



SEVERIN

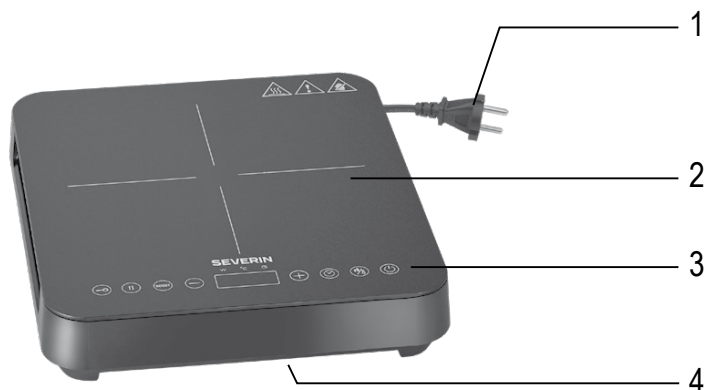
***910.014**



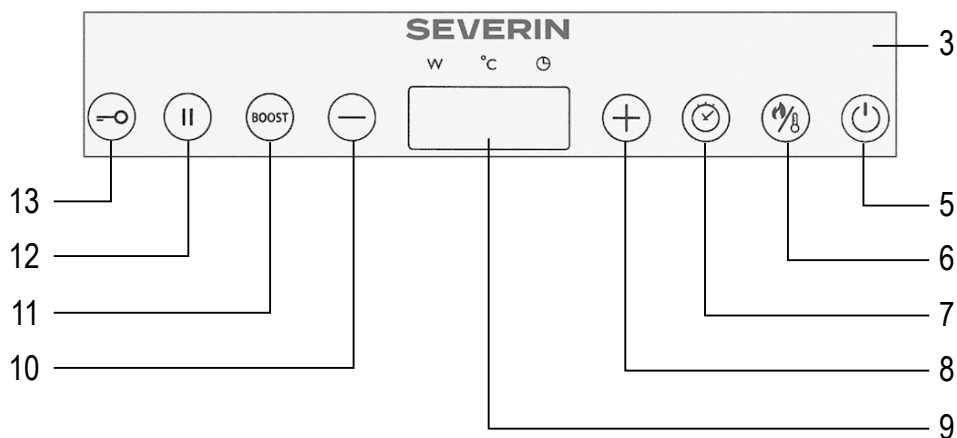
ART.-NO. KP 001025 / KP 001026 / DK 001027 / DK 001028

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

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. / Αρ. πρ.	KP 1025 KP 1026	DK 1027 DK 1028
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / 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) / Apparätets 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 Fernwirksystem 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/Ersatzteilshop“ 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 inférieure 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)
- A 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	Veuillez 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 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
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 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 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 veiligheidsaanwijzingen

- 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 vertoont.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- 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 verpakingsresten en stickers. Het typeplaatje mag niet worden verwijderd. Veeg het apparaat af met een vochtige doek en droog het vervolgens af.

Geschikt 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 (gevulde) 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.

Pauseselectie

- 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 -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.

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 recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

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

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