrisk opvarmet kogezone, med en nøjagtighed på 5 mm.	Ø	21 cm højre 21 cm venstre
For ikke-cirkulære kogezone eller overflader: Længde og bredde af den brugbare overflade for hver elektrisk opvarmet kogezone og hver elektrisk opvarmet kogeplade, med en nøjagtighed på 5 mm.	---	---
Energiforbrug pr. kogezone eller overflade pr. kg	Højre EC elektrisk kogeplade 1500 W	195,50 Wh/kg
	Venstre EC elektrisk kogeplade 2000 W	188,80 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeplade	189,70 Wh/kg

Induktionshäll

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Enheten får bara anslutas till ett jordat stickuttag som är korrekt installerat enligt föreskrifterna.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Komponenter

1. Elsladd med stickpropp
2. Tillagningszon
3. Kontrollpanel
4. Typskylt (under enheten)
5. På/standby-knapp 
6. Brytknapp funktioner "Temperatur" eller "Effekt" 
7. Timervalsknapp 
8. + knapp för att öka effekt/temperatur/timer
9. Display
10. Knapp – för att minska effekt/temperatur/timer
11. Boost-funktionsknapp
12. Paus-knapp 
13. Barnlås-knapp 

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se separat garantihäfte).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Rengör kokytan med en fuktig trasa efter varje användning. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information

om hur apparaten bör rengöras.

- **Varning!** För att undvika risk för elstöt måste enheten stängas av och kopplas ur från eluttaget om ytan visar tecken på att spricka eller liknande skador.
- Enheten är inte avsedd att drivas med en extern tidskopplingsur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Glasplattan kan bli varm på grund av värmeutstrålning från kokkärlet. **Risk för brännskador!**
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på värmeplattan eftersom de kan bli varma.
- Apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande tillämpningar, såsom:
 - i personalens köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer,
 - i jordbruksfastigheter,
 - av gäster på hotell, motell och liknande boenden,
 - i bed and breakfast.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.

- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna enhet får inte byggas in i en bänkskiva.
- Personer med pacemakers bör rådgöra med sina läkare innan de använder apparaten, eftersom pacemakers funktion kan påverkas.
- Denna apparat ska endast användas på lämpligt avstånd från föremål som påverkas av magnetfält (t.ex. kreditkort, kassetter, TV- eller radioapparater).
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- Använd inte apparaten nära gasspisar eller varma ugnar.
- Ställ endast apparaten fritt på en
 - jämn,
 - icke brandfarlig,
 - icke-stänkkänslig,
 - **icke-metallisk** yta.
- Se alltid till att luft kan cirkulera fritt under enheten. Det måste också finnas ett fritt utrymme på 10 cm från alla väggar.
- Ventilationsöppningarna på enheten får inte övertäckas vid användning.
- Apparaten får endast slås på när en fylld kastrull finns på kokzonen. Värms tomma kastruller upp stänger överhettningsskyddet av apparaten. Det kan dock fortfarande orsaka skador på apparaten och köksredskapen.
- **Varning:** Mat som innehåller fett eller olja kan ta eld om den blir för varm.
- Försök inte att flytta enheten när det står kokkärl på den keramiska ytan.
- Dra inga köksredskap över kontrollpanelen.
- Använd inte apparaten tillsammans med andra apparater i ett grenuttag.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte strömkabeln hänga ner.
- Nätsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens alla varma delar.

- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Användning enligt bestämmelserna

- Apparaten är lämplig för att tillaga och värma mat i induktionskompatibla kokkärl.
- All annan användning är ej ändamålsenlig och är förbjuden.
- Användning av induktionsadapterplattor är inte tillåtet.

Uppstart

Ta bort eventuella förpackningsrester och etiketter innan du använder apparaten för första gången. Typskylten får inte tas bort. Torka av enheten med en fuktig duk och låt den sedan torka.

Lämpliga kokkärl

- Denna apparat får endast användas med kokkärl som är lämpliga för användning med värmeplattor av induktionstyp, t.ex. rostfritt stål med en ferromagnetisk bas eller kokkärl av gjutjärn eller emaljerat stål.
- Kokkärlets lämplighet kan testas genom att man helt enkelt håller en magnet mot dess botten; om magneten fastnar är kokkärlet lämpligt för användning med den här apparaten.
- Endast slätbottnade kastruller och pannor får användas.
- Använd inga kokkärl med tunnare botten än 2 mm.
- Endast kokkärl med en diameter på mellan 10 till ca 21 cm får användas.

- Om olämpliga kokkärl används kommer apparaten att svara med ett felmeddelande (se tabellen 'Felsökning').
- Belagda kokkärl kan skadas av hög värme. Det är därför viktigt att välja lämplig temperaturnivå för de kokkärl som används och att följa den information som kokkärlets tillverkare tillhandahåller.
- Tillagningszonen får belastas med max 6 kg.

Koppla till apparaten

- Sätt i nätkontakten.
- En ljudsignal ljuder. Lysdioden på knappen  och indikatorn L för låg värme på tillagningszonen blinkar. Apparaten befinner sig i standby-läge.
- Placera kokkärlet (fyllt) på önskad tillagningszon.
- Tryck på  knappen för att slå på. En akustisk signal ljuder och lysdioden på knappen  och indikatorn L för låg värme på hällen lyser permanent.
- Om ingen inmatning görs inom 1 minut efter påslagning, växlar enheten tillbaka till standby-läge och fläkten fortsätter att gå en stund efteråt.

Ställa in uteffekt/temperatur

- Knappen  kan användas för att (W) växla mellan "Effekt" - (°C) eller "Temperatur" -funktionerna.
- Indikatorlampan tänds på den valda funktionen.
- Vi rekommenderar att du använder effektinställningen för uppvärmning av vatten, ångkokning och liknande

matlagningstillämpningar (**W**). Använd inställningen "Temperatur" för stekning, fritering och liknande, (°C).

Val av Boost-funktion

- Med **Boost**-knappen för att välja maximal effekt:
KP 1025/1026 2000 W
DK 1027/1028 vänster 2000 W
Höger 1500 W
För att avsluta boost-funktionen, tryck på .

Välj Paus

- Med knappen  kan tillredningen pausas.
- Genom att trycka på knappen  igen fortsätter tillagningen.

Effekt

- Använd knappen  för att välja funktionen.
- Standardinställningen "1600" eller "1200" visas på displayen.
- Med hjälp av valknapparna **+** och **-** kan valfri effektnivå mellan 200 och 2000 W väljas (DK 1027/1028: höger sida 200–1500 W)

Temperatur

- Använd knappen  för att välja funktionen.
- Displayen visar standardinställningen, "180" (KP 1025/1026) "200" (DK 1027/1028).
- Genom att använda knapparna **+** och **-** kan den önskade temperaturnivån ställas in i steg på 20 °C inom ett intervall från 60 °C till 240 °C.

Timer

- Timerfunktionen gör att man kan ställa in den önskade tillagningstiden.
- När den önskade funktionen har valts, tryck på användningsknappen  och använd sedan knapparna **+** och **-** för att välja tillagningstid.
- Genom att trycka på knapparna ökas/minskas tiden i steg om 1 minut. Om knapparna hålls intryckta längre än 3 sekunder är stegen 10 minuter.
- Efter några sekunder tillämpas den valda tiden. Tryck alternativt på knappen  igen för att bekräfta.
- Den maximala timerinställningen är 180 minuter.
- Så snart den förvalda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och apparaten stängs av.
- Om ingen timar har ställts in  avbryts tillagningsprocessen endast genom att trycka på knappen.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.

Föräldrakontroller

- Tryck på -knappen i 3 sekunder för att förhindra att apparaten slås på eller att inställningarna ändras. **Loc** visas i displayen.
- Funktionen kan inte väljas i standbyläge.
- För att stänga av funktionen igen, tryck på -knappen igen i 3 sekunder eller tryck på .

Funktionsindikatorer

Funktionsindikatorerna ovanför displayen visar om funktionen

“Effekt” **W**

“Temperatur” **°C**

eller “Timer” 

har valts.

Standby-/Off-läge

- I standbyläge lyser knapparna  och **L** eller **H** permanent på displayen.
- I avstängt läge blinkar knapparna  och **L** eller **H** på displayen.
- Om enheten inte används på 1 minut växlar den från standby- till Off-läge. Fläkten börjar gå i ungefär 1 minut.
- För att avsluta Off-läget, tryck på knappen .

Automatisk igenkänning av lämpliga kokkär

Enheten känner av om det finns kokkär på tillagningszonen och om det är lämpligt. Om en funktion väljs och det inte finns något lämpligt kokkär på tillagningszonen ljuder en signalton och displayen visar **E1**. Signaltoner hörs och enheten växlar till viloläge efter 1 minut.

Restvärmeindikator

I Standby-läge visas tillagningszonens restvärme på displayen. Om temperaturen är under ca. 60 °C, kommer displayen att visa **L**. Om restvärmen överstiger ca. 60 °C, visas displayen **H**.

Användning

- Anslut strömsladden och fortsätt enligt beskrivningen under “*Slå på enheten*” beskriven.
- Använd -knappen för att välja önskad funktion.
- Apparaten startar uppvärmningsprocessen.
- Använd knapparna **+** och **-** för att välja önskar effektinställning eller temperaturnivå.
- Om så önskas, använd timerfunktionen  för att välja tillagningstid.
- Efter tillagning, stäng av apparaten och låt den svalna i ca 1 minut. Fläkten fortsätter att gå.
- Dra sedan ut elsladden. En fullständig avstängning av apparaten sker endast genom att dra ut elsladden.

Energibesparingstips

- Använd kastruller med lock för matlagning.
- Fyll bara krukran med så mycket vatten som behövs.
- När vattnet börjar koka, sänk värmen.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Efter användning kan spill torkas bort från kokyten med en fuktig trasa och, om så behövs, lite rengöringsmedel eller

en specialskrapa för keramiska ytor.

- Behandla då och då kokplattan med en kommersiellt tillgänglig specialvårdsprodukt.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Felsökning

Om problem uppstår kan följande felmeddelanden visas på displayen:

Felmeddelande	Orsak	Åtgärd att vidta
E0	Fel i enheten	Kontakta kundtjänst.
E1	Inga köksredskap eller olämpliga köksredskap (utan magnetisk bas, mindre än 10 cm Ø)	Låt apparaten svalna/se avsnittet "Lämpliga kokkärl"
E2	Elektroniken överhettas	Låt apparaten svalna helt/se till att ventilationsfacken är fria.
E3, E4	Internt fel	Kontakta kundtjänst.
E5, E6	Internt fel	Kontakta kundtjänst.
E7	Temperatursensorn på kokplattan har stängts av.	Låt enheten svalna. Se till att inga tomma köksredskap finns på plattan och att ventilationsfacken på apparaten är fria.
E8	Internt fel	Kontakta kundtjänst.

Information om elektriska spishällar för hushållsbruk
enligt (EU) 66/2014

	Symbol	Värde
Modellbeteckning	KP 1025/1026	
Spishällstyp	Elektriska spishällar för hushållsbruk	
Antal tillagningszoner och/eller tillagningsytor		1
Uppvärmningsteknik (Induktionstillagningszoner och tillagningsytor, stråningstillagningszoner, kokplattor)	---	Induktion
För runda tillagningszoner eller -ytor: Diameter på den användbara ytan för varje eluppvärmd tillagningszon, med en noggrannhet på 5 mm.	O	21 cm
För icke-runda tillagningszoner eller ytor: Längd och bredd på den användbara ytan för varje eluppvärmd tillagningszon och varje elektriskt uppvärmd tillagningsyta, med en noggrannhet på 5 mm.	---	---
Energiförbrukning per tillagningszon eller yta per kg	EC elektrisk spishäll	188,80 Wh/kg
Spishällens energiförbrukning per kg	EC elektrisk spishäll	188,80 Wh/kg

Information om elektriska spishällar för hushållsbruk
enligt (EU) 66/2014

	Symbol	Värde
Modellbeteckning	DK 1027/1028	
Spishällstyp	Elektriska spishällar för hushållsbruk	
Antal tillagningszoner och/eller tillagningsytor		2
Uppvärmningsteknik (Induktionstillagningszoner och tillagningsytor, stråningstillagningszoner, kokplattor)	---	Induktion
För runda tillagningszoner eller -ytor: Diameter på den användbara ytan för varje eluppvärmd tillagningszon, med en noggrannhet på 5 mm.	O	21 cm höger 21 cm vänster
För icke-runda tillagningszoner eller ytor: Längd och bredd på den användbara ytan för varje eluppvärmd tillagningszon och varje elektriskt uppvärmd tillagningsyta, med en noggrannhet på 5 mm.	---	---
Energiförbrukning per tillagningszon eller yta per kg	Höger EC elektriskt tillagningsfält 1500 W	195,50 Wh/kg
	Vänster EC elektrisk spishäll 2000 W	188,80 Wh/kg
Spishällens energiförbrukning per kg	EC elektrisk spishäll	189,70 Wh/kg

Induktiokeittolevy

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat

1. Liitäntäjohto pistotulpalla
2. Keittoalue
3. Ohjaustaulu
4. Tyypikilpi (laitteen alla)
5. Päälle/Valmiustila-painike 
6. Vaihtonäppäin toiminnoille "Lämpötila" tai "Teho" 
7. Ajustimen valintapainike 
8. Pluspainike tehon/lämpötilan/ajastimen lisäämiseen
9. Näyttö
10. -Miinuspainike tehon/lämpötilan/ajastimen vähentämiseen
11. Tehostustoimintopainike
12. Taukopainike 
13. Lapsilukkopainike 

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso erillinen takuulehtinen).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdista keittotasot kostealla rätillä jokaisen käyttökerran jälkeen. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on

osassa «*Laitteen puhdistus ja hoito*».

- **Varoitus!** Jos pinnassa näkyy halkeamien tai vastaavien vaurioiden merkkejä, laitteesta täytyy sähköiskujen vaaran välttämiseksi katkaista virta ja se tulee irrottaa pistorasiasta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etähallintajärjestelmän kanssa.
- Lasilevy voi kuumentua keittoastiasta säteilevän lämmön vuoksi.
Palovammojen vaara!
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittolevylle, koska ne voivat kuumentua.
- Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön ja vastaaviin

käyttökohteisiin, kuten:

- henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
- maatalouskiinteistöissä,
- vieraiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa vastaavissa majoituspaikoissa,
- aamiaismajoituspaikoissa.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä

laitteella.

- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän tekemiä huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Tätä laitetta ei saa kiinnittää pöytälevvyyn.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, on otettava yhteyttä lääkäriin ennen laitteen käyttöä, koska laite voi vaikuttaa tahdistimen toimintaan.
- Laitetta täytyy käyttää riittävän välimatkan päässä magneettikenttiin reagoivista esineistä (esim. maksukorteista, kaseteista, TV-vastaanottimista tai radioista).
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen

ollessa käytössä.

- Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Älä käytä laitetta kaasuliesien tai kuumien uunien lähellä.
- Aseta laite käytön ajaksi vain
 - tasaiselle,
 - syttymättömälle,
 - roiskeita kestäväälle,
 - **ei-metalliselle** pinnalle.
- Varmista aina, että ilma pääsee kiertämään vapaasti laitteen alta. Laitteen on oltava vähintään 10 cm:n päässä seinistä.
- Laitteen tuuletusaukkoja ei saa peittää käytön aikana.
- Laitteen saa kytkeä päälle vain, kun keittoalueella on täytetty kattila. Jos tyhjiä kattiloita kuumennetaan, ylikuumenemissuojat sammuttaa laitteen. Se voi kuitenkin vahingoittaa laitetta ja keittoastioita.
- **Varoitus:** Rasvainen tai öljyinen ruoka voi ylikuumentuessaan syttyä palamaan.
- Älä yritä liikuttaa laitetta, kun keraamisella keittotasolla on käyttöastia.
- Älä vedä keittoastiaa ohjauspaneelin päälle.
- Älä kytke laitetta muiden laitteiden kanssa monipistorasiaan.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtodesta; tartu aina pistotulppaan.

- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan.
- Liitäntäjohto on pidettävä kaukana laitteen kuumista osista.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

Käyttötarkoitus

- Laitte soveltuu ruoan valmistukseen ja lämmittämiseen induktioliedelle sopivissa keittoastioissa.
- Jokainen muu käyttö katsotaan määräysten vastaiseksi ja on kiellettyä.
- Induktioadapterilevyjen käyttö ei ole sallittua.

Käyttöönotto

Poista kaikki pakkausjäänteet ja tarrat laitteesta ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Tyypikilpeä ei saa poistaa. Pyyhi laite kostealla liinalla ja kuivaa se sitten.

Sopiva keittoastia

- Käytä laitteessa vain induktiokeittotasoille soveltuvia keittoastioita, esim. ruostumatonta terästä, jossa on ferromagneettinen pohja tai valuraudasta tai emaloidusta teräksestä tehtyjä keittoastioita.
- Keittoastian sopivuus on helppo testata pitelemällä magneettia sen pohjan lähellä. Jos pohja vetää magneettia puoleensa, keittoastia soveltuu tämän laitteen kanssa käyttöön.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja paistinpannuja.
- Keittoastian pohjan paksuuden täytyy

olla vähintään 2 mm.

- Käytä vain kattiloita ja paistinpannuja, joiden halkaisija on 10 - 21 cm.
- Ellei keittoastia ole sopiva, laite antaa virheilmoituksen (katso taulukko "Vianetsintä").
- Liika kuumuus voi vaurioittaa pinnoitettuja kattiloita ja paistinpannuja. Sen vuoksi on tärkeää valita käytettävälle keittoastialle sopiva lämpötila sekä noudattaa keittoastian valmistajan ohjeita.
- Keittoaluetta saa kuormittaa enintään 6 kg:n painolla.

Kytke laite päälle

- Laita verkkopistoke pistorasiaan.
- Äänimerkki kuuluu. Painikkeen LED-merkkivalo  ja keittoalueen vähäisen lämmön L näyttö vilkkuvat. Laitte on valmiustilassa.
- Aseta (täytetty) keittoastia haluamallesi keittoalueelle.
- Kytke päälle painamalla painiketta . Äänimerkki kuuluu ja painikkeen  merkkivalo sekä keittoalueen vähäisen lämmön merkkivalo L palavat jatkuvasti.
- Jos laitteen käynnistämisen jälkeen 1 minuutin kuluessa ei tehdä mitään syötettä, laite siirtyy valmiustilaan ja tuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa.

Tehon/lämpötilan asetus

- Painikkeella  voidaan vaihtaa toimintojen "Teho" (W) tai "Lämpötila" (°C) välillä.
- Valitun toiminnon merkkivalo syttyy.
- Suosittelemme veden lämmittämiseen, höyryttämiseen ja vastaaviin

ruoanlaittotarkoituksiin Tehon säädintä (W). Käytä paistamiseen, uppopaistamiseen ja vastaaviin Lämpötilan säädintä (°C).

Boost-toiminnon valinta

- **Boost**-painikkeella valitaan maksimiteho:
 KP 1025/1026 2000 W
 DK 1027/1028 Vasen 2000 W
 Oikea 1500 W
- Poistu Boost-toiminnosta, painamalla .

Tauon valinta

- Valmistus voidaan keskeyttää  -painikkeella.
- Valmistus jatkuu painamalla painiketta  uudelleen.

Teho

- Valitse toiminto painikkeella .
- Näytölle ilmestyy oletusasetus "1600" tai "1200".
- Valintapainikkeilla + ja - voidaan valita mikä tahansa tehotaso väliltä 200–2000 W (DK 1027/1028: oikealla puolella 200–1500 W)

Lämpötila

- Valitse toiminto painikkeella .
- Näyttöön tulee oletusasetus, "180" (KP 1025/1026) "200" (DK 1027/1028).
- Voit säätää tarvittavan lämpötilatason valintapainikkeilla + ja - 20 °C:n askelin välille 60 - 240 °C.

Ajastin

- Ajastin mahdollistaa tarvittavan keittoajan asetuksen.
- Kun olet valinnut halutun toiminnon, paina toimintopainiketta  ja valitse sitten keittoaika valintapainikkeilla + ja -.
- Painikkeita painamalla aikaa lisätään/vähennetään 1 minuutin askelin. Jos painikkeita pidetään painettuina yli 3 sekuntia, väli on 10 minuuttia.
- Valittu aika tulee käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Vaihtoehtoisesti voit vahvistaa painamalla painiketta  uudelleen.
- Ajastimen maksimiasetus on 180 minuuttia.
- Heti kun ennalta valittu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja laite sammuu.
- Jos ajastinasetusta ei tehdä, valmistusprosessi keskeytyy vain painamalla painiketta .
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa käytössä.

Lapsilukko

- Suojaa laite niin ettei se mene vahingossa päälle tai asetusta ei voida muuttaa, kun pidät painiketta  painettuna 3 sekunnin ajan. Näytössä näkyy **Loc**.
- Toimintoa ei voi valita valmiustilassa.
- Jos haluat kytkeä toiminnon pois päältä, pidä painiketta  painettuna uudelleen 3 sekunnin ajan tai paina painiketta .

Toimintoilmaisimet

Näytön yläpuolella olevat toimintoilmaisimet osoittavat, onko toiminto

"Teho" **W**

"Lämpötila" °C

"Ajastin" 

valittuna.

Valmius-/off-tila

- Valmiustilassa painikkeet  ja **L** tai **H** pysyvästi näytöllä.
- Off-tilassa painikkeet  **L** tai **H** vilkkuvat näytöllä.
- Jos laitetta ei käytetä 1 minuuttiin, se siirtyy valmiustilasta off-tilaan. Tuuletin käynnistyy noin 1 minuutiksi.
- Poistu off-tilasta painamalla .

Sopivan keittoastian automaattinen tunnistus

Laitte tunnistaa, onko keittoalueella keittoastioita ja ovatko ne sopivia. Jos toiminto on valittu eikä keittoalueella ole sopivaa keittoastiaa, kuuluu merkkiäni ja näytössä näkyy **E1**. Merkkiäni kuuluu ja laite siirtyy valmiustilaan 1 minuutin kuluttua.

Jälkilämmön ilmaisin

Valmiustilassa keittoalueen jäännöslämpö näkyy näytössä. Jos lämpötila on alle n. 60 °C, näyttöön tulee **L**. Jos jäännöslämpö ylittää n. 60 °C, näyttöön tulee **H**.

Käyttö

- Kytke virtapistoke pistorasiaan ja jatka kohdassa "Laitteen käynnistys" kuvatulla tavalla.
- Valitse haluamasi toiminto painikkeella



- Laitte alkaa kuumeta.
- Valitse haluttu teho tai lämpötila valintapainikkeilla **+** ja **-**.
- Ohjelmoi tarvittaessa valmistusaika ajastintoiminnolla .
- Sammuta laite valmistuksen jälkeen ja anna sen jäähtyä noin 1 minuutin ajan. Tuuletin jatkaa toimintaansa.
- Irrota virtapistoke sen jälkeen pistorasiasta. Täydellinen poiskytkentä tapahtuu vasta, kun virtapistoke irrotetaan pistorasiasta.

Vinkkejä energian säästämiseen

- Käytä ruoanlaittoon kattiloita, joissa on kansi.
- Lisää kattilaan vain niin paljon vettä kuin tarvitaan.
- Kun vesi alkaa kiehua, laita tehoa pienemmälle.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Tahrat voidaan poistaa käytön jälkeen kostealla rätillä. Käytä tarvittaessa hieman pesuainetta tai keraamisille pinnoille tarkoitettua erikoiskaavinta.
- Käsittele keittolevyä ajoittain kaupallisesti saatavilla olevalla erikoishoitotuotteella.

Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Vianetsintä

Jos ilmenee ongelmia, laitteen näyttöön voi tulla seuraavia virheilmoituksia:

Virheilmoitus	Aiheuttaja	Ratkaisu
E0	Vika laitteessa	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E1	Ei keittoastioita tai sopimattomat keittoastiat (ei magneettista pohjaa, alle 10 cm Ø)	Anna laitteen jäähtyä / Katso kohta "Sopivat keittoastiat"
E2	Elektroniikan ylikuumeneminen	Anna laitteen jäähtyä täysin / Varmista, että tuuletusaukot ovat vapaat.
E3, E4	Sisäinen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E5, E6	Sisäinen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E7	Keittolevyn lämpötila-anturi on sammutettu.	Anna laitteen jäähtyä. Varmista, että levyllä ei ole tyhjiä keittoastioita ja että laitteen tuuletusaukot ovat vapaat.
E8	Sisäinen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Tietoa kotitalouskäyttöön tarkoitetuista sähkökäyttöisestä liesitasosta
(EU) 66/2014 mukaisesti

	Symboli	Arvo
Mallitunnus	KP 1025/1026	
Liesitason tyyppi	Sähköliesi kotitalouskäyttöön	
Keittoalueiden ja/tai keittopintojen lukumäärä		1
Lämmitystekniikka (Induktiokeittoalueet ja -keittotasot, säteilykeittoalueet, keittolevyt)	---	Induktio
Pyöreille keittoalueille tai pinnoille: Kunkin sähkölämmitteisen keittoalueen käyttöpinnan halkaisija 5 mm:n tarkkuudella.	Ø	21 cm
Ei-pyöreiden keittoalueiden tai -pintojen tapauksessa: Kunkin sähkölämmitteisen keittoalueen ja sähkölämmitteisen keittopinnan käyttöpinta-alan pituus ja leveys 5 mm:n tarkkuudella.	---	---
Energiankulutus keittoalueittain tai -pinta-aloittain kilogrammaa kohden	EC-sähköliesi	188,80 Wh/kg
Liesitason energiankulutus per kg	EC-sähköliesi	188,80 Wh/kg

Tietoa kotitalouskäyttöön tarkoitetuista sähkökäyttöisistä liesitasosta
(EU) 66/2014 mukaisesti

	Symboli	Arvo
Mallitunnus	DK 1027/1028	
Liesitason tyyppi	Sähköliesi kotitalouskäyttöön	
Keittoalueiden ja/tai keittopintojen lukumäärä		2
Lämmitystekniikka (Induktiokeittoalueet ja -keittotasot, säteilykeittoalueet, keittolevyt)	---	Induktio
Pyöreille keittoalueille tai pinnoille: Kunkin sähkölämmitteisen keittoalueen käyttöpinnan halkaisija 5 mm:n tarkkuudella.	Ø	21 cm oikea 21 cm vasen
Ei-pyöreiden keittoalueiden tai -pintojen tapauksessa: Kunkin sähkölämmitteisen keittoalueen ja sähkölämmitteisen keittopinnan käyttöpinta-alan pituus ja leveys 5 mm:n tarkkuudella.	---	---
Energiankulutus keittoalueittain tai -pinta-aloittain kilogrammaa kohden	Oikea EC sähköliesitaso 1500 W	195,50 Wh/kg
	Vasen EC- sähköliesitaso 2000 W	188,80 Wh/kg
Liesitason energiankulutus per kg	EC-sähköliesi	189,70 Wh/kg

Placa de indução

Prezado/a cliente,

Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para referência futura. Aquele só pode ser usado por pessoas que estão familiarizadas com as instruções de segurança.

Ligação

Ligar o aparelho apenas a uma tomada de corrente corretamente instalada. Conecte o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada. A voltagem deve corresponder àquela indicada na placa de classificação. Este aparelho está em conformidade com as diretivas de marcação CE.

Descrição do aparelho

1. Cabo elétrico com ficha de alimentação
2. Zona de cozedura
3. Painel de controlo
4. Placa de identificação (sob o aparelho)
5. Botão Ligar/Espera 
6. Botão de comutação funções "Temperatura" ou "Energia" 
7. Botão de seleção do temporizador 
8. Botão "+" para aumentar a potência/temperatura/temporizador
9. Visor
10. Botão "-" para diminuir a potência/temperatura/temporizador
11. Botão de função Boost
12. Botão de pausa 

13. Botão de bloqueio para crianças



Recomendações de Segurança

- Para evitar riscos e cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou no seu cabo de eletricidade só devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente.
- Caso o seu aparelho necessite de reparação, envie-o para a nossa assistência técnica. (ver folheto de garantia em separado)
- Antes de cada limpeza, desligue sempre o cabo elétrico da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem neles imerso.
- Após a utilização, limpe a

- placa de indução com um pano humedecido.
- Mais instruções a respeito de limpeza encontram-se na secção “*Limpeza e manutenção*”.
 - **Aviso!** Se a superfície estiver rachada, deve desligar o aparelho imediatamente da tomada, evitando o risco de choques elétricos.
 - O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
 - O prato de vidro pode aquecer devido ao calor irradiado pelos utensílios de cozinha. **Risco de queimaduras!**
 - Os artigos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a placa, pois podem aquecer.
 - Este aparelho destina-se a uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
 - nas áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
 - em propriedades agrícolas,
 - de hóspedes em hotéis, motéis e outros alojamentos semelhantes,
 - em pensões.
 - O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao

uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.

- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho e do respetivo cabo elétrico.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que estas tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisionadas.
- Crianças menores de 8 anos de idade

devem ser mantidas longe do aparelho e do respetivo cabo elétrico.

- Embalagens não são brinquedos para crianças. Existe risco de asfixia!
- Antes de iniciar o aparelho, verifique se falta algo no seu corpo ou algum acessório que possa comprometer a segurança do mesmo. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Se este for o caso, não utilize o aparelho.
- Não instale o dispositivo numa bancada.
- Os portadores de pacemakers cardíacos devem consultar um médico antes de utilizar este aparelho, pois a utilização pode afetar o funcionamento daquele dispositivo.
- Utilize a placa de indução com distância suficiente para objetos que reajam ao magnetismo (por exemplo, cartões de crédito, cassetes, TV e rádio).
- Nunca deixe o aparelho ligado sem supervisão.
- Mantenha o aparelho longe de cortinas, armários de parede ou outros materiais inflamáveis.
- Não utilizar o aparelho perto de fogões a gás ou fornos quentes.
- Utilizar o aparelho somente numa superfície
 - plana,
 - não inflamável,
 - resistente a salpicos,
 - **não metálica.**
- Por favor, garanta uma circulação de ar embaixo do aparelho. Certifique-se de que mantém a distância de segurança de cerca de 10 cm.

- Não cubra as entradas de ventilação na parte inferior do aparelho.
- Utilize o aparelho somente quando uma panela cheia estiver na placa de indução. Caso panelas vazias estejam aquecidas, o dispositivo desliga-se automaticamente devido à proteção contra sobreaquecimento.
- **Atenção!** Alimentos oleosos e gordurosos sobreaquecidos podem inflamar facilmente.
- Nunca desloque o aparelho se houver utensílios de cozinha na placa de vidro.
- Não arraste nenhum utensílio de cozinha pelo painel de controlo.
- Não utilize o aparelho com outros aparelhos numa régua de tomadas.
- Desligue o cabo de alimentação:
 - depois de cada uso;
 - em caso de falhas durante o funcionamento;
 - antes de cada limpeza do aparelho.
- Não desligue a ficha da tomada puxando o cabo elétrico, mas sim segurando a própria ficha.
- Não deixar pendurar o cabo de ligação.
- O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
- Se o aparelho for operado incorretamente ou para um fim que não é recomendado, nenhuma responsabilidade será assumida por qualquer dano que possa ocorrer.

Utilização prevista

- O dispositivo é adequado para preparar e aquecer alimentos em utensílios de cozinha compatíveis com a indução.
- Qualquer outra utilização é considerada imprópria e é proibida.
- Não é permitido o uso de placas adaptadoras de indução.

Antes da primeira utilização

Remover os resíduos de embalagens e autocolantes antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. A placa de identificação não deve ser removida. Limpar o aparelho com um pano húmido e secar em seguida.

Utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de indução, por exemplo, panelas e frigideiras de aço inoxidável com fundo ferromagnético, panelas e frigideiras de ferro fundido e de aço esmaltado.
- Para saber se um utensílio é ferromagnético, coloque um íman sobre o mesmo. Se este ficar colado, isto significa que é ferromagnético e pode ser utilizado.
- Utilize exclusivamente panelas com fundo plano.
- A espessura do fundo da panela deve ser de, no mínimo, 2 mm.
- Utilize apenas panelas com um diâmetro superior a 10 cm e inferior a 21 cm.
- Se o utensílio de cozinha não for adequado, o aparelho mostra um código de erro (Ver tabela "Resoluções de problemas").
- Frigideiras e panelas esmaltada podem ser danificadas por calor excessivo.

Portanto, selecione a temperatura adequada para o utensílio de cozinha. Observe as recomendações do fabricante.

- A zona de cozedura pode ser carregada com um máximo de 6 kg.

Ligar o aparelho

- Ligar a ficha de alimentação.
- É emitido um sinal acústico. O LED no botão  e o indicador L para baixa temperatura da zona de cozedura piscam. O aparelho está em modo de espera.
- Colocar o utensílio de cozinha (cheio) na zona de cozedura desejada.
- Premir o botão  para ligar. É emitido um sinal acústico e o LED no botão  e o indicador L para baixo calor da zona de cozedura acendem-se continuamente.
- Se não for efetuada qualquer intervenção no espaço de 1 minuto após a ligação, o aparelho passa para o modo de espera e o ventilador continua a funcionar por algum tempo.

Seleção da potência/temperatura

- Com o botão  pode alternar entre as funções "Potência" (W) ou "Temperatura" (°C).
- A luz de controlo acende na função selecionada.
- Recomendamos a utilização da definição "Potência" para aquecer água, cozinhar a vapor e aplicações de cozedura semelhantes (W). Para assar, fritar e outras aplicações semelhantes, (°C) utilize a definição "Temperatura".

Seleção da função Boost

- Com o botão **Boost** pode ser selecionada a potência máxima:
KP 1025/1026 2000 W
DK 1027/1028 Esquerda 2000 W
Direita 1500 W
- Para sair da função Boost, premir o botão .

Selecionar Pausa

- O botão  pode ser utilizado para fazer uma pausa na preparação.
- Ao premir novamente na botão , a preparação será retomada.

Potência

- Utilize o botão  para selecionar a função.
- Aparece no visor a definição padrão '1600' ou '1200'.
- Utilizando os botões de seleção + e -, pode ser selecionado qualquer nível de potência de 200 - 2000 W (DK 1027/1028: lado direito 200 - 1500 W)

Temperatura

- Utilize o botão  para selecionar a função.
- O LCD mostra a temperatura predefinida de '180' (KP 1025/1026) '200' (DK 1027/1028).
- Se desejar alterar a temperatura, pressione os botões +/- e escolha a temperatura desejada entre 60 °C e 240 °C, aumentando de 20 °C em 20 °C.

Temporizador

- Utilize o temporizador para definir a duração do processo de cozedura.
- Após a seleção da função desejada, pressione o botão  e altere a temperatura usando os botões **+/-**.
- Ao tocar nos botões, o tempo é aumentado/diminuído em incrementos de 1 minuto. Se os botões forem mantidos premidos por mais de 3 segundos, os incrementos são de 10 minutos.
- O tempo selecionado é aceite após alguns segundos. Alternativamente, pressione novamente o botão  para confirmar.
- A definição máxima do temporizador é de 180 minutos.
- Assim que o tempo pré-selecionado tiver decorrido, é emitido um sinal acústico e o aparelho desliga-se.
- Se não for feita nenhuma definição do temporizador, o processo de cozedura só pode ser interrompido pressionando o botão .
- Nunca deixe o aparelho ligado sem supervisão.

Proteção para crianças

- Premir a botão  durante 3 segundos para evitar que o aparelho seja ligado ou que as definições sejam alteradas. No visor aparece **Loc**.
- A função não pode ser selecionada no modo de espera.
- Para desligar novamente a função, premir durante 3 segundos o botão  ou premir o botão .

Indicação do funcionamento

Os indicadores de função acima do visor mostram se a função

"Potência" **W**

"Temperatura" **°C**

"Temporizador" 

foi escolhida.

Modo de espera/desligado

- No modo de espera, o botão  e **L** ou **H** no visor acendem-se permanentemente.
- No modo desligado, o botão  e **L** ou **H** piscam no visor.
- Se o dispositivo não for utilizado durante 1 minuto, passa do modo de espera para o modo desligado. O ventilador começa a funcionar durante cerca de 1 minuto.
- Para sair do modo desligado, toque no botão .

Deteção automática de utensílios de cozinha adequados

O dispositivo deteta se existem utensílios de cozinha na zona de cozedura e se são adequados. Se for selecionada uma função e não existir nenhum utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura, será emitido um sinal sonoro e o visor apresenta **E1**. São emitidos sinais sonoros e o aparelho passa para o modo de espera após 1 minuto.

Indicador de calor residual

No modo de espera, o calor residual da zona de cozedura é apresentado no visor. Se a temperatura for inferior a aprox. 60 °C, o visor mostrará **L**. Se o calor residual for superior a aprox. 60 °C, o visor mostrará **H**.

Utilização

- Ligue a ficha de alimentação e proceda como descrito em “*Ligar o aparelho*”.
- Utilizar o botão  para selecionar a função pretendida.
- O aparelho inicia o aquecimento.
- Escolha a potência ou a temperatura desejada, pressionando os botões **+** e **-**.
- Caso deseje, utilize o temporizador  para definir a duração do processo de cozedura.
- Depois de cozinhar, desligar o aparelho e deixar arrefecer durante cerca de 1 minuto. O ventilador continua a funcionar.
- Em seguida, retirar a ficha da tomada. O aparelho apenas pode ser completamente desligado puxando a ficha da tomada.

Dicas para poupar energia

- Utilizar painéis com tampa para cozinhar.
- Colocar apenas água suficiente na panela.
- Quando a água começar a ferver, reduzir a alimentação elétrica.

Limpeza e manutenção

- Antes da limpeza, desligue o cabo elétrico da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem neles imerso.
- Não utilize esfregão de aço ou produtos de limpeza com um efeito abrasivo.
- Ao terminar a utilização da placa de indução, use um pano humedecido e um pouco de detergente ou, caso necessário, um raspador para limpá-la de alguma comida transbordada.
- De vez em quando, tratar a placa de aquecimento com um produto de cuidados especiais disponível comercialmente.

Descarte



Aparelhos marcados com este símbolo devem ser descartados separadamente do lixo doméstico.  Aqueles contêm matérias-primas valiosas que podem ser recicladas. O descarte correto protege o ambiente e a saúde das pessoas ao seu redor. O seu município e/ou o seu revendedor fornecerão informações sobre a separação adequada.

Resoluções de problemas

O LCD mostrará as seguintes mensagens de erro:

Código de erro	Causa possível	Solução
E0	Defeito no aparelho	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
E1	Falta de utensílios de cozinha ou utensílios de cozinha inadequados (sem base magnética, com Ø inferior a 10 cm)	Deixar o aparelho arrefecer / consultar a secção “Utensílios de cozinha adequados”
E2	Sobreaquecimento do sistema eletrónico	Deixar o aparelho arrefecer completamente / Assegurar que as ranhuras de ventilação estão desobstruídas.
E3, E4	Erro no dispositivo	Por favor contacte o serviço pós-vendas.
E5, E6	Erro no dispositivo	Por favor contacte o serviço pós-vendas.
E7	O sensor de temperatura na placa de aquecimento desligou-se.	Deixar o aparelho arrefecer. Certificar-se de que não há utensílios de cozinha vazios sobre a placa e que as ranhuras de ventilação do aparelho estão desobstruídas.
E8	Erro no dispositivo	Por favor contacte o serviço pós-vendas.

Informações sobre fogões elétricos para uso doméstico
de acordo com (UE) 66/2014

	Símbolos	Valor
Identificador do modelo	KP 1025/1026	
Tipo de fogão	Fogões elétricos para uso doméstico	
Número de zonas de cozedura e/ou placas de cozedura		1
Tecnologia de aquecimento (Zonas de cozedura e superfícies de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de aquecimento)	---	Indução
Para zonas ou superfícies de cozedura circulares: Diâmetro da superfície utilizável para cada zona de cozedura aquecida eletricamente, com uma precisão de 5 mm.	Ø	21 cm
Para zonas ou superfícies de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície utilizável para cada zona de cozedura aquecida eletricamente e cada superfície de cozedura aquecida eletricamente, com uma precisão de 5 mm.	---	---
Consumo de energia por zona ou superfície de cozedura por kg	Fogão elétrico EC	188,80 Wh/kg
Consumo de energia da placa por kg	Fogão elétrico EC	188,80 Wh/kg

Informações sobre fogões elétricos para uso doméstico
de acordo com (UE) 66/2014

	Símbolos	Valor
Identificador do modelo	DK 1027/1028	
Tipo de fogão	Fogões elétricos para uso doméstico	
Número de zonas de cozedura e/ou placas de cozedura		2
Tecnologia de aquecimento (Zonas de cozedura e superfícies de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de aquecimento)	---	Indução
Para zonas ou superfícies de cozedura circulares: Diâmetro da superfície utilizável para cada zona de cozedura aquecida eletricamente, com uma precisão de 5 mm.	Ø	21 cm à direita 21 cm à esquerda
Para zonas ou superfícies de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície utilizável para cada zona de cozedura aquecida eletricamente e cada superfície de cozedura aquecida eletricamente, com uma precisão de 5 mm.	---	---
Consumo de energia por zona ou superfície de cozedura por kg	Fogão elétrico EC direito 1500W	195,50 Wh/kg
	Fogão elétrico EC esquerdo 2000 W	188,80 Wh/kg
Consumo de energia da placa por kg	Fogão elétrico EC	189,70 Wh/kg

Płyta indukcyjna

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączanie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Przewód zasilający z wtyczką
2. Pole grzejne
3. Panel sterowania
4. Tabliczka znamionowa (pod urządzeniem)
5. Przycisk włączania/gotowości 
6. Przycisk przełączania funkcji *Temperatura* lub *Moc* 
7. Przycisk wyboru timera 
8. Przycisk + do zwiększenia mocy/temperatury/timera
9. Wyświetlacz
10. Przycisk - do zmniejszania mocy/temperatury/timera
11. Przycisk funkcji *Boost*
12. Przycisk *pauzy* 
13. Przycisk blokady przed dziećmi 

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (patrz oddzielna broszura gwarancyjna).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Po każdym użyciu wyczyścić powierzchnie grzewcze wilgotną

ściereczką. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

- **Ostrzeżenie!** Jeżeli na powierzchni płyty pojawiają się pęknięcia lub inne uszkodzenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby nie dopuścić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Szklana płyta może się nagrzewać na skutek ciepła emitowanego przez naczynia kuchenne.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Na płycie grzewczej nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak

noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż mogą się one nagrzać.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - w kuchniach
 - pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - przez gości w hotelach, motelach i podobnych rodzajach środowisk mieszkalnych,
 - w pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą

korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą

śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Nie ustawiać urządzenia na blacie.
- Osoby noszące rozruszniki serca powinny skonsultować się z lekarzem przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, ponieważ może ono wpłynąć na pracę rozrusznika.
- Urządzenie należy włączać tylko w miejscach odpowiednio oddalonych od przedmiotów reagujących na pole magnetyczne (np. kart kredytowych, kaset, odbiorników telewizyjnych i radiowych itp.).
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Nie używać urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych lub gorących piekarników.
- Urządzenie może być używane tylko na
 - równej,
 - niepalnej,
 - niewrażliwej na rozpryski,
 - powierzchni **niemetalowej**.
- Zadbaj o możliwość swobodnej cyrkulacji powietrza pod urządzeniem. Zachować odległość co najmniej 10 cm od jakichkolwiek ścian i przegród.

- W trakcie pracy urządzenia jego otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
- Urządzenie można włączyć wyłącznie wtedy, gdy na polu grzejnym znajduje się napełniony garnek. Jeśli będą podgrzewane puste garnki, zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłączy urządzenie. Może jednak dojść do uszkodzenia urządzenia i naczyń kuchennych.
- **Ostrzeżenie:** Żywność zawierająca tłuszcz lub olej może się zapalić w przypadku przegrzania.
- Nie przestawiać ani nie przesuwając urządzenia, kiedy znajduje się na nim garnek lub patelnia.
- Nie przeciągaj naczyń po panelu sterowania.
- Nie używaj urządzenia z innymi urządzeniami podłączonymi do gniazdka wielokrotnego.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- Nie pozwól, aby kabel przyłączeniowy zwisał.
- Przewód zasilający należy zawsze trzymać z dala od gorących elementów urządzenia.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie

użytkownik.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Urządzenie nadaje się do przygotowywania i podgrzewania potraw w naczyniach przystosowanych do kuchenek indukcyjnych.
- Każde inne użycie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem i jest zabronione.
- Nie wolno stosować adapterów do płyt indukcyjnych.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć ewentualne resztki opakowania i naklejki. Nie wolno usuwać tabliczki znamionowej. Następnie wytrzyj wilgotną szmatką i wysusz urządzenie.

Odpowiednie naczynia

- Z urządzenia można korzystać wyłącznie w połączeniu z naczyniami (garnkami, patelniami) nadającymi się do gotowania na płytach indukcyjnych, tj. wykonanymi ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem lub z żeliwa pokrytego emalią.
- Naczynie można sprawdzić przykładając magnes do dna – jeżeli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do stosowania w połączeniu z urządzeniem.
- Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Nie stosować naczyń z dnem o grubości poniżej 2 mm.
- Można używać wyłącznie naczyń o średnicy od 10 do 21 cm.

- W przypadku próby użycia nieodpowiedniego naczynia, urządzenie zareaguje komunikatem o błędzie (zob. tabela „Rozwiązywanie problemów”).
- Emaliowane lub malowane naczynia mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem zbyt wysokiej temperatury. Należy więc bezwzględnie stosować się do informacji podanych przez producenta naczynia i ustawiać odpowiednią temperaturę na urządzeniu.
- Pole grzejne może być obciążone masą maksymalnie 6 kg.

Włączanie urządzenia

- Włożyć wtyczkę sieciową.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dioda LED na przycisku  i wskaźnik **L** sygnalizujący niską temperaturę pola grzejnego będą migać. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Umieścić naczynie kuchenne (napelnione) na wybranym polu grzejnym.
- Naciśnij przycisk , aby włączyć. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a dioda LED na przycisku  oraz wskaźnik **L** dla niskiej temperatury pola grzejnego świecą światłem ciągłym.
- Jeśli w ciągu 1 minuty po włączeniu nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości, a wentylator będzie działał jeszcze przez jakiś czas.

Ustawianie mocy / temperatury

- Za pomocą przycisku  można przełączać funkcje „Moc” (W) i „Temperatura” (°C).

- Kontrolka świeci się przy wybranej funkcji.
- Do podgrzewania wody, gotowania na parze i podobnych zastosowań kulinarnych zalecamy korzystanie z ustawienia mocy (**W**). Do smażenia, smażenia w głębokim tłuszczu itp. należy użyć ustawienia „Temperatura” (**°C**).

Wybór funkcji Boost

- Przyciskiem **Boost** można wybrać maksymalną moc:
KP 1025/1026 2000 W
DK 1027/1028 Z lewej 2000 W
 Z prawej 1500 W
- Aby opuścić funkcję Boost, nacisnąć przycisk .

Wybór pauzy

- Za pomocą przycisku **II** można przerwać przygotowanie.
- Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku **II** przygotowanie jest kontynuowane.

Moc

- Użyj przycisku , aby wybrać funkcję.
- Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie domyślne „1600” lub „1200”.
- Za pomocą przycisków wyboru + i – można wybrać dowolny poziom mocy od 200 do 2000 W (DK 1027/1028: prawa strona 200–1500 W)

Temperatura

- Użyj przycisku , aby wybrać funkcję.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie:
"180" (KP 1025/1026)

„200” (DK 1027/1028).

- Za pomocą przycisków + i – można ustawić temperaturę na żądanym poziomie, w postąpieniach co 20 °C, w zakresie od 60 °C do 240 °C.

Czasomierz

- Czasomierz umożliwia ustawienie czasu gotowania.
- Po wybraniu żądanej funkcji nacisnąć przycisk  i ustawić czas gotowania za pomocą przycisków + i –.
- Poprzez dotknięcie przycisków czas jest zwiększany/redukowany o 1 minutę. Jeśli przyciski są przytrzymane dłużej niż 3 sekundy, kroki trwają 10 minut.
- Po kilku sekundach zostaje zastosowany wybrany czas. Alternatywnie, w celu potwierdzenia można ponownie nacisnąć przycisk .
- Maksymalne ustawienie timera wynosi 180 minut.
- Gdy tylko upłynie wstępnie wybrany czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.
- Jeśli nie ustawiono timera, proces gotowania jest przerywany dopiero po naciśnięciu przycisku .
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Zabezpieczenie przed dziećmi

- Aby zabezpieczyć urządzenie przed niepożądanym włączeniem lub zmianą ustawienia, nacisnąć przycisk  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się Loc.
- Funkcja nie może być wybrana w trybie czuwania.

- Aby ponownie wyłączyć funkcję, ponownie nacisnąć przycisk  przez 3 sekundy lub nacisnąć przycisk .

Diody funkcji

Wskaźniki funkcji nad wyświetlaczem informują, czy wybrana jest funkcja

„Moc” **W**

„Temperatura” °C

„Timer” 

gewählt wurde.

Tryb gotowości/wyłączenia

- W trybie gotowości przycisk  i **L** lub **H** na wyświetlaczu świecą światłem ciągłym.
- W trybie wyłączenia przycisk  i **L** lub **H** na wyświetlaczu migają.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane przez 1 minutę, przełącza się z trybu gotowości w tryb wyłączenia. Wentylator uruchamia się na około 1 minutę.
- Aby wyjść z trybu wyłączenia, nacisnąć przycisk .

Automatyczne rozpoznawanie odpowiedniego naczynia

Urządzenie rozpoznaje, czy na polu grzejnym znajduje się naczynie kuchenne i czy jest ono odpowiednie. Jeżeli wybrano funkcję, a na polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **E1**. Rozlegną się sygnały dźwiękowe i urządzenie przełączy się w tryb gotowości po 1 minucie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

W trybie gotowości na wyświetlaczu pokazywane jest ciepło resztkowe pola grzejnego. Jeżeli temperatura jest niższa niż ok. 60°C, na wyświetlaczu pojawi się **L**. Jeżeli ciepło resztkowe przekroczy ok. 60°C, na wyświetlaczu pojawi się **H**.

Obsługa

- Podłączyć wtyczkę zasilającą i postępować zgodnie z opisem w punkcie „Włączanie urządzenia”.
- Za pomocą przycisku  wybrać żadaną funkcję.
- Rozpocznie się proces podgrzewania.
- Za pomocą przycisków + i – ustawić żądany poziom mocy lub temperatury.
- W razie potrzeby ustawić czas gotowania za pomocą funkcji czasomierza .
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć urządzenie i pozostaw do ostygnięcia przez około 1 minutę. Wentylator nadal pracuje.
- Następnie wyciągnij wtyczkę sieciową. Całkowite wyłączenie urządzenia jest możliwe tylko przez wyciągnięcie wtyczki sieciowej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Do gotowania należy używać garnków z pokrywkami.
- Napełniać garnek tylko taką ilością wody, jaka jest niezbędna.
- Gdy woda zacznie wrzeć, zmniejszyć ilość doprowadzanej energii.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie całkowicie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierniawczych.
- Po użyciu wytrzeć wilgotną ściereczką ewentualne resztki i plamy, w razie potrzeby stosując detergent lub specjalną łopatkę do czyszczenia płyt ceramicznych.
- Od czasu do czasu przetrzyj płytę kuchenną dostępnym na rynku specjalnym produktem do pielęgnacji.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku problemów na wyświetlaczu mogą pojawić się następujące komunikaty o błędzie:

Komunikaty o błędzie	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Błąd w urządzeniu	Skontaktuj się z obsługą klienta.
E1	Brak naczyń lub nieodpowiednie naczynia (bez dna magnetycznego, o średnicy mniejszej niż 10 cm)	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia / Zobacz rozdział „Odpowiednie naczynia kuchenne”
E2	Przegrzanie elektroniki	Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia / Upewnij się, że szczeliny wentylacyjne są wolne.
E3, E4	Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem.
E5, E6	Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem.
E7	Czujnik temperatury na płycie kuchennej wyłączył się.	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Upewnij się, że na płycie nie ma pustych naczyń i że szczeliny wentylacyjne w urządzeniu są wolne.
E8	Błąd wewnętrzny	Skontaktować się z serwisem.

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzewczych do użytku domowego
zgodnie z (UE) 66/2014

	Symbol	Wartość
Identyfikator modelu	KP 1025/1026	
Rodzaj płyty grzewczej	Elektryczne płyty grzewcze do użytku domowego	
Liczba pól grzejnych i/lub obszarów grzejnych		1
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	---	Indukcja
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Ø	21 cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	---	---
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Elektryczna płyta kuchenna EC	188,80 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę kuchenną na kg	Elektryczna płyta kuchenna EC	188,80 Wh/kg

Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzewczych do użytku domowego
zgodnie z (UE) 66/2014

	Symbol	Wartość
Identyfikator modelu	DK 1027/1028	
Rodzaj płyty grzewczej	Elektryczne płyty grzewcze do użytku domowego	
Liczba pól grzejnych i/lub obszarów grzejnych		2
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	---	Indukcja
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Ø	21 cm po prawej 21 cm po lewej
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	---	---
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Prawa elektryczna płyta kuchenna EC 1500 W	195,50 Wh/kg
	Lewa elektryczna płyta kuchenna EC 2000 W	188,80 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę kuchenną na kg	Elektryczna płyta kuchenna EC	189,70 Wh/kg

Επαγωγική εστία

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
2. Ζώνη μαγειρέματος
3. Πίνακας ελέγχου
4. Πινακίδα τύπου (κάτω από τη συσκευή)
5. Πλήκτρο ενεργοποίησης/αναμονής 
6. Πλήκτρο εναλλαγής λειτουργιών "Θερμοκρασία" ή "Ισχύς" 
7. Πλήκτρο επιλογής χρονοδιακόπτη 
8. Πλήκτρο + για αύξηση ισχύος/θερμοκρασίας/χρονοδιακόπτη
9. Οθόνη
10. Πλήκτρο - για μείωση ισχύος/θερμοκρασίας/χρονοδιακόπτη

11. Πλήκτρο λειτουργίας Boost
12. Πλήκτρο παύσης 
13. Πλήκτρο παιδικής ασφάλειας 

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (βλ. ξεχωριστό φυλλάδιο εγγύησης).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης

ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες μαγειρέματος με ένα νωπό πανί μετά από κάθε χρήση. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- **Προειδοποίηση!**

Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και να την αποσυνδέσετε από την κεντρική ηλεκτρική παροχή εάν η επιφάνεια παρουσιάζει οποιαδήποτε ένδειξη ραγίσματος ή παρόμοιας ζημιάς.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με

εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Η γυάλινη πλάκα μπορεί να θερμανθεί λόγω της εκπεμπόμενης θερμότητας από το μαγειρικό σκεύος. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην εστία, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - σε κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - σε αγροτικές επιχειρήσεις,
 - σε ξενοδοχεία, μοτέλ και παρόμοια καταλύματα για

- τους πελάτες,
- σε ξενώνες που
σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που είναι ευθύνη του χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από

- παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η μονάδα αυτή δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε επιφάνεια πάγκου.
- Τα άτομα που έχουν τοποθετημένο βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν τη συσκευή, επειδή μπορεί να επηρεαστεί η λειτουργία του βηματοδότη.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε επαρκή απόσταση από οποιαδήποτε αντικείμενα ανταποκρίνονται σε μαγνητικά πεδία (π.χ. πιστωτικές

κάρτες, κασέτες, τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα).

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εστίες αερίου ή ζεστούς φούρνους.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε
 - επίπεδη,
 - πυρίμαχη,
 - ανθεκτική σε σταγονίδια,
 - **μη μεταλλική επιφάνεια.**
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο αέρας έχει τη δυνατότητα να κυκλοφορεί ελεύθερα κάτω από τη μονάδα. Επίσης, η απόσταση της συσκευής από τους τοίχους πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 εκατοστά.
- Τα ανοίγματα εξαερισμού στη μονάδα δεν πρέπει να είναι καλυμμένα κατά τη χρήση.
- Η συσκευή επιτρέπεται να τίθεται σε λειτουργία μόνο όταν υπάρχει ένα γεμάτο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Εάν θερμάνετε άδεια σκεύη, η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση θα θέσει εκτός λειτουργίας τη συσκευή. Ωστόσο, μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή και στο μαγειρικό σκεύος.
- **Προσοχή!** Τα τρόφιμα που περιέχουν λίπος ή λάδι μπορεί να αναφλεγούν όταν υπερθερμανθούν.
- Μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε τη μονάδα όταν υπάρχουν σκεύη

μαγειρικής στην κεραμική επιφάνεια.

- Μην σέρνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω από τον πίνακα ελέγχου.
- Μην συνδέετε τη συσκευή μαζί με άλλες συσκευές σε πολυπρίζο.
- Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας, και επίσης
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φισ.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Να διατηρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από οποιαδήποτε ζεστά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Ορθή χρήση

- Η συσκευή είναι κατάλληλη για την παρασκευή και το ζέσταμα φαγητού σε μαγειρικά σκεύη που είναι συμβατά με επαγωγικές εστίες.
- Κάθε άλλη χρήση θεωρείται μη ενδεδειγμένη και απαγορεύεται.
- Η χρήση πλακών προσαρμογής επαγωγικών εστιών δεν επιτρέπεται.

Έναρξη

Πριν από την πρώτη χρήση αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα συσκευασίας και αυτοκόλλητα. Δεν επιτρέπεται να αφαιρέσετε την πινακίδα του κατασκευαστή. Σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε την.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση με εστίες κουζίνας επαγωγικού τύπου, π.χ. μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι με φερρομαγνητική βάση ή μαγειρικά σκεύη από μαντέμι ή εμαγιέ.
- Η καταλληλότητα του μαγειρικού σκεύους μπορεί να ελεγχθεί εάν κρατήσετε ένα μαγνήτη στη βάση του. Εάν ο μαγνήτης έλκεται, το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με αυτή τη συσκευή.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο καθαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος με πάχος βάσης μικρότερο από 2 mm.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο καθαρόλες και τηγάνια με διάμετρο από 10 έως περίπου 21 εκατοστά.
- Εάν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη, η συσκευή θα ανταποκριθεί με ένα μήνυμα σφάλματος (βλ. πίνακα «Αντιμετώπιση προβλημάτων»).
- Οι καθαρόλες και τα τηγάνια με επίστρωση μπορεί να υποστούν

ζημιά από την υπερβολική θερμότητα. Συνεπώς, είναι σημαντικό να επιλέγετε το κατάλληλο επίπεδο θερμοκρασίας για το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε, και να τηρείτε τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή του μαγειρικού σκεύους.

- Η ζώνη μαγειρέματος επιτρέπεται να φέρει μέγιστο βάρος 6 κιλών.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή

- Συνδέστε το φις στην πρίζα.
- Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία LED στο πλήκτρο  και η ένδειξη L για χαμηλή θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνουν. Η συσκευή βρίσκεται πλέον στην κατάσταση αναμονής.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος (γεμάτο) στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο  για ενεργοποίηση. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, ενώ η λυχνία LED στο πλήκτρο  και η ένδειξη L για τη χαμηλή θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος παραμένουν αναμμένες.
- Εάν δεν υπάρξει εισαγωγή εντός 1 λεπτού μετά την ενεργοποίηση, η συσκευή επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής και ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα.

Ρύθμιση της εξόδου ισχύος / θερμοκρασίας

- Με το πλήκτρο  μπορείτε να μετακινήσετε μεταξύ των λειτουργιών "Ισχύς" (**W**) ή "Θερμοκρασία" (**°C**).
- Η ενδεικτική λυχνία ανάβει στην επιλεγμένη λειτουργία.
- Για τη θέρμανση νερού, το μαγείρεμα με ατμό και παρόμοιες εφαρμογές μαγειρέματος συνιστούμε να ρυθμίσετε ανάλογα την ισχύ (**W**). Για ψήσιμο, τηγάνισμα και παρόμοιες εφαρμογές χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση "Θερμοκρασία" (**°C**).

Επιλογή λειτουργίας Boost

- Με το πλήκτρο **Boost** μπορείτε να επιλέξετε τη μέγιστη ισχύ:
KP 1025/1026 2000 W
DK 1027/1028 Αριστερά 2000 W
Δεξιά 1500 W
- Για να βγείτε από τη λειτουργία Boost, πιέστε το πλήκτρο .

Επιλογή Παύση

- Με το πλήκτρο  μπορείτε να διακόψετε προσωρινά την παρασκευή.
- Πιέζοντας ξανά το πλήκτρο  συνεχίζετε την παρασκευή.

Ισχύς

- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη ρύθμιση "1600" ή "1200".
- Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα επιλογής + και -, μπορείτε να επιλέξετε οποιαδήποτε στάθμη ισχύος από 200

- 2000 W (DK 1027/1028: δεξιά 200 – 1500 W)

Θερμοκρασία

- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία.
- Η οθόνη θα εμφανίσει την προεπιλεγμένη ρύθμιση, "180" (KP 1025/1026) "200" (DK 1027/1028).
- Εάν χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα επιλογής + και -, μπορεί να επιλεγεί το απαιτούμενο επίπεδο θερμοκρασίας σε βήματα των 20 °C εντός εύρους από 60 °C έως 240 °C.

Χρονοδιακόπτης

- Η λειτουργία χρονοδιακόπτη επιτρέπει τη ρύθμιση του προοριζόμενου χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν επιλεγεί η επιθυμητή λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας , και μετά χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα επιλογής + και - για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Με το άγγιγμα των πλήκτρων, ο χρόνος αυξάνεται ή μειώνεται σε βήματα του 1 λεπτού. Εάν πιέσετε παρατεταμένα τα πλήκτρα για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα, τα βήματα θα είναι ανά 10 λεπτά.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ενεργοποιείται ο επιλεγμένος χρόνος. Εναλλακτικά, πατήστε ξανά το πλήκτρο  για επιβεβαίωση.
- Η μέγιστη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 180 λεπτά.
- Μόλις παρέλθει ο προεπιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα

- και η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.
- Εάν δεν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται μόνο με το πάτημα του πλήκτρου .
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.

Γονικός έλεγχος

- Για να προστατέψετε τη συσκευή από ανεπιθύμητη ενεργοποίηση ή αλλαγή της ρύθμισης, πιέστε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **Loc**.
- Η λειτουργία δεν μπορεί να επιλεγεί στην κατάσταση αναμονής.
- Για να απενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, πιέστε ξανά το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα ή πιέστε το πλήκτρο .

Ενδείξεις λειτουργίας

Οι ενδείξεις λειτουργίας πάνω από την οθόνη δείχνουν εάν η λειτουργία “Ισχύς” **W**
 “Θερμοκρασία” **°C**
 “Χρονοδιακόπτης” 
 gewählt wurde.

Λειτουργία αναμονής / απενεργοποίησης

- Στη λειτουργία αναμονής, τα πλήκτρα  και **L** ή **H** είναι μόνιμα αναμμένα στην οθόνη.
- Στην κατάσταση απενεργοποίησης, τα πλήκτρα  και **L** ή **H** αναβοσβήνουν στην οθόνη.
- Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί για 1 λεπτό, μεταβαίνει από την κατάσταση αναμονής στην κατάσταση

απενεργοποίησης. Ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί για περίπου 1 λεπτό.

- Για να βγείτε από τη λειτουργία απενεργοποίησης, πιέστε το πλήκτρο .

Αυτόματη αναγνώριση κατάλληλων μαγειρικών σκευών

Η συσκευή ανιχνεύει εάν υπάρχουν μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος κι εάν είναι κατάλληλα. Εάν επιλεγεί μια λειτουργία και δεν υπάρχει κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος, παράγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **E1**. Παράγονται ηχητικά σήματα και η συσκευή τίθεται σε κατάσταση αναμονής έπειτα από 1 λεπτό.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Στη λειτουργία αναμονής, η υπολειπόμενη θερμότητα της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν η θερμοκρασία είναι κάτω από περ. 60°C, θα εμφανιστεί η ένδειξη **L**. Εάν η υπολειπόμενη θερμότητα υπερβεί τους περ. 60°C, θα εμφανιστεί η ένδειξη **H**.

Λειτουργία

- Συνδέστε το φως και ενεργήστε όπως περιγράφεται στην ενότητα “Ενεργοποίηση συσκευής”.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.
- Η συσκευή ξεκινάει τη διαδικασία θέρμανσης.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα επιλογής + και – για να επιλέξετε την

επιθυμητή ρύθμιση ισχύος ή επίπεδο θερμοκρασίας.

- Εάν επιθυμείτε, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη ⌚ για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Μετά το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για περίπου 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί.
- Τέλος, βγάλτε το φιν από την πρίζα. Η πλήρης απενεργοποίηση της συσκευής είναι δυνατή μόνο εάν αφαιρέσετε το φιν από την πρίζα.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με καπάκια για το μαγείρεμα.
- Γεμίζετε την κατσαρόλα μόνο με όσο νερό χρειάζεται.
- Μόλις αρχίσει να βράζει το νερό, χαμηλώστε τη φωτιά.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μετά τη χρήση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν λεκέδες από τις επιφάνειες μαγειρέματος και, εάν απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό ή μια

ειδική ξύστρα για κεραμικές επιφάνειες.

- Ανά διαστήματα καθαρίζετε την εστία με ένα προϊόν ειδικής φροντίδας του εμπορίου.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλημάτων, μπορεί να εμφανιστούν τα ακόλουθα μηνύματα σφάλματος στην οθόνη:

Μήνυμα σφάλματος	Αιτία	Ενέργεια που πρέπει να ληφθεί
E0	Σφάλμα στη συσκευή	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
E1	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος ή ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος (χωρίς μαγνητική βάση, μικρότερο από 10 cm Ø)	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει / Βλ. ενότητα «Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη»
E2	Υπερθέρμανση ηλεκτρονικού συστήματος	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς / Βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές εξαερισμού είναι ελεύθερες.
E3, E4	Εσωτερικό σφάλμα	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
E5, E6	Εσωτερικό σφάλμα	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών
E7	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας στην εστία έχει απενεργοποιηθεί.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άδεια μαγειρικά σκεύη πάνω στην εστία και ότι οι σχισμές εξαερισμού στη συσκευή είναι ελεύθερες.
E8	Εσωτερικό σφάλμα	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

Πληροφορίες για ηλεκτρικές εστίες για οικιακή χρήση
κατά (ΕΕ) 66/2014

	Σύμβολο	Τιμή
Αναγνωριστικό μοντέλου	KP 1025/1026	
Τύπος εστίας	Ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος για το σπίτι	
Αριθμός ζωνών ή/και επιφανειών μαγειρέματος		1
Τεχνολογία θέρμανσης (Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και επιφάνειες μαγειρέματος, κεραμικές ζώνες μαγειρέματος, εστίες μαγειρέματος)	---	Επαγωγή
Για κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες μαγειρέματος: Διάμετρος της χρησιμοποιήσιμης επιφάνειας για κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, με ακρίβεια 5 mm.	Ø	21 cm
Σε μη κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες μαγειρέματος: Μήκος και πλάτος της χρησιμοποιήσιμης επιφάνειας για κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος και κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενη επιφάνεια μαγειρέματος, με ακρίβεια 5 mm.	---	---
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος ή επιφάνεια ανά kg	Ηλεκτρική εστία EC	188,80 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας ανά kg	Ηλεκτρική εστία EC	188,80 Wh/kg

Πληροφορίες για ηλεκτρικές εστίες για οικιακή χρήση
κατά (ΕΕ) 66/2014

	Σύμβολο	Τιμή
Αναγνωριστικό μοντέλου	DK 1027/1028	
Τύπος εστίας	Ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος για το σπίτι	
Αριθμός ζωνών ή/και επιφανειών μαγειρέματος		2
Τεχνολογία θέρμανσης (Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και επιφάνειες μαγειρέματος, κεραμικές ζώνες μαγειρέματος, εστίες μαγειρέματος)	---	Επαγωγή
Για κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες μαγειρέματος: Διάμετρος της χρησιμοποιήσιμης επιφάνειας για κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, με ακρίβεια 5 mm.	Ø	21 cm δεξιά 21 cm αριστερά
Σε μη κυκλικές ζώνες ή επιφάνειες μαγειρέματος: Μήκος και πλάτος της χρησιμοποιήσιμης επιφάνειας για κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος και κάθε ηλεκτρικά θερμαινόμενη επιφάνεια μαγειρέματος, με ακρίβεια 5 mm.	---	---
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος ή επιφάνεια ανά kg	Δεξιά ηλεκτρική εστία EC 1500 W	195,50 Wh/kg
	Αριστερή ηλεκτρική εστία EC 2000 W	188,80 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας ανά kg	Ηλεκτρική εστία EC	189,70 Wh/kg

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

MANUAL KP 001025 / KP 001026 / DK 001027 / DK 001028 **07/25**
Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.

