

GUTFELS

Autarkes Induktionskochfeld
Autarkic induction hob
Plaque à induction autonome
Autonome inductiekookplaat
Encimera de inducción independiente
Placa de indução independente

INDUK 2010



DE-Gebrauchs- und Montageanweisung
EN-Operatingmanual
FR- Mode d'emploi et instructions d'installation
NL- Gebruiks- en montageaanwijzing
ES- Instrucciones de uso y de montaje
PE- Manual de instruções e montagem

Sehr geehrte Kunden,

wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.

Sie haben gut gewählt. Ihr GUTFELS – Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisingerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere GUTFELS – Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Es beinhaltet wichtige Sicherheitsanweisungen und Informationen bezüglich der Installation, des Betriebs und der Wartung des Geräts. Eine richtige Handhabung trägt zu einer effizienten Nutzung bei und minimiert den Energieverbrauch während des Betriebs.

Die falsche Nutzung könnte zu gefährlichen Situationen führen, besonders für Kinder. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für den späteren Gebrauch auf. Geben Sie sie an jeden zukünftigen Besitzer dieses Produkts weiter. Bei Zweifeln bezüglich Fragen oder Themen, die nicht ausführlich in dieser Anleitung beschrieben sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler, einen autorisierten Techniker oder gehen Sie auf unsere Webseite www.gqv-service.de

Der Hersteller arbeitet stets an der Entwicklung aller Typen und Modelle. Bei allen Typen und Modellen sind Änderungen an Design, Eigenschaften und Ausrüstung ohne vorherige Mitteilung vorbehalten.

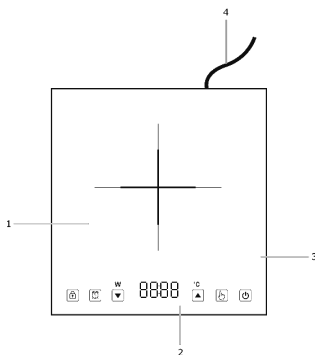
Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

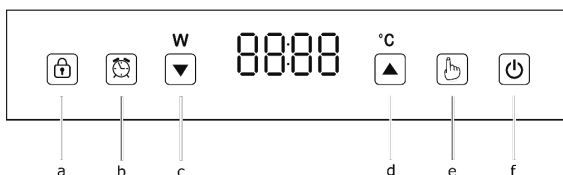
Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

Gerät kennenlernen

- 1) Induktions-Kochplatte
- 2) LED Anzeige
- 3) Gerätegehäuse
- 4) Netzkabel



Bedienfeld



- a) Kindersicherung
- b) Timer
- c) Verringern
- d) Erhöhen
- e) Power/Temperatur
- f) On/Off



Das richtige Kochgeschirr für Induktion verwenden.
Kochgeschirr nur mit induktionsgeeignetem Boden verwenden. Darauf achten, das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Topfboden ersichtlich ist.

Nr.	Kochfeld	Topf-Durchmesser (mm)	Leistung (Watt)
1	Induktionskochfeld	160-220 Ø	2000

Display	P1-P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Leistung (Watt)	300/500 600/800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Display	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatur (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Lieferumfang

1x Autarkes Induktionskochfeld 1x Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	6
1.1	Sicherheit und Verantwortung	6
1.2	Sicherheit und Warnungen	7
2	Induktionskochfeld bedienen	7
3	Reinigung und Wartung	9
4	Praktische Hinweise zum Kochen	10
5	Garantiebedingungen	11
6	Technische Daten	12
7	Altgeräte entsorgen	12
8	For your safety	15
8.1	Safety and responsibility	15
8.2	Safety and warnings	16
9	Operating the induction hob	16
10	Cleaning and maintenance	18
11	Practical cooking tips	19
12	Warranty terms	20
13	Technical data	21
14	Disposal of old appliances	21
15	Pour votre sécurité	24
15.1	Sécurité et responsabilité	24
15.2	Sécurité et avertissements	25
16	Utilisation de la table de cuisson à induction	25
17	Nettoyage et entretien	27
18	Conseils utiles pour la cuisson	28
19	Conditions de garantie	29
20	Caractéristiques techniques	30
21	Élimination des appareils usagés	30
22	Voor uw veiligheid	33
22.1	Veiligheid en verantwoordelijkheid	33
22.2	Veiligheid en waarschuwingen	34
23	Reiniging en onderhoud	36
24	Praktische tips om te koken	37
25	Garantievoorwaarden	38
26	Technische gegevens	39
27	Oude apparaten afvoeren	39
28	Para su seguridad	42
28.1	Seguridad y responsabilidad	42
28.2	Seguridad y advertencias	43
29	Limpieza y mantenimiento	45
30	Indicaciones prácticas a la hora de cocinar	46

31	Términos de garantía	47
32	Datos técnicos	48
33	Desechar aparatos viejos	48
34	Para a sua segurança	51
34.1	Segurança e responsabilidade	51
34.2	Segurança e advertências	52
35	Operar a placa de indução	52
36	Limpeza e manutenção	54
37	Conselhos práticos para a cozedura	55
38	Condições de garantia	56
39	Especificações técnicas	57
40	Eliminar o aparelho	57

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanweisung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren. Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Erklärung der Sicherheitshinweise

GEFAHR

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!

WARNING

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!

VORSICHT

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei nicht Beachtung zu Sachschäden führt.

1.1 Sicherheit und Verantwortung

GEFAHR

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!

Dieses Gerät können Kinder ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen:

- wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist
- die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder vom Gerät fernhalten!

Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.

Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

GEFAHR

TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind oder wenn man barfuß ist.

Ein beschädigtes Stromversorgungskabel ist unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst zu ersetzen.

Bei beschädigtem Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.

Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:

- sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten
- Kundendienst anrufen

⚠️ WARNUNG**1.2 Sicherheit und Warnungen****BRANDGEFAHR DURCH
UNSACHGEMÄßE
VERWENDUNG!**

Niemals Gegenstände auf die Kochfläche lagern.
Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.

- Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich verformen oder entzünden.
Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
- Öl und Fett können sich entzünden.

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.

⚠️ WARNUNG**VERLETZUNGSGEFAHR
DURCH
UNSACHGEMÄßE
REPARATUR!**

Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

**2 Induktionskochfeld
bedienen**

Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen.
Die Herdflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen.
Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

⚠️ GEFAHR**VERLETZUNGSGEFAHR**

Ist das Kochfeld gerissen, sofort das Gerät ausschalten zur Vermeidung eines möglichen elektrischen Schlags.
Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Keine Arbeiten im Geräteinneren vornehmen. Gegebenenfalls den Kundendienst kontaktieren.

⚠️ VORSICHT

Um Beschädigungen am Kochfeld zu vermeiden, Kochstellen trocken halten.
Nasse Töpfe können Kochfelder beschädigen.

**VERBRENNUNGSGEFAHR
DURCH HEISSE
OBERFLÄCHEN!**

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich auf.

Niemals heiße Oberflächen berühren.
Das Gerät ausschalten, sobald das Kochen beendet ist.
Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.

Sehr schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fernhalten.

WARNUNG

ELEKTRISCHER SCHLAG DURCH DEFEKTES INDUKTIONSKOCHFELD!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten.

sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.

Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.

Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden. Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten.

Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Induktionskochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Einschalten des Kochfeldes

1. Netzkabel des Gerätes einstecken.
→ Display leuchtet für 2 Sekunden auf.
2. Topf oder Pfanne auf das Kochfeld stellen und die Taste „Ein-/Aus“ betätigen.
→ Auf dem Display ist „on“ ersichtlich und das Gerät fällt in den Standby-Modus.
3. Taste „On/Off“ erneut betätigen, um das Gerät auszuschalten.
→ Gerät schaltet sich aus.

Wenn im Standby-Modus keine Einstellung für 30 Sekunden erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Leistungsstufe in Watt einstellen

1. Im Standby-Modus, einmal auf die Taste „Power/Temp“ drücken.
→ Display zeigt „1200“ an. Das Gerät arbeitet mit einer Leistung von 1200W.
2. Die Leistungsstufe mit „▲“ und „▼“ anpassen.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach zwei Stunden automatisch ab, wenn kein Timer eingestellt ist.

Temperatur einstellen

1. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, zweimal die Taste „Power/Temp“ drücken.
→ Display zeigt „200“ an, das Gerät arbeitet mit einer Temperatur von 200°C.
2. Die Temperatur mit „▲“ und „▼“ anpassen

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach zwei Stunden automatisch ab, wenn kein Timer eingestellt ist.

Timer-Funktion

Den Timer kann man nur im Betrieb verwenden. Der Timer ist von 1 bis 180 Minuten einstellbar.

1. Wenn das Gerät im Betrieb ist, die Taste „Timer“ drücken.
→ Display zeigt „0:00“ und blinkt auf.
2. „▲“ und „▼“ verwenden, um den Timer einzustellen.
→ Nach 5 Sekunden startet das Gerät den Timer.
3. Taste „Timer“ erneut drücken, um die Timer-Funktion zu beenden.

„▲“ erhöht den Timer um 10 Minuten.

„▼“ verringert den Timer um 1 Minute.

Kindersicherung

Das Bedienfeld lässt sich sperren, um unberechtigte Benutzung zu verhindern.

1. „Lock“ drücken und das Bedienfeld ist bis auf die Taste „On/Off“ gesperrt.
→ Display zeigt „Lock“ an.
2. „Lock“ für 2 Sekunden drücken, um die Kindersicherung zu beenden.

3 Reinigung und Wartung

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen und vollständig auskühlen lassen.

WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

Undichtigkeiten am Induktionskochfeld
Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR DURCH HEISSES WASSER BEIM REINIGEN.

Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG BEI DER BENUTZUNG VON RASIERKLINGEN- SCHABERN.

Das Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikochfeldreiniger das Induktionskochfeld reinigen. Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «off» drehen und

bei Rückständen von Zucker die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.

bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.

Sollte es nicht gelingen, den Fehler zu beheben, bitte den Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.

4 PraktischeHinweise zum Kochen

Nachfolgend findet man einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit dem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser. Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden. Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Kurze Gardauer schont Vitamine.

Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung Schaden nehmen. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Zu jeder Speisemenge den richtigen Topf verwenden. Die Restwärme nutzen. Das Gerät etwas früher ausschalten und das Gericht noch 5 Minuten nachgaren lassen. Die Angaben in den Tabellen sind Anhaltspunkte.

Fehlermeldungen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	MASSNAHMEN
E0	Kein geeignetes Kochgeschirr erkannt	Geeignetes Kochgeschirr benutzen.
E1	Leistung V ist zu niedrig (höher als 85 V)	Stromversorgung prüfen und das Gerät erneut einschalten.
E2	Leistung V ist zu hoch (höher als 285 V)	Stromversorgung prüfen und das Gerät erneut einschalten.
E3	Fehlermeldung auf dem Kochfeld. Sensoren defekt	Kundendienst kontaktieren.
E4	Fehlermeldung auf dem IGBT Sensor defekt	Kundendienst kontaktieren.
E5	Gerätetemperatur zu hoch Ventilation läuft nicht Lüftungsschlitze blockiert? Gerät abkühlen lassen Service kontaktieren	Gerätetemperatur zu hoch Ventilation läuft nicht Lüftungsschlitze blockiert? Gerät abkühlen lassen Service kontaktieren.
E6	Überhitzung Glasplatte Sensor defekt	Gerät abkühlen lassen Service kontaktieren.

5 Garantebedingungen

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen das Gewährleistungsrecht des Endabnehmers unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Als Käufer eines Gutfels – Gerätes haben Sie eine Herstellergarantie (2 Jahre ab Kaufdatum).

Während dieser Garantiezeit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Ansprüche direkt in der Serviceplattform des Herstellers unter

www.ggv-service.de

geltend zu machen.

Beim Abschluss einer zusätzlichen Garantie zwischen Ihnen und Ihrem Händler sind jegliche Ansprüche nach Ablauf der 24-monatigen Herstellergarantie ausgeschlossen. Wenden Sie sich in diesem Fall direkt an Ihrem Händler.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich.

Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen) oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät noch für die neu eingebauten Teile. Umfang der Mängelbeseitigung Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar

auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden aufgrund von chemischer bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.

Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.

Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantebedingungen des Verkäufers.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

6 Technische Daten

Modell		INDUK 2010
Produktgruppe		Kochen
Temperaturbereich	°C	60-240
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50-60
Anschlussleistung gesamt	W	2000
Anschlussleistung Kochfeld	W	2000
Abmessungen, unverpackt (mm)	HxBxT	45x280x350
Gewicht, unverpackt	kg	2,2
EAN Nr. Kochfeld		4016572024807

Technische Änderungen vorbehalten.

CE Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.


Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

7 Altgeräte entsorgen

Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU
 Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie



sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.



Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie  Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vornehmen. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar machen:

-  den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
-  den Stecker vom Netzkabel trennen.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Dear Customer,

We thank you for purchasing one of our appliances. You have made a good choice. Your GUTFELS appliance was built for use in private households and is a quality product that combines the highest technical sophistication with practical ease of use, just like other GUTFELS appliances that are in operation throughout Europe to the complete satisfaction of their owners.

Please read this instruction manual through carefully before using the appliance for the first time. They contain important safety instructions and information on the installation, operation and maintenance of the appliance. Proper handling contributes to efficient use and minimises energy consumption during operation.

Improper use could result in hazardous situations, particularly for children. Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass them on to the new owner if the product is sold or given away. In case of doubt regarding questions or topics not described in detail in this manual, please contact your dealer, an authorised technician or go to our website www.gqv-service.de

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. With all types and models, modifications in design, properties and configuration are possible without prior notice.

Intended use

The appliance is intended for private/household use. It is suitable for the heating and cooking of food. Any other form of use is not considered an intended use. If the appliance is used commercially, for other purposes or in any way other than as described in this instruction manual, please note that the manufacturer can assume no liability for any damage resulting from such use.

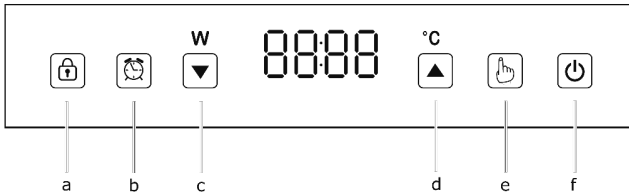
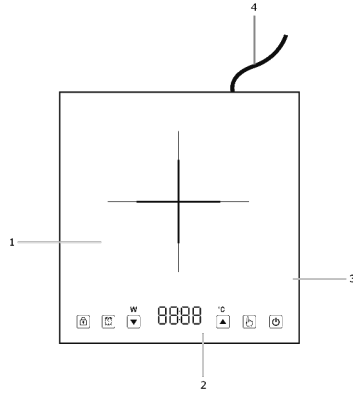
For safety reasons, modifications or alterations to the appliance are not permitted.

EN

Getting to know your appliance

- 1) Induction hob
- 2) LED Display
- 3) Appliance enclosure
- 4) Mains power cable

Control panel



- a) Child lock
- b) Timer
- c) Reduce
- d) Increase
- e) Power/temperature
- f) On/Off



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging on the bottom of the pan.

No.	Hob	Pot diameter (mm)	Power (Watt)
1	Induction hob	160-220 Ø	2000

Display	P1-P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Power (Watt)	300/500 600/800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Display	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperature (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Scope of supply

- 1x Autarkic induction hob
- 1x Instruction manual

8 For your safety

For safe and proper use, carefully read the instruction manual and other documents accompanying the product and keep them for future use. All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol. They draw your attention to potential hazards. Be sure to read and observe this information.

Explanation of the safety instructions

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!

CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.

8.1 Safety and responsibility

DANGER

Safety of vulnerable persons: Children and persons with limited aptitude.

This appliance can be used by children aged 8 years and above, as well as by persons with reduced physical, sensomotoric or mental abilities or lack of experience and/or knowledge:

- if they are supervised or instructed on the safe use of the appliance
- and understand the associated dangers.

Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children away from the appliance! Children must not be allowed to clean the appliance.

Risk of injury from individual cleaning operations.

DANGER

ELECTROCUTION HAZARD!

Never touch an electrical appliance when your hands or feet are wet or when you are barefoot.

A damaged power supply cable must be replaced immediately by the supplier, specialist dealer or After Sales Service.

If cable or plug are damaged, do not use the appliance any longer. If the hob can no longer be switched off due to defect:

- Switch off the household fuse immediately.
- Call After Sales Service.

8.2 Safety and warnings

WARNING

FIRE HAZARD DUE TO IMPROPER USE!

Never store anything on the hob surface.

Never store highly flammable substances above or below the appliance.

- If the appliance is switched on inadvertently, the parts may be deformed or could catch fire.

Do not place aluminium foil or plastic on the hob.

Keep everything that could melt away from the hob, e.g. plastics, foils, in particular sugar and very sugary foods.

Keep electrical appliances away from the hob.

- Oil and fat can catch fire.

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

RISK OF INJURY DUE TO IMPROPER REPAIRS!

WARNING

Have defective appliances repaired only by an authorised and qualified electrician.

9 Operatng the inducon hob

Clean the appliance thoroughly before putting into operation.
Clean the cooker surfaces with a damp cloth and wipe dry. For further information, see Cleaning and Maintenance.

DANGER

RISK OF INJURY

If the hob is cracked, switch off the appliance immediately to avoid possible electric shock.

If the hob can no longer be switched off due to a defect, immediately switch o ffthe household fuse and call After Sales Service.

CAUTION

Do not work inside the appliance. If necessary, contact After Sales Service.

To avoid damage to the hob, keep cooking zones dry.

Wet pots can damage hobs.

WARNING

DANGER OF BURNS FROM HOT SURFACES!

Cooking zones and their surroundings heat up.

Never touch hot surfaces.

Switch o ffthe appliance as soon as cooking is finished.

Do not leave the heating elements switched on when the pots or pans are empty or not on the hob.

Keep away very vulnerable persons, children under 8 years and pets.

DANGER

ELECTRIC SHOCK DUE TO DEFECTIVE INDUCTION HOB!

The induction hob cannot be switched off.

Switch off for unscrew the household fuse immediately and call After Sales Service. Do not carry out repairs on the appliance yourself.

Suitable cookware

The cooking surface and the bottom of the pot or pan must always be clean and dry.

Pots and pans with a flawless, smooth bottom.

Heat-resistant cookware, follow manufacturer's instructions.

Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium.

ATTENTION

Damage to the induction hob due to rough pot bottoms.

Use only undamaged cookware.

Cleaning the induction hob after each use

1. Wipe the induction hob with a damp cloth and a little washing-up liquid.
2. Wipe the induction hob dry with a clean cloth.
3. Remove any splashes of food or grease immediately.
4. For further cleaning instructions, see chapter Cleaning and Maintenance.

Switching on the hob

1. Plug in the mains power cable of the appliance.
 - Display lights up for 2 seconds.
2. Place a pot or pan on the hob and press the "On/Off" button.
 - The display indicates "On" and the appliance goes into standby mode.
3. Press the "On/Off" button again to switch off the appliance.
 - The appliance switches off.

If no setting is made for 30 seconds in standby mode, the appliance switches off automatically.

Setting the power level in Watts

1. In standby mode, press the "Power/Temp" button once.
 - The display indicates "1200". The appliance operates with a power of 1200W.
2. Adjust the power level with "▲" and "▼".

For safety reasons, the appliance switches off automatically after two hours if no timer is set.

Setting the temperature

1. When the appliance is in standby mode, press the "Power/Temp" button twice.
 - The display indicates "200", the appliance operates at a temperature of 200°C.
2. Adjust the temperature with "▲" and "▼".

For safety reasons, the appliance switches off automatically after two hours if no timer is set.

Timer function

The timer can only be used during operation. The timer can be set from 1 to 180 minutes.

1. When the appliance is in operation, press the "Timer" button.
→ Display indicates 0:00" and flashes.
2. Use "▲" and "▼" to set the timer.
→ After 5 seconds, the appliance starts the timer.
3. Press the "Timer" button again to end the timer function.

"▲" increases the time by 10 minutes.

"▼" decreases the time by 1 minute.

Child lock

The control panel can be locked to prevent unauthorised use.

1. Press "Lock" and the control panel is locked except for the "On/Off" key.
→ The display indicates "Lock".
2. Press "Lock" for 2 seconds to deactivate the child lock.

10 Cleaning and maintenance

Before carrying out any cleaning or maintenance work, switch off the appliance, disconnect the mains plug from the socket and allow it to cool down completely.

WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Leaks on the induction hob

Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components.

CAUTION

DANGER OF SCALDING FROM HOT WATER DURING CLEANING.

Select the water temperature so that there is no risk of scalding!

CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES WHEN USING RAZOR-BLADE SCRAPERS.

Clean the induction hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. Clean the induction hob with hot water and washing-up liquid or with a commercially available ceramic hob cleaner.

Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

In the following cases, immediately switch the power supply to "off" and in case of residues of sugar, clean the surface with hot water.

In the cases of small pieces of aluminium foil or accidentally melted plastic material, carefully clean the surface with hot water and a razor-blade scraper.

Remove stubborn soiling using special cleaning agents.

If it is not possible to correct the error, please contact After Sales Service. On no account should you carry out any further work, particularly not on the electrical parts of the appliance.

11 Practical cooking tips

Below are some important tips for using your new hob and cookware in an energy-saving and efficient way.

The bottom of the pot should be the same size or only very slightly larger than the diameter of the cooking zone.

When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. The diameter at the top of the pot, however, is generally larger than the bottom of the pot.

Due to their closed cooking chamber and the pressure, pressure cookers are particularly

rime and energy efficient. Short cooking time preserves vitamins. Always make sure there is a sufficient amount of liquid in a pressure cooker, because if the cooker is empty, the hob and the cooker can be damaged by overheating.

If possible, always close pots with the matching lid.

Use the right pot for the quantity of food to be cooked.

Use the residual heat. Switch off the appliance a little earlier and leave the cake to cook for another 5 minutes.

The figures in the tables are indicative values only.

Error messages

FAULT	POSSIBLE CAUSES	MEASURES
E0	No suitable cookware detected	Use suitable cookware.
E1	Power V is too low (lower than 85 V)	Check the mains power supply and switch the appliance on again.
E2	Power V is too high (higher than 285 V)	Check the mains power supply and switch the appliance on again.
E3	Error message on the hob Sensors faulty	Contact After Sales Service.
E4	Error message on the IGBT sensor defective	Contact After Sales Service.
E5	Appliance temperature too high Ventilation is not running Ventilation slots blocked? Allow appliance to cool down Contact After Sales Service	Appliance temperature too high, ventilation not running. Ventilation slots blocked? Allow the appliance to cool down, contact After Sales Service.
E6	Overheating of glass plate Sensor faulty	Allow the appliance to cool down, contact After Sales Service.

12 Warranty terms

The following conditions, which describe the requirements and scope of our warranty, leave the warranty rights of the end user unaffected.

We provide a guarantee for this equipment in accordance with following conditions:

As the buyer of aGutfels appliance, you have a manufacturer's guarantee (2 years starting from the purchase date).

During this guarantee period you have the option of asserting your claims directly on the manufacturer's service platform at

www.ggv-service.de

At the time of conclusion of an additional warranty between you and your dealer any claims are excluded after the expiration of the 24-month manufacturer's guarantee. In this case contact your dealer directly.

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, we will remedy defects in the appliance free of charge, provided that the appliance is accessible for repairs without special effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, we will remedy defects in the appliance free of charge, provided that the appliance is accessible for repairs without special effort.

During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear, deliberate or negligent damage, damage resulting from a failure to observe the instruction manual, improper installation and set-up or connection to the wrong mains power supply, damage caused by chemical or electrothermal effects or other abnormal environmental conditions, glass, paintwork or enamel damage and possible differences in colour as well as defective lamps. Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We are also not obliged to perform defect remedies, if – without our express written authorisation – work is carried out on the GUTFELS appliance by unauthorised persons or third-party parts have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased in an EU member state and operated in the Federal Republic of Germany or Austria.

For appliances purchased in one EU member state and moved to another EU member state, defect remedies will be carried out by us within the framework of the national warranty terms. The obligation to provide services under warranty shall apply only as long as the appliance satisfies the technical regulation of the country in which the warranty claim is made.

For repairs outside the warranty period:

If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.

13 Technical data

Model		INDUK 2010
Product group		Cooking
Temperature range	°C	60-240
Voltage / frequency	V/Hz	220-240/50-60
Total connected load	W	2000
Hob rated power	W	2000
Dimensions unpacked (mm)	HxWxD	45x280x350
Weight unpacked	kg	2,2
EAN No. of hob		4016572024807

Subject to technical changes.

CE mark

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and relating to the making available on the market of electrical operating equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

14 Disposal of old appliances

This appliance is marked in accordance with the European Directive on waste electrical and electronic equipment 2012/19/EU.

It ensures that the product is disposed of in the correct manner. By disposing of the appliance in an environmentally friendly manner, you contribute to avoiding possible health damage due to improper disposal.



The dustbin symbol on the product or the accompanying documents indicate that the appliance must not be disposed of with household waste. Instead it should be taken to a collection point for the

recycling of waste electrical and electronic equipment.

Dispose of the waste in accordance with the locally applicable regulations. For further information, please contact your local authority or waste disposal company.

Make worn-out old appliances unusable before disposing of them:

- Remove the mains plug from the plug socket.
- Cut the plug off the mains power cable.

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Ensure the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Cher Client,

Nous vous remercions pour l'achat de notre appareil.

Le choix que vous avez fait est excellent. Votre appareil GUTFELS est destiné à être utilisé dans le cadre domestique et c'est un produit de qualité qui satisfait aux exigences techniques élevées tout en offrant une facilité d'utilisation pratique. A l'instar des autres appareils GUTFELS qui contribuent à la satisfaction entière de leurs propriétaires dans toute l'Europe.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première mise en service. Il contient des consignes de sécurité pertinentes pour l'installation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Une utilisation adéquate est essentielle pour une consommation d'énergie efficace et réduit la consommation en énergie pendant le fonctionnement.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut être source de danger, surtout pour les enfants. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil. En cas de doutes concernant des questions ou des thèmes qui ne sont pas décrits en détail dans ce mode d'emploi, veuillez contacter votre revendeur, un technicien autorisé ou consultez notre site Web www.gqv-service.de

Le fabricant travaille constamment au développement continu de tous les types et modèles. Nous nous réservons le droit de modifier sans préavis le design, les caractéristiques et l'équipement sur tous les types et modèles.

Utilisation conforme

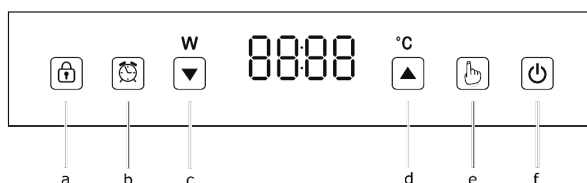
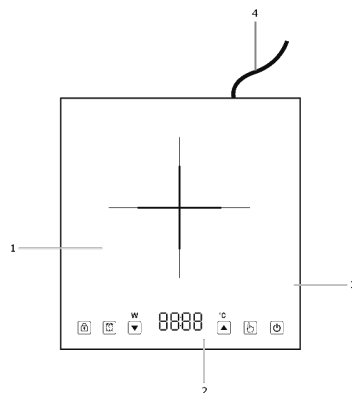
L'appareil est prévu pour une utilisation privée/domestique. Il sert à cuire les aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou à d'autres fins ou d'une autre manière que celle décrite dans le présent mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages.

Les transformations ou les modifications sur l'appareil sont interdites pour des raisons de sécurité.

Se familiariser avec l'appareil

- 1) Table de cuisson à induction
- 2) Indicateur LED
- 3) Boîtier de l'appareil
- 4) Câble secteur

Panneau de commande



- a) Sécurité enfants
- b) Minuterie
- c) Réduire
- d) Augmenter
- e) Alimentation/Température
- f) On/Off



N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage, au fond de la casserole.

N°	Table de cuisson	Diamètre de casserole (mm)	Puissance (watt)
1	Table de cuisson à induction	160-220 Ø	2000

Écran	P1-P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Puissance (watt)	300/500 600/800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Écran	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Température (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Contenu de la livraison

- 1x Table de cuisson à induction autonome
- 1x Mode d'emploi

15 Pour votre sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et les autres documents qui accompagnent le produit pour une utilisation sûre et conforme, et conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Toutes les consignes de sécurité dans ce mode d'emploi sont marquées d'un symbole d'avertissement. Elles indiquent très tôt les dangers potentiels. Lire et respecter impérativement les informations suivantes.

Explication des consignes de sécurité

DANGER

signale une situation dangereuse qui entraîne la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !

AVERTISSEMENT

signale une situation dangereuse pouvant entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !

PRUDENCE

signale une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures de gravité mineure ou moyenne en cas de non-respect !

ATTENTION

signale une situation qui entraîne des dommages matériels en cas de non-respect.

15.1 Sécurité et responsabilité

DANGER

Sécurité des personnes vulnérables :
Enfants et personnes avec des capacités réduites !

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensori-motrices ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de savoir-faire :

- s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour une utilisation sûre de l'appareil
- qui sont conscients des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil !

Ne laissez pas les enfants nettoyer l'appareil.

Risque de blessures par les processus de nettoyage individuels.

DANGER

DANGER MORTEL PAR ÉLECTROCUTION !

Ne manipulez jamais un appareil électrique si vos mains ou pieds sont mouillés ou si vous êtes pieds nus.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé immédiatement par le fournisseur, le revendeur ou par le service après-vente.

N'utilisez plus l'appareil si les câbles ou les connexions sont endommagés.

Si un défaut empêche d'éteindre la table de cuisson :

- Désactivez immédiatement le fusible de la maison.
- Appelez le service après-vente.

15.2 Sécurité et avertissements

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE EN CAS D'UTILISATION INCORRECTE !

Ne jamais poser des objets sur la surface de cuisson.

Ne jamais stocker des matériaux inflammables au-dessus/en dessous de l'appareil.

- Les pièces pourraient se déformer ou s'enflammer si l'appareil est mis en marche involontairement.

Ne posez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur les tables de cuisson.

Éloignez de la table de cuisson tous les objets susceptibles de fondre, notamment les objets en plastique, la feuille d'aluminium, et surtout le sucre et les aliments contenant du sucre.

Éloignez les appareils électriques des plaques de cuisson chaudes.

- L'huile et la graisse peuvent s'enflammer.

Ne jamais éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURES EN CAS DE REPARATION INCORRECTE !

Les appareils défectueux doivent être uniquement réparés par un électricien habilité.

16 Utilisation de la table de cuisson à induction

Nettoyez minutieusement l'appareil avant la mise en service.

Nettoyez les foyers avec un chiffon humide et séchez-les. Pour plus d'informations, voir Nettoyage et entretien.

DANGER

RISQUE DE BLESSURES

Si la table de cuisson est fissurée, arrêtez immédiatement l'appareil pour éviter tout éventuel choc électrique.

Si vous ne pouvez pas arrêter la table de cuisson en raison d'un défaut, désactivez immédiatement le fusible de la maison et appelez le service après-vente.

N'effectuez aucune intervention à l'intérieur de l'appareil. Contactez le service après-vente.

Pour éviter les dommages sur la table de cuisson, veillez à ce que les postes de cuisson restent secs.

Les casseroles humides peuvent endommager les foyers.

PRUDENCE

RISQUE DE BRULURES DU AUX SURFACES BRULANTES !

Les postes de cuisson et leurs environs deviennent très chauds.

Ne touchez jamais les surfaces chaudes.

Arrêtez l'appareil dès que la cuisson est terminée.

Ne laissez pas les éléments chauffants chauffer si les casseroles ou les poêles sont vides ou enlevées.

Éloignez de l'appareil les personnes très vulnérables et les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques.

⚠ AVERTISSEMENT**CHOC ELECTRIQUE DU A
UNE TABLE DE CUISSON
A INDUCTION
DEFECTUEUSE !**

La table de cuisson à induction ne se met pas hors tension.

Désactivez immédiatement le fusible de la maison et appelez le service après-vente.

N'effectuez aucune réparation sur l'appareil.

Vaisselle adéquate

La surface de cuisson et le fond de la casserole doivent être toujours propres et secs.

Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse et sans défaut.

Observez les instructions du fabricant de la vaisselle résistant à la chaleur.

N'utilisez pas de casseroles en plastique ou de casseroles dont la surface intérieure est revêtue d'aluminium.

ATTENTION

Endommagement de la table de cuisson à induction en cas de fonds de casseroles rugueux.

N'utilisez que de la vaisselle de qualité irréprochable.

Nettoyage de la table de cuisson à induction après chaque utilisation

1. Essuyez la table de cuisson à induction avec un chiffon humide et un peu de produit nettoyant.
2. Séchez la table de cuisson à induction avec un chiffon propre.
3. Éliminez immédiatement les restes et les éclaboussures de graisse.
4. Pour plus d'informations concernant le nettoyage, reportez-vous au chapitre Nettoyage et entretien.

Démarrage de la table de cuisson

1. Branchez le câble secteur de l'appareil.
→ L'écran s'allume pendant 2 secondes.
2. Placez la casserole ou la poêle sur la table de cuisson et appuyez sur la touche «marche/arrêt».
→ «on» apparaît à l'écran et l'appareil se met en mode veille.
3. Appuyez de nouveau sur la touche «On/Off» pour arrêter l'appareil.
→ L'appareil s'arrête.

Lorsqu'aucun réglage n'est effectué pendant 30 secondes en mode veille, l'appareil s'arrête automatiquement.

Réglage du niveau de puissance en watts

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche „Power/Temp”.
→ L'appareil affiche „1200”.
L'appareil fonctionne à une puissance de 1200 W.
2. Adaptez le niveau de puissance avec „▲” et „▼”.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'arrête automatiquement au bout de deux heures si aucune minuterie n'est réglée.

Réglage de la température

1. Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez deux fois sur la touche „Power/Temp”.
→ L'écran affiche «200», l'appareil fonctionne à une température de 200°C.
2. Adaptez la température avec „▲” et „▼”

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'arrête automatiquement au bout de deux heures si aucune minuterie n'est réglée.

Mantenha afastadas pessoas muito

Estimado/a cliente/a:
La minuterie peut uniquement être utilisée pendant le fonctionnement de l'appareil. La minuterie peut être réglée entre 1 et 180 minutes.

1. Lorsque l'appareil est en service, appuyez sur la touche „Timer”.
→ L'écran affiche „00” et clignote.
2. Utilisez „▲” et „▼” pour régler la minuterie.
→ L'appareil démarre la minuterie au bout de 5 secondes.
3. Appuyez de nouveau sur la touche „Timer” pour arrêter la fonction Minuterie.

«▲» augmente la minuterie de 10 min.

«▼» diminue la minuterie de 1 min.

Sécurité enfants

Le panneau de commande peut être bloqué pour empêcher toute utilisation non autorisée.

1. Appuyez sur «Lock» et le panneau de commande est bloqué au niveau de la touche «On/Off».
→ L'écran affiche «Lock».
2. Appuyez sur «Lock» pendant 2 secondes pour désactiver la sécurité enfants.

17 Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'ELECTROCUTION !

Défauts d'étanchéité sur la table de cuisson à induction

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques.

PRUDENCE

RISQUE DE BRULURES CAUSE PAR L'EAU BRULANTE PENDANT LE-NETTOYAGE.

La température de l'eau doit être choisie de telle sorte que tout risque de brûlure soit évité !

PRUDENCE

RISQUE DE COUPURES EN CAS D'UTILISATION DE RACLOIRS A LAME DE RASOIR.

Nettoyez la table de cuisson à induction avec un chiffon humide et essuyez-la avec un chiffon sec.

Nettoyez les salissures avec de l'eau chaude et un produit nettoyant ou nettoyez la table de cuisson à induction avec un produit nettoyant pour table vitrocéramique courant.

Nettoyez immédiatement les aliments renversés, les restes et les éclaboussures de graisse.

Réglez immédiatement l'alimentation sur «0» dans les cas ci-près et

traitez la surface avec de l'eau chaude s'il y a des résidus de sucre. traitez délicatement la surface avec de l'eau chaude et un racloir à lame de rasoir s'il y a des morceaux de feuille d'aluminium et si un matériau en matière synthétique / plastique a fondu par accident. Éliminez les salissures tenaces avec des nettoyeurs spéciaux.

Si vous n'arrivez pas à corriger l'erreur, veuillez contacter le service après-vente. Dans ce cas, n'effectuer aucune autre manipulation, surtout sur les composants électriques de l'appareil.

18 Conseils utiles pour la cuisson

Vous trouverez ci-après quelques conseils importants pour vous aider à économiser de l'énergie et à obtenir une meilleure efficacité avec votre nouvelle table de cuisson et la vaisselle.

Le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou légèrement supérieur au diamètre de la table de cuisson.

Lorsque vous achetez des casseroles, assurez-vous que le diamètre supérieur de la casserole soit en général indiqué. Le diamètre supérieur de la casserole est généralement plus grand que le diamètre du fond de la casserole.

Les autocuiseurs sont particulièrement économes en

temps et en énergie par leur espace de cuisson fermé et la surpression. Un temps de cuisson court préserve les vitamines. Assurez-vous toujours qu'il y a une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur, pour éviter d'endommager la table de cuisson et la casserole si la casserole chauffe à vide.

Toujours couvrir si possible les casseroles avec un couvercle approprié.

Utilisez la casserole adéquate pour chaque quantité d'aliments.

Utilisez la chaleur résiduelle.

Arrêtez l'appareil un peu plus tôt et laissez cuire le plat encore 5 minutes.

Les données sur les tableaux servent de références.

Messages d'erreur

DÉFAUT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
E0	Pas de vaisselle adéquate détectée	Utiliser une vaisselle adéquate.
E1	La puissance V est trop faible (faible à 85 V)	Vérifier l'alimentation électrique et redémarrer l'appareil.
E2	La puissance V est trop élevée (supérieure à 285 V)	Vérifier l'alimentation électrique et redémarrer l'appareil.
E3	Message d'erreur sur la table de cuisson. Capteurs défectueux	Contactez le service après-vente.
E4	Message d'erreur sur le capteur IGBT défectueux	Contactez le service après-vente.
E5	Température trop élevée de l'appareil La ventilation ne fonctionne pas Fentes d'aération bloquées ? Laisser refroidir l'appareil Contacter le service technique	Température trop élevée de l'appareil. La ventilation ne fonctionne pas. Fentes d'aération bloquées ? Laisser refroidir l'appareil. Contacter le service technique.
E6	Surchauffe du plateau en verre Capteur défectueux	Laisser refroidir l'appareil. Contacter le service technique.

19 Conditions de garantie

Les conditions ci-après qui décrivent les conditions préalables et la portée de notre garantie n'affectent pas le droit à la garantie de l'utilisateur final.

Nous garantissons ce produit conformément aux conditions

ci-après :

En tant qu'acheteur d'un appareil Gutfels, vous disposez d'une garantie constructeur (2 ans à compter de la date d'achat).

Pendant cette période de garantie, vous avez la possibilité de faire valoir vos réclamations directement sur la plateforme du service après-vente

www.ggv-service.de

du fabricant.

Si vous avez conclu une extension de garantie avec votre revendeur, toutes les réclamations sont exclues à l'expiration de la garantie constructeur de 24 mois. Adressez-vous dans ce cas directement à votre revendeur.

Durée de la garantie

La garantie est valable 24 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement.

Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 18 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

En cas d'utilisation commerciale (par ex. dans les hôtels, les cantines) ou d'usage collectif par plusieurs ménages, la période de garantie est de 12 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations.

Dans les 6 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

Toute réparation ou tout remplacement de pièce ne prolonge en aucun cas la durée de la période de garantie.

Cadre d'élimination des défauts

Dans les délais définis ci-dessus, nous réparons tous les défauts prouvés de fabrication ou de matériaux. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.

Sont exclus de la garantie :

Les dommages dus à l'usure normale, les dommages causés intentionnellement ou par négligence, les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, une installation ou un montage non conforme ou le raccordement à une tension de réseau incorrecte, les dommages dus à l'influence chimique ou électrothermique ou à d'autres conditions ambiantes anormales, les bris de verre, les dommages sur la peinture ou les dommages sur les surfaces émaillées et les potentielles différences de coloris ainsi que les ampoules grillées. Sont également exclus de la garantie les défauts liés au transport de l'appareil. Aucune prestation ne sera octroyée, si des personnes non autorisées ont manipulé l'appareil GUTFELS ou ont utilisé des pièces non originales, sans notre autorisation expressément écrite. Cette restriction ne s'applique pas si les travaux sont effectués dans les règles de l'art par un personnel qualifié et avec nos pièces d'origine pour adapter l'appareil aux dispositions de protection techniques d'un autre pays membre de l'U.E.

Portée de la garantie

La garantie s'applique pour les appareils achetés dans un pays de l'U.E. et qui sont en service en Allemagne ou en Autriche.

Pour les appareils qui ont été acquis dans un pays de l'U.E. et qui ont été emmenés dans un autre pays de l'U.E., les prestations sont consenties dans le cadre des conditions de garantie applicables pour ce pays de l'U.E. Il ne peut y avoir obligation de prestation de garantie que si l'appareil répond aux prescriptions techniques du pays dans lequel le droit de garantie est réclamé.

Les conditions suivantes s'appliquent pour les ordres de réparation en dehors de la période de garantie :

Après réparation de l'appareil, les factures de réparation sont dues immédiatement et doivent être réglées sans déduction.

20 Caractéristiques techniques

Modèle		INDUK 2010
Catégorie de produits		Cuisson
Plage de température	°C	60-240
Tension / fréquence	V/Hz	220-240/50-60
Puissance de raccordement totale	W	2000
Puissance absorbée (table de cuisson)	W	2000
Dimensions, sans emballage (mm)	HxIxP	45x280x350
Poids, sans emballage	kg	2,2
No. EAN table de cuisson		4016572024807

Sous réserve de modifications techniques.

Marquage CE

Au moment de sa mise sur le marché cet appareil répond aux exigences définies par les directives du Conseil pour l'harmonisation des prescriptions légales des États membres de l'U.E. en matière de compatibilité électromagnétique RL 2014/30/UE et concernant l'utilisation d'équipements basse tension 2014/35/UE.

Cet appareil porte le marquage CE et dispose d'une déclaration CE de conformité qui peut être inspectée par les autorités de surveillance du marché compétentes.

21 Élimination des appareils usagés

Cet appareil est marqué conformément à la réglementation européenne en matière de mise au rebut 2012 / 19 / EU

Elle garantit que le produit soit éliminé de manière réglementaire. Une élimination écologique garantit que tout dommage à la santé causée par une élimination incorrecte soit évité.

Le symbole de la poubelle sur le produit ou sur les documents annexes indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme les ordures ménagères. Il doit être plutôt emmené au point de collecte de recyclage des équipements électriques et électroniques.



L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Pour plus

d'informations, contactez les autorités locales ou une société responsable de la gestion des déchets.

Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables avant leur mise au rebut :

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- Séparez la fiche du câble secteur.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus lorsqu'ils manipulent les appareils ménagers. Veillez pour cela à la surveillance des enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

Geachte klanten,

Bedankt voor het kopen van ons apparaat.

U hebt goed gekozen. Uw GUTFELS-apparaat is gebouwd voor gebruik in particuliere huishoudens en is een kwaliteitsproduct dat de hoogste technische eisen combineert met praktisch gebruiksgemak, net als andere GUTFELS-apparaten die tot volle tevredenheid van hun eigenaars in heel Europa werken.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor het eerste gebruik. Het bevat belangrijke veiligheidsinstructies en informatie over de installatie, bediening en het onderhoud van het apparaat. Een juiste hantering draagt bij aan een efficiënt gebruik en minimaliseert het energieverbruik tijdens de werking.

Het verkeerde gebruik kan leiden tot gevaarlijke situaties, vooral voor kinderen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Geef het door aan elke toekomstige eigenaar van dit product. Bij twijfel, vragen of onderwerpen die niet uitvoerig in deze handleiding zijn beschreven, kunt u contact opnemen met uw dealer, een geautoriseerde monteur of kunt u naar onze website www.gqv-service.de gaan

De fabrikant werkt voortdurend aan de ontwikkeling van alle typen en modellen. Bij alle typen en modellen kunnen zonder kennisgeving het design, de eigenschappen en uitrusting worden gewijzigd.

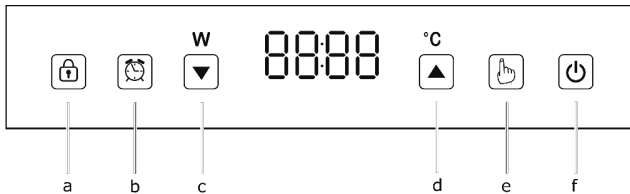
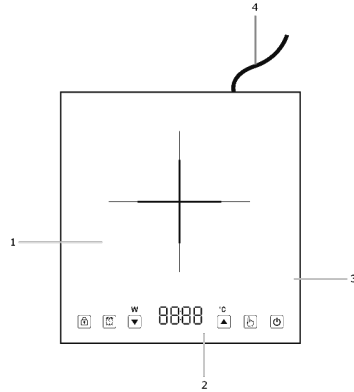
Reglementair gebruik

Het apparaat is bedoeld voor privé gebruik in huishoudens. Het is geschikt voor het koken en gaar worden van levensmiddelen. Elk ander gebruik geldt als niet-reglementair. Als het apparaat commercieel, verkeerd gebruikt of anderszins dan beschreven in de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, houd er dan rekening mee dat de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld voor enige schade. Modificaties of wijzigingen aan het apparaat zijn om veiligheidsredenen niet toegestaan.

Het apparaat leren kennen

- 1) Inductiekookplaat
- 2) LED-indicator
- 3) Behuizing apparaat
- 4) Netsnoer

Bedienveld



- a) Kinderslot
- b) Timer
- c) Vermindering van
- d) Verhogen
- e) Power/Temperatuur
- f) On/Off



Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken. Kijk op de verpakking naar het inductiesymbool op de bodem van de pan.

Nr.	Kookplaat	Diameter bovenkant (mm)	Vermogen (Watt)
1	Inductiekookplaat	160-220 Ø	2000

Display	P1-P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Vermogen (Watt)	300/500 600/800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Display	60	80	100	120	140	160	180	200	240
Temperatuur (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	240

Leveringsomvang

- 1x Autonome inductiekookplaat
- 1x Bedieningshandleiding

22 Voor uw veiligheid

Lees voor een veilig en correct gebruik de bedieningshandleiding en andere productgerelateerde documentatie zorgvuldig en bewaar deze voor later gebruik.

Alle veiligheidsaanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool. Ze wijzen in een vroeg stadium op mogelijke gevaren. Deze informatie absoluut lezen en opvolgen.

Verklaring van de veiligheidsaanwijzingen

GEVAAR

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft!

WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben!

VOORZICHTIG

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, licht of relatief gering letsel tot gevolg kan hebben!

OPGELET

Geeft een situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, tot materiële schade leidt.

22.1 Veiligheid en verantwoordelijkheid

GEVAAR

Veiligheid van kwetsbare personen: Kinderen en personen met beperkte vaardigheden!

- Dit apparaat kan ook worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, of kinderen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of een gebrek aan ervaring en/of kennis:
- als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd worden over het veilige gebruik van het apparaat
 - de daaruit resulterende gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat! Kinderen mogen het apparaat niet reinigen.

Gevaar voor letsel door individuele reinigingsprocessen.

GEVAAR

DOOD DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Raak nooit een elektrisch apparaat aan als uw handen of voeten nat zijn of wanneer u op blote voeten bent.

Een beschadigde voedingskabel moet onmiddellijk worden vervangen door de leverancier, dealer of klantenservice.

Gebruik het apparaat niet als de kabel- of stekkerverbindingen beschadigd zijn.

Als de kookplaat niet kan worden uitgeschakeld vanwege een defect:

- Onmiddellijk de huiszekering uitschakelen
- Klantenservice opbellen

22.2 Veiligheid en waarschuwingen

WAARSCHUWING

BRANDGEVAAR DOOR ONDESKUNDIG GEBRUIK!

Nooit voorwerpen op het kookoppervlak opslaan.
Nooit ontvlambaar materiaal boven/onder het apparaat opslaan.

- Onbedoeld inschakelen van het apparaat kan ertoe leiden dat de delen vervormen of ontbranden. Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookplaten leggen. Alles wat kan smelten op afstand houden van de kookplaat, bijv. kunststoffen, folie, met name suiker en voedsel met een hoog suikergehalte. Elektrische apparaten uit de buurt van hete kookplaten houden.

- Olie en vet kunnen ontbranden.

Nooit brandende olie of vet met water blussen.

WAARSCHUWING

LETSELGEVAAR DOOR ONDESKUNDIGE REPARATIE!

Defecte apparatuur uitsluitend door een erkend elektricien laten repareren.

Inductiekookplaat bedienen

Reinig het apparaat grondig voor ingebruikneming.

Kookpitten met een vochtige doek reinigen en droog navegen. Zie "Reiniging en onderhoud" voor meer informatie.

GEVAAR

LETSELGEVAAR

Indien uw kookplaat gebarsten is, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Als de kookplaat door een defect niet kan worden uitgeschakeld, schakel dan onmiddellijk de huiszekering uit en bel de klantenservice.

Geen werkzaamheden uitvoeren aan de binnenkant van het apparaat. Neem indien nodig contact op met de klantenservice.

Om beschadigingen aan de kookplaat te voorkomen, de kookgebieden droog houden.

Natte kookgebieden kunnen de

VOORZICHTIG

kookplaat beschadigen.

GEVAAR VAN VERBRANDING DOOR HETE OPPERVLAKKEN!

WAARSCHUWING

Kookplaten en hun omgeving worden erg heet.

Hete oppervlakken nooit aanraken.

Het apparaat uitschakelen van zodra u klaar bent met koken. De verwarmingselementen niet laten branden wanneer de potten of pannen leeg zijn of ontbreken.

WAARSCHUWING

ELEKTRISCHE SCHOK DOOR DEFECTE INDUCTIEKOOKPLAAT!

De inductiekookplaat kan niet worden uitgeschakeld.

Onmiddellijk de huiszekering uitschakelen en de klantenservice bellen.

Geen reparaties aan de apparatuur uitvoeren.

Geschikt kookgerei

Het kookoppervlak en de bodem van de pan moeten altijd schoon en droog zijn.

Potten en pannen met een onberispelijke, gladde bodem. Hittebestendig kookgerei "de instructies van de fabrikant in acht nemen".

Gebruik geen kookpannen die van plastic zijn gemaakt of waarvan de binnenkant aluminium gecoat is.

OPGELET

Schade aan de inductiekookplaat als gevolg van ruwe kookpanbodems. Alleen perfect kookgerei gebruiken.

Inductiekookplaat na elk gebruik reinigen

1. De inductiekookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel afvegen.
2. Inductiekookplaat met een zuivere doek droogvegen.
3. Eventuele etensresten en vette spatten onmiddellijk verwijderen.
4. Meer informatie over de reiniging vindt u in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

seconden op.

2. Kookpot of pan op de kookplaat zetten en op de "aan-/uit"-toets drukken.
→ Op het display licht "on" op en het apparaat valt in standbymodus.
3. Druk opnieuw op de "On/Off"-toets om het apparaat uit te schakelen.
→ Het apparaat wordt uitgeschakeld.

Indien er in Standbymodus geen instelling volgt gedurende 30 seconden, schakelt het apparaat automatisch uit.

Vermogensniveau in watt instellen

1. In Standbymodus eenmaal op de toets "Power/Temp" drukken.
→ Display geeft "1200" weer. Het apparaat werkt met een vermogen van 1200 W.
2. Het vermogensniveau aanpassen met „▲" en „▼".

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na twee seconden automatisch uitgeschakeld indien er geen timer is ingesteld.

Temperatuur instellen

1. Indien het apparaat zich in de Standbymodus bevindt, twee keer op de toets „Power/Temp" drukken.
→ Display geeft "200" weer, het apparaat werkt op een temperatuur van 200 °C.
2. De temperatuur aanpassen met „▲" en „▼".

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na twee seconden automatisch uitgeschakeld indien er geen timer is ingesteld.

Timerfunctie

De timer kan men enkel gebruiken indien de kookplaat in werking is. De timer kan worden ingesteld van 1 tot 180 minuten.

1. Wanneer het apparaat in werking is, op de toets "Timer" drukken.
→ Display geeft "00" weer en licht op.
2. „▲" en „▼" gebruiken om de timer in te stellen.
→ Na 5 seconden start het apparaat de timer.
3. Toets "Timer" opnieuw indrukken om de timerfunctie te beëindigen.

„▲" verhoogt de timer met 10 minuten.

„▼" verlaagt de timer met 1 minuut.

Kinderslot

Het bedienveld kan geblokkeerd worden om onbedoeld gebruik te voorkomen.

1. "Lock" indrukken in het bedienveld wordt geblokkeerd tot wanneer er op "On/Off" gedrukt wordt.
→ Display geeft "Lock" weer.
2. "Lock" gedurende 2 seconden indrukken om het kinderslot op te heffen.

23 Reiniging en onderhoud

Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact verwijderen en volledig laten afkoelen.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Lekken aan de inductiekookplaat
Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.

VOORZICHTIG

VERBRANDINGSGEVAAR DOOR HEET WATER TIJDENS HET REINIGEN.

De watertemperatuur moet zodanig worden gekozen dat er geen verbrandingsgevaar kan optreden!

VOORZICHTIG

SNIJVERWONDING BIJ HET GEBRUIK VAN SCHRAPERS MET SCHEERMESJES.

De inductiekookplaat met een vochtige doek reinigen en met een droge doek droogvegen.

Verontreinigingen met heet water en afwasmiddel of met een in de handel verkrijgbare keramische kookplaatreiniger van de inductiekookplaat verwijderen. Gemorst voedsel, etensresten en vette spetters moeten onmiddellijk worden weggeveegd.

In de volgende gevallen moet u de energietoevoer onmiddellijk op 'off' zetten en

bij suikerresten het oppervlak met heet water behandelen.

Bij fragmenten van aluminiumfolie en per ongeluk gesmolten materiaal van kunststof/plastic moet het oppervlak met heet water en een schraper met scheermesje voorzichtig worden behandeld. Hardnekkig vuil met speciale reinigingsmiddelen verwijderen. Indien het niet lukt de fout te verhelpen, neem dan contact op met de klantenservice. Voer in dit geval geen verdere werkzaamheden zelf uit, met name aan de elektrische onderdelen van het apparaat.

24 Praktische tips om te koken

Hier zijn enkele belangrijke tips hoe men energiebesparend en efficiënt met de nieuwe kookplaat en kookgerei om moet gaan.

De diameter van de kookpanbodem moet even groot zijn of iets groter dan de diameter van de kookplaat.

Let er bij het kopen van kookpannen op, dat vaak de bovenste diameter van de kookpan wordt aangegeven. De bovenste kookpandiameter is meestal groter dan de bodem van de kookpan.

Snelkookpannen zijn bijzonder tijd- en energiebesparend vanwege de gesloten ovenruimte

en de overdruk. Korte gaartijd behoudt vitaminen.

Zorg altijd voor voldoende vloeistof in de snelkookpan, omdat bij een lege pan de kookplaat en de kookpan kunnen worden beschadigd door oververhitting. Indien mogelijk de kookpannen altijd met een passende deksel sluiten.

Gebruik de juiste kookpan voor de hoeveelheid voedsel.

De restwarmte gebruiken. Het apparaat wat vroeger uitschakelen en de kookpot nog 5 minuten laten nagaren.

De informatie in de tabellen zijn richtwaarden.

Foutmeldingen

STORING	MOGELIJKE OORZAKEN	MAATREGELEN
E0	Geen geschikt kookgerei bekend	Geschikt kookgerei gebruiken.
E1	Vermogen V is te laag (laag dan 85 V)	Stroomvoorziening controleren en het apparaat opnieuw inschakelen.
E2	Vermogen V is te hoog (hoger dan 285 V)	Stroomvoorziening controleren en het apparaat opnieuw inschakelen.
E3	Foutmelding op de kookplaat. Sensoren defect	Neem contact op met de klantenservice.
E4	Foutmelding op de IGBT-sensor defect	Neem contact op met de klantenservice.
E5	Apparaattemperatuur te hoog Ventilatie loopt niet Ventilatorsleuven geblokkeerd? Het apparaat laten afkoelen Service contacteren	Apparaattemperatuur te hoog, ventilatie loopt niet, ventilatorsleuven geblokkeerd? Apparaat laten afkoelen, Service contacteren.
E6	Oververhitting glasplateau Sensor defect	Apparaat laten afkoelen, Service contacteren.

25 Garanti voorwaarden

Deze voorwaarden, de bepalingen en reikwijdte van onze garantie doen geen afbreuk aan de garantierechten van de eindgebruiker.

Wij geven onder de volgende voorwaarden garantie of voor dit apparaat:

Als koper van een Gutfels-apparaat heeft u een fabrieksgarantie (2 jaar vanaf de aankoopdatum).

Tijdens deze garantietijd heeft u de mogelijkheid, uw aanspraken direct in het serviceplatform van de fabrikant onder www.ggv-service.de

in te dienen.

Na het afsluiten van een aanvullende garantie tussen u en uw dealer zijn eventuele aanspraken na het verstrijken van de fabrieksgarantie van 24 maanden uitgesloten. Neem in dit geval rechtstreeks contact op met uw dealer.

Vergoedingstermijn

De garantie is 24 maanden geldig vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden worden defecten aan het apparaat kosteloos geëlimineerd, op voorwaarde dat het apparaat zonder enige moeite toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 18 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

In het geval van commercieel gebruik (bijv. in hotels, kantines) of gedeeld gebruik door meerdere huishoudens, is de garantie 12 maanden vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden worden defecten aan het apparaat kosteloos geëlimineerd, op voorwaarde dat het apparaat zonder enige moeite toegankelijk is voor reparaties.

In de volgende 6 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

Door gebruik te maken van de garantie wordt de garantie voor het apparaat of de nieuw geïnstalleerde onderdelen niet verlengd.

Omvang van de eliminatie van de gebreken

Binnen de opgegeven termijnen elimineren we alle defecten aan het apparaat, die aantoonbaar te wijten zijn aan gebrekkige uitvoering of materiaalfouten. Vervangen onderdelen worden ons eigendom.

Uitgesloten zijn:

Normale slijtage, opzettelijke of nalatige schade, schade als gevolg van niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, onjuiste opstelling resp. montage of aansluiting op verkeerde netspanning, schade door chemische of elektro-thermische effecten of door andere abnormale omgevingsomstandigheden, glas, lak of emailschade en mogelijk kleurverschillen en defecte lampen. Evenzo zijn defecten aan het apparaat uitgesloten, die het gevolg zijn van transportschade. We zullen ook dan geen diensten verrichten, wanneer - zonder onze speciale, schriftelijke toestemming - door onbevoegde personen aan het GUTFELS-apparaat is gewerkt of onderdelen van vreemde oorsprong werden gebruikt. Deze beperking is niet van toepassing voor foutloze, door een gekwalificeerde vakman met onze originele onderdelen, uitgevoerde werkzaamheden voor de aanpassing van het apparaat aan de technische beschermingsvoorschriften van een ander EU-land.

Geldigheidsbereik

Onze garantie is van toepassing op apparatuur, gekocht in een EU-land, en dat in de Bondsrepubliek Duitsland of Oostenrijk wordt gebruikt.

Voor apparatuur die in een EU-land is gekocht en naar een ander EU-land is gebracht, leveren we diensten in het kader van de landspecifieke garantievoorwaarden. Een verplichting om garantie te verlenen bestaat alleen dan, als het apparaat voldoet aan de technische voorschriften van het land waar de garantieclaim wordt ingediend.

Voor reparatieorders buiten de garantieperiode geldt:

Als een apparaat wordt gerepareerd, moeten de reparatiefacturen onmiddellijk en zonder aftrek worden betaald.

26 Technische gegevens

Model		INDUK 2010
Productgroep		Koken
Temperatuurbereik	°C	60-240
Spanning/frequentie	V/Hz	220-240/50-60
Aansluitwaarde geheel	W	2000
Aansluitwaarde kookplaat	W	2000
Afmetingen, onverpakt (mm)	HxBxD	45x280x350
Gewicht, onverpakt	kg	2,2
EAN nr. kookplaat		4016572024807

Technische wijzigingen voorbehouden.

CE markering

Op het moment van marktintroductie voldoet dit apparaat aan de vereisten uiteengezet in de Richtlijnen van de Raad inzake de onderlinge aanpassing van de wetgeving van de lidstaten met betrekking tot RL 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en betreffende het gebruik van elektrische apparatuur binnen bepaalde spanningsgrenzen RL 2014/35/EU. Dit apparaat is gemarkeerd met het CE-keurmerk en heeft een verklaring van overeenstemming voor inspectie door de bevoegde markttoezichtautoriteiten.

van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht.

De verwijdering moet worden uitgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften. ~~ten~~ voor meer informatie contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf.

Afgeschreven, oude apparaten vóór verwijdering onbruikbaar maken:

- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- De stekker van het netsnoer scheiden.

Kinderen herkennen vaak niet de gevaren van huishoudapparaten. Zorg voor het nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

27 Oude apparaten

afvoeren

Dit apparaat is opgemaakt in overeenstemming met de Europese regelgeving voor afvalverwerking 2012/19/EU

Het zorgt ervoor dat het product op de juiste manier wordt afgevoerd. De milieuvriendelijke verwijdering zorgt ervoor dat eventuele gezondheidsschade als gevolg van onjuiste verwijdering wordt voorkomen.



Het symbool van de vuilnisbak op het product of de begeleidende documenten geeft aan, dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. In plaats daarvan moet het naar het verzamelpunt voor het recylen

Estimado/a cliente/a:

Le damos las gracias por haber comprado nuestro producto.

Ha tomado una buena decisión. Su aparato GUTFELS se fabricó para su uso en el hogar y es un producto de calidad que combina las más altas exigencias técnicas con un funcionamiento cómodo y práctico, al igual que otros productos GUTFELS que funcionan a la perfección para satisfacer las necesidades de usuarios en toda Europa.

Por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez. En él se incluyen instrucciones de seguridad importantes para la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato. Un manejo adecuado contribuye al uso eficiente y minimiza el consumo de energía durante su funcionamiento.

En especial para niños, un manejo inadecuado podría originar situaciones de peligro. Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas. Entrégalo a cualquier futuro propietario de este producto. En caso de dudas sobre cualquier cuestión o tema no descrito detalladamente en este manual de instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor, con un técnico autorizado o visite nuestra página web www.ggv-service.de

El fabricante trabaja continuamente para desarrollar todos los tipos y modelos. El diseño, las características y el equipamiento de cada tipo y modelo están sujetos a cambios sin previo aviso.

Uso previsto

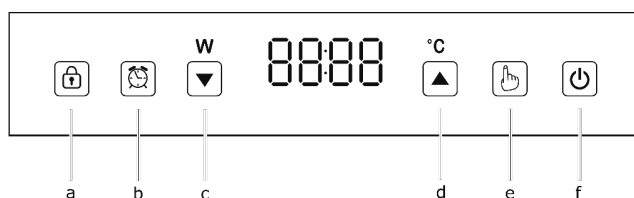
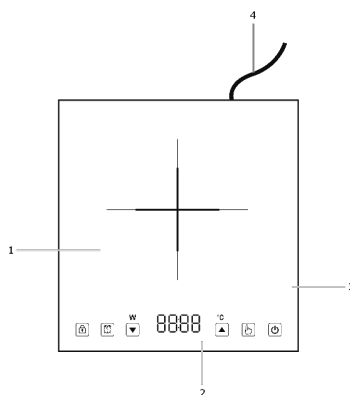
El aparato se ha diseñado para su uso privado / doméstico. Sirve para cocinar y cocer a fuego lento alimentos. Cualquier uso que difiera a este, se considera inadecuado. Si el aparato se utiliza en el ámbito profesional o para fines distintos de los descritos en este manual de instrucciones o de otra forma, el fabricante no puede aceptar ninguna responsabilidad por daños.

Por razones de seguridad, no están permitidas las modificaciones o cambios en el aparato.

Conocer el aparato

- 1) Encimera de cocción por inducción
- 2) Indicador LED
- 3) Carcasa del aparato
- 4) Cable de alimentación

Panel frontal



- a) Seguridad infantil
- b) Temporizador
- c) Disminuir
- d) Subir
- e) Potencia/Temperatura
- f) On/Off



Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase, en el fondo de la olla.

N.º	Encimera de cocción	Diámetro del recipiente (mm)	Potencia (vatios)
1	Encimera de inducción	160-220 Ø	2000

Pantalla	P1-P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Potencia (vatios)	300/500 600/800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Pantalla	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Incluido en el suministro

- 1x Encimera de inducción independiente
- 1x Manual de instrucciones

28 Para su seguridad

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente el manual de instrucciones y el resto de documentos que acompañan al producto y consérvelos para un futuro uso.

Todas las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones están identificadas con un símbolo de advertencia. Sirven para avisar con antelación acerca de posibles peligros. Rogamos lea esta información y siga las instrucciones.

Explicación de las instrucciones de seguridad

PELIGRO

designa una situación peligrosa, causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.

ADVERTENCIA

se refiere a una situación peligrosa que puede ser causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.

PRECAUCIÓN

tipifica una situación peligrosa que puede ser causa de lesiones leves o moderadas en caso de no ser tomado en consideración.

ATENCIÓN

indica una situación que, de no ser tomada en consideración, provocará daños materiales.

28.1 Seguridad y responsabilidad

PELIGRO

Seguridad de personas vulnerables:
Niños y personas con discapacidad

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimientos previos:

- si son supervisados o si son instruidos en el uso seguro del aparato
- y han comprendido los peligros vinculados al mismo.

Los niños no deben jugar con el aparato. ¡Mantenga a los niños lejos del aparato!

Los niños no deben limpiar el aparato.

Peligro de lesiones a causa de procedimientos de limpieza específicos.

PELIGRO

¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELECTRICA!

No toque nunca un aparato eléctrico con las manos o los pies mojados o si está descalzo.

Un cable de alimentación eléctrica dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente.

No siga utilizando el aparato si el cable o las conexiones de enchufe están dañadas.

Si no se puede apagar la encimera de cocción por un defecto:

- desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad de la casa
- llame al servicio de atención al cliente

28.2 Seguridad y advertencias

ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE INCENDIO POR USO INDEBIDO!

No deje nunca objetos sobre la superficie de cocción.

No almacene en ningún caso objetos fácilmente inflamables encima ni debajo del aparato.

- Los objetos pueden deformarse o incendiarse en caso de encendido inadvertido del aparato.

No deje láminas de papel de aluminio o plásticos sobre las encimeras de cocción.

Mantenga lejos de la encimera de cocción caliente todo aquello que se pueda derretir, p. ej. plásticos, láminas y en especial azúcar y alimentos con alto contenido del mismo.

Mantenga los aparatos eléctricos alejados de las encimeras de cocción calientes.

- El aceite y la grasa se pueden incendiarse.

No intente nunca apagar con agua las llamas de aceite o grasa.

ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE LESIONES A CAUSA DE REPARACION INADECUADA!

Si un aparato está defectuoso, solo puede ser reparado por electricistas especializados.

Mantenga a las personas vulnerables y a los niños menores de 8 años y animales domésticos alejados.

Uso de la encimera de inducción

Limpie el aparato a fondo antes de la puesta en servicio.

Limpie las superficies de cocción con un paño húmedo y seque a continuación. Consulte las instrucciones sobre limpieza y cuidados.

PELIGRO DE LESIONES

Si la encimera de cocción está agrietada, apague el aparato

PELIGRO

inmediatamente para evitar una posible descarga eléctrica.

Si la encimera de cocción no se puede apagar debido a algún defecto, desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad de la casa y llame al servicio de atención al cliente.

No realice ningún trabajo en el interior del aparato. Si fuera necesario, llame al servicio de atención al cliente.

Para evitar daños en la encimera de cocción, mantenga secas las zonas de cocción. Los recipientes húmedos pueden dañar las encimeras de cocción.

PRECAUCIÓN

¡PELIGRO DE QUEMADURAS A CAUSA DE SUPERFICIES CALIENTES!

Las superficies de cocción y su entorno se calientan.

Nunca toque superficies calientes. Apague al aparato cuando haya terminado de cocinar.

No deje funcionando los elementos calefactores sin sartenes u ollas o si estas están vacías.

ADVERTENCIA

¡DESCARGA ELECTRICA A CAUSA DE ENCIMERA DE INDUCCION DEFECTUOSA!

La encimera de inducción no se puede apagar.

Desconecte inmediatamente el interruptor de seguridad de la casa y llame al servicio de atención al cliente.

No realice ninguna reparación usted mismo.

Menaje de cocina adecuado

La superficie de cocción y el lado inferior de la olla deben estar siempre limpios y secos.

Las cacerolas y sartenes debetener la base perfecta y lisa.

Consulte las instrucciones del fabricante de menaje de cocina resistente al calor.

No utilice ollas de plástico o cuya parte interior esté recubierta de aluminio.

ATENCIÓN

Daños en la encimera de inducción a causa de base rugosa de los recipientes. Utilice solo menaje de cocina en perfecto estado.

Limpie la encimera de inducción después de cada uso

1. Limpie la encimera de inducción con un paño húmedo y un poco de detergente lavavajillas.
2. Seque la encimera de inducción con un paño limpio.
3. Retire cualquier resto de comida y salpicadura de grasa inmediatamente.
4. Para más información sobre la limpieza, véase el capítulo «Limpieza y cuidado».

Encendido de la encimera de cocción

1. Enchufe el cable de alimentación del aparato.
 - El indicador se ilumina durante 2 segundos.
2. Coloque la olla o la sartén encima de la encimera de cocción y toque la tecla «On/Off».
 - En la pantalla se puede leer «On» y el aparato se pone en modo de espera.
3. Toque de nuevo la tecla «On/Off» para apagar el aparato.
 - El aparato se apaga.

Si no se realiza ninguna acción durante 30 segundos en modo de espera, el aparato se apaga automáticamente.

Ajuste del nivel de potencia en vatios

1. Pulsar la tecla «Power/Temp» una vez en modo de espera.
 - La pantalla muestra «1200». El aparato funciona con una potencia de 1200 W.
2. Adapte el nivel de potencia con «▲» y «▼».

Por motivos de seguridad, el aparato se apaga automáticamente después de dos horas si no se ha programado ningún temporizador.

Ajustar la temperatura

1. Pulse dos veces la tecla «Power/Temp» con el aparato en modo de espera.
 - La pantalla muestra «200», el aparato funciona con una temperatura de 200 °C.
2. Adapte el nivel de temperatura con «▲» y «▼».

Por motivos de seguridad, el aparato se apaga automáticamente después de dos horas si no se ha programado ningún temporizador.

Función temporizador

El temporizador solo se puede utilizar en funcionamiento. El temporizador se puede ajustar desde 1 hasta 180 minutos.

1. Pulse la tecla «Timer» con el aparato en modo funcionamiento.
 - La pantalla muestra «00» y parpadea.
2. Utilice „▲” y „▼” para ajustar el temporizador.
 - El aparato inicia el temporizador transcurridos 5 segundos.
3. Pulse de nuevo la tecla «Timer» para finalizar la función temporizador.

„▲” sube el temporizador 10 minutos.

„▼” baja el temporizador 1 minuto.

Seguridad infantil

Se puede bloquear el panel de control para evitar el uso no autorizado.

1. Pulse «Lock» y así el panel de control quedará bloqueado excepto la tecla «On/Off».
 - La pantalla muestra «Lock».
2. Pulse «Lock» durante 2 segundos para cancelar la función de seguridad infantil.

29 Limpieza y mantenimiento

Antes de todo trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato, extraiga el enchufe de la toma y deje que se enfríe completamente.

ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Fugas de la encimera de inducción
No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS POR AGUA CALIENTE DURANTE LA LIMPIEZA.

Al limpiar, se debe elegir la temperatura del agua de modo que no haya peligro de quemaduras.

PRECAUCIÓN

LESIONES POR CORTES POR EL USO DE CUCHILLAS DE AFEITAR.

Limpie la encimera de inducción con un paño húmedo y seque con un paño seco. Limpie la suciedad con agua caliente y lavavajillas o con un limpiador convencional de encimeras vitrocerámicas. Limpie inmediatamente la comida derramada, los restos de comida y las salpicaduras de grasa.

Ponga el suministro de energía inmediatamente a «off» en los siguientes casos y

trate la superficie con agua caliente si hubiera restos de azúcar.

trate la superficie con cuidado con agua caliente y un rascador de cuchilla en caso de que haya fragmentos de papel de aluminio y material plástico fundido accidentalmente.

Retire la suciedad grave con limpiadores especiales.

Si no consiguiera solucionar el fallo, por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. En ese caso, no acometa ningún trabajo usted mismo, especialmente en los componentes eléctricos del aparato.

30 Indicaciones prácticas a la hora de cocinar

A continuación le ofrecemos algunas indicaciones importantes para utilizar su nueva encimera de cocción y su menaje de cocina de forma eficiente y ahorrando energía.

El diámetro de la base de las ollas debería ser del mismo tamaño o solo un poco menos grande que el diámetro de la zona de cocción. Al comprar las ollas, tenga en cuenta que se suele especificar el diámetro superior de la olla. El diámetro superior es normalmente más grande que el de la base. Las ollas rápidas ahorran un tiempo y energía considerables gracias a su cavidad de cocción cerrada y a la sobrepresión. Un

tiempo de cocción breve contribuye a conservar las vitaminas.

Asegúrese siempre de que haya una cantidad suficiente de líquido en la olla a presión, ya que la encimera de cocción y la olla pueden dañarse por sobrecalentamiento si la olla está vacía.

Si es posible, cierre siempre las ollas con una tapa adecuada.

Utilice el recipiente adecuado a cada cantidad de alimento.

Aproveche el calor residual.

Apague el aparato un poco antes y deje que el pastel se cocine durante otros 5 minutos.

Los datos de la tabla son orientativos.

Mensajes de fallo

FALLO	CAUSAS POSIBLES	MEDIDAS
E0	No se ha detectado un menaje de cocción adecuado	Usar un menaje de cocción adecuado.
E1	Potencia V demasiado baja (baja a 85 V)	Revisar alimentación de la red eléctrica y encender de nuevo el aparato.
E2	Potencia V demasiado alta (superior a 285 V)	Revisar alimentación de la red eléctrica y encender de nuevo el aparato.
E3	Mensaje de fallo de la encimera de cocción. Sensores defectuosos	Contactar al servicio de atención al cliente.
E4	Mensaje de fallo del IGBT Sensor defectuoso	Contactar al servicio de atención al cliente.
E5	Temperatura del aparato demasiado alta La ventilación no funciona ¿Rejillas de ventilación obstruidas? Dejar enfriar el aparato Contactar al servicio técnico	Temperatura del aparato demasiado alta. La ventilación no funciona. ¿Rejillas de ventilación obstruidas? Dejar enfriar el aparato y contactar al servicio técnico.
E6	Sobrecalentamiento del plato de cristal Sensor defectuoso	Dejar enfriar el aparato y contactar al servicio técnico.

31 Términos de garantía

Las siguientes condiciones describen los requisitos y el alcance de los servicios de garantía, no obstante, no afectan el derecho de garantía del usuario final.

Para este equipo ofrecemos la garantía, según las siguientes condiciones:

Dispone de la garantía del fabricante como comprador de un equipo GUTFELS (durante 2 años, a partir de la fecha de compra).

Durante el periodo de garantía puede reclamar directamente en la plataforma de atención al cliente

www.ggv-service.de

del fabricante.

Al contratar una garantía adicional directamente con el vendedor, queda excluida toda reclamación después de transcurridos los 24 meses de garantía del fabricante. En este caso, diríjase directamente a su vendedor.

Duración de la garantía

La garantía vence transcurridos 24 meses desde la fecha de compra (se debe presentar la factura de compra). Durante los primeros 6 meses arreglamos gratuitamente los defectos del aparato, siempre que esté accesible para su reparación sin incurrir en gastos adicionales. En los siguientes 18 meses, la persona compradora deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Para su uso comercial (p.ej., hoteles, comedores) o comunitario, la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra (presentar factura). Durante los primeros 6 meses arreglamos gratuitamente los defectos del aparato, siempre que esté accesible para su reparación sin incurrir en gastos adicionales.

En los siguientes 6 meses, la persona compradora deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Al interponer una reclamación de garantía, no se extiende la garantía, ni para el aparato, ni para las piezas nuevamente instaladas.

Alcance de la reparación de defectos

Dentro de los plazos mencionados, reparamos todos los defectos del aparato

debidos a defectos de fabricación o de material. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad.

Quedan excluidos:

Desgaste normal, daños intencionados o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, por un montaje o instalación inadecuados o por la conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura o en el esmalte y posibles diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Además, quedan excluidos los defectos del aparato atribuibles a daños de transporte. Tampoco prestamos ningún servicio de garantía si, sin nuestro permiso explícito y por escrito, se hayan realizado trabajos en el aparato GUTFELS por personas no autorizadas o se hayan utilizado piezas de terceros proveedores. Esta restricción no se aplica en caso de trabajos realizados por parte de un especialista cualificado usando nuestras piezas originales para adaptar el aparato a la normativa sobre protección de otro país de la UE.

Ámbito de validez

Nuestra garantía es válida para todos los aparatos adquiridos en un país de la UE y que estén en funcionamiento en la República Federal de Alemania o en la República de Austria.

Para aquellos aparatos adquiridos en un país de la UE y enviados a otro país de la UE, los servicios se proporcionan dentro del alcance de las respectivas condiciones de garantía del país. Solo existe obligación de servicio de garantía si el aparato cumple con las normas técnicas del país en el que se realice la reclamación de garantía.

Para pedidos de reparación fuera del periodo de garantía:

Tras reparar un aparato, las facturas de reparación vencerán inmediatamente y se desembolsarán sin descuentos.

32 Datos técnicos

Modelo		INDUK 2010
Grupo de producto		Cocción
Rango de temperatura	°C	60-240
Tensión/Frecuencia	V/Hz	220-240/50-60
Potencia de conexión total	W	2000
Potencia de conexión de la encimera de cocción	W	2000
Dimensiones, sin embalaje (mm)	alto x ancho x profundidad	45x280x350
Peso sin embalaje	kg	2,2
Código EAN encimera de cocción		4016572024807

Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Todos los datos específicos del aparato que figuran en la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del aparato según métodos de medición normalizados en toda Europa en condiciones de laboratorio. Están descritos en la norma UNE-EN 50304. El consumo real de energía de los aparatos domésticos depende naturalmente del lugar de instalación y del uso y, por lo tanto, puede ser superior a los valores determinados por el fabricante del aparato en condiciones normales.

Marcado CE

En el momento de su lanzamiento al mercado, este aparato cumple con los requisitos establecidos en las Directivas del Parlamento y del Consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, RL 2014/30/UE y en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, RL 2014/35/UE. Este aparato tiene marcado CE y dispone de una declaración de conformidad para su inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

33 Desechar aparatos viejos

Este aparato dispone de una etiqueta según los requisitos de la Directiva europea sobre eliminación de residuos 2012 / 19 / UE

Garantiza que el producto se elimina de la forma correcta. Al desechar este producto de forma respetuosa con el medio ambiente, usted hace posible que se evite cualquier daño a la salud causado por una eliminación incorrecta.



El símbolo de la papelera en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este aparato no debe tratarse como basura doméstica. En lugar de eso, se debe llevar al punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Se debe eliminar de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Para obtener más información, póngase en contacto con su autoridad local o con la empresa de eliminación de residuos.

Antes de desechar aparatos usados, asegúrese de convertirlos en inutilizables:

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Separe el enchufe del cable de alimentación.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros que conlleva la manipulación de electrodomésticos. Asegúrese de una supervisión y no deje que los niños jueguen con el aparato.

Estimado cliente,

muito obrigado por ter comprado o nosso aparelho. Fez uma excelente escolha. O seu aparelho GUTFELS foi concebido para uma utilização doméstica e é um produto de qualidade que, tal como os outros produtos GUTFELS, combina a mais elevada qualidade técnica com o excelente conforto de utilização, proporcionando assim a plena satisfação aos seus utilizadores por toda a Europa.

Leia atentamente este manual de instruções na íntegra antes da primeira colocação em funcionamento. O manual contém instruções de segurança e informações importantes sobre a instalação, operação e manutenção do aparelho. Um manuseamento correto é importante para uma utilização eficiente e minimiza o consumo de energia durante a operação.

A utilização incorreta pode causar situações perigosas, especialmente para crianças. Guarde este manual de instruções para futura referência. Caso revenda ou ofereça o produto a outros, dê-lhes este manual. Em caso de questões ou se necessitar de mais informações sobre temas não descritos minuciosamente neste manual, contacte o seu revendedor, um técnico autorizado ou visite o nosso site www.ggv-service.de

O fabricante desenvolve continuamente todos os tipos e modelos. Este reserva -se assim o direito de alterar o design, as características e o equipamento sem notificação prévia.

Utilização prevista

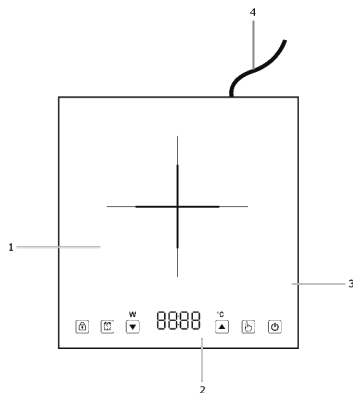
O aparelho destina-se à utilização privada/doméstica. Ele é adequado para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização para além da referida não corresponde à finalidade prevista. Se o aparelho for utilizado para fins industriais, indevidamente ou de forma diferente da descrita neste manual de instruções, tenha em conta que o fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos.

Modificações ou alterações no aparelho não são permitidas por motivos de segurança.

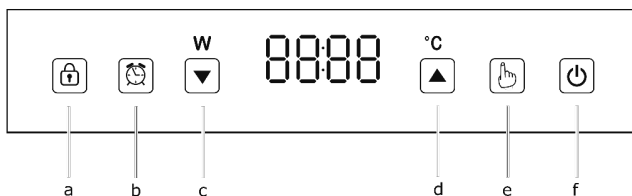
PT

Conhecer o aparelho

- 1) Placa de indução
- 2) Indicador LED
- 3) Caixa do aparelho
- 4) Cabo de alimentação elétrica



Painel de controle



- a) Bloqueio parental
- b) Temporizador
- c) Diminuir
- d) Aumentar
- e) Potência/Temperatura
- f) On/Off



Utilizar apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. procurar o símbolo de indução na embalagem no fundo da panela.

N.	Placa de fogão	Diâmetro do tacho ou panela (mm)	Potência (Watt)
1	Placa de indução	160-220 Ø	2000

Visor	P1-P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Potência (Watt)	300/500 600/800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Visor	60	90	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Volume de fornecimento

1x placa de indução independente 1x manual de instruções

34 Para a sua segurança

Para uma aplicação segura e correta, leia atentamente o manual de instruções e outra documentação que acompanhe o produto, e guarde a mesma para consulta futura.

Todas as indicações de segurança neste manual de instruções estão assinaladas com um símbolo de advertência. Elas alertam atempadamente para possíveis perigos. É obrigatório ler e observar estas informações.

Explicação das indicações de segurança

PERIGO

designa uma situação perigosa cuja inobservância resulta em morte ou ferimentos graves!

designa uma situação perigosa cuja inobservância pode resultar em morte ou ferimentos graves!

CUIDADO

designa uma situação perigosa cuja inobservância pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados!

AVISO

designa uma situação cuja inobservância resulta em danos materiais.

34.1 Segurança e responsabilidade

PERIGO

Segurança de pessoas vulneráveis:
Crianças e pessoas com capacidades reduzidas!

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou

mentais diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos:

- se forem supervisionadas ou receberem instruções relativamente à utilização segura do aparelho
- se compreenderem os perigos daí resultantes.

ATENÇÃO

As crianças não podem brincar com o aparelho. Mantenha crianças afastadas do aparelho! As crianças não podem limpar o aparelho.
Perigo de ferimento devido aos ciclos de limpeza individuais.

PERIGO

MORTE DEVIDO A CHOQUE ELETRICO!

Nunca toque num aparelho elétrico com as mãos ou os pés molhados ou se estiver descalço. Um cabo de alimentação de corrente danificado deve ser imediatamente substituído pelo fornecedor, revendedor ou serviço de apoio ao cliente. Não continue a utilizar o aparelho se o cabo ou as ligações por cabo apresentarem danos. Se não for possível desligar a placa de fogão devido a um defeito:

- desligue de imediato o fusível doméstico
- ligue ao serviço de apoio ao cliente

34.2 Segurança e advertências

ATENÇÃO

PERIGO DE INCÊNDIO DEVIDO A UTILIZAÇÃO INDEVIDA!

Nunca guarde objetos sobre a área de cozedura.

Nunca guarde materiais facilmente inflamáveis por cima/por baixo do aparelho.

- Se o aparelho for ligado de forma inadvertida, é possível que os componentes se deformem ou inflamem.

Não pouse folhas de alumínio ou plásticos sobre as zonas da placa. Mantenha tudo que possa derreter como, por exemplo, plásticos, película de cozinha e, em especial, açúcar e alimentos com elevado teor de açúcar, afastado da placa de fogão quente.

Mantenha aparelhos elétricos afastados das zonas quentes da placa.

- Gorduras e óleos podem inflamar-se.

Nunca extinga óleo ou gordura que esteja a arder com água.

ATENÇÃO

PERIGO DE FERIMENTO DEVIDO A REPARAÇÃO INDEVIDA!

Aparelhos com defeito devem ser exclusivamente reparados por um eletricista autorizado.

35 Operar a placa de

indução

Limpe muito bem o aparelho antes de o colocar em funcionamento.

Limpe as superfícies da placa com um pano humedecido e seque-as com um pano seco. É possível consultar mais recomendações em Limpeza e cuidados.

PERIGO

PERIGO DE FERIMENTO

Se a placa de fogão estiver fissurada, desligue imediatamente o aparelho, de forma a evitar um eventual choque elétrico.

Se, devido a um defeito, não for possível desligar a placa de fogão, desligue de imediato o fusível doméstico e ligue ao serviço de apoio ao cliente.

Não execute trabalhos no interior do aparelho. Se for necessário, contacte o serviço de apoio ao cliente.

Mantenha as zonas da placa secas de forma a evitar danos na placa de fogão. Tachos ou panelas molhados podem danificar as zonas da placa.

CUIDADO

PERIGO DE QUEIMADURA DEVIDO A SUPERFÍCIES QUENTES!

As zonas da placa e a área envolvente ficam muito quentes.

Nunca toque nas superfícies quentes.

Desligue o aparelho assim que o processo de cozedura esteja concluído.

Não deixe os elementos de aquecimento ligados se a panela ou frigideira estiver vazia ou se não estiver colocada sobre os mesmos.

Mantenha afastadas pessoas muito vulneráveis e crianças com menos de 8 anos de idade, bem como animais domésticos.

ATENÇÃO

CHOQUE ELÉTRICO DEVIDO A PLACA DE INDUÇÃO COM DEFEITO!

A placa de indução não desliga.

Desligue de imediato o fusível doméstico e ligue ao serviço de apoio ao cliente.

Não efetue reparações no aparelho.

Tachos ou panelas adequados

A superfície de cozedura e o fundo do tacho devem estar sempre limpos e secos.

Tachos e frigideiras com fundo liso em perfeitas condições.

Tachos ou panelas resistentes ao calor, observar os dados do fabricante.

Plásticos ou tachos que tenham o interior revestido a alumínio.

AVISO

Danos na placa de indução devido a fundos abrasivos dos tachos ou panelas. Use apenas tachos ou panelas que estejam em perfeitas condições.

Limpar a placa de indução após cada utilização

1. Limpe a placa de indução com um pano humedecido em água com um pouco de detergente da loiça.
2. Seque a placa de indução com um pano limpo.
3. Remova imediatamente eventuais resíduos de alimentos e salpicos de gordura.
4. É possível consultar outros dados relativos à limpeza no capítulo Limpeza e cuidados.

Ligar a placa de fogão

1. Ligue o cabo de alimentação elétrica do aparelho.
 - O visor ilumina-se durante 2 segundos.
2. Coloque o tacho ou a frigideira sobre a zona da placa e prima o botão "On / Off".
 - O visor exibe "On" e o aparelho entra no modo de standby.
3. Para desligar o aparelho, volte a premir o botão "On/Off".
 - O aparelho desliga-se.

Se, no modo de standby, não for efetuado nenhum ajuste durante 30 segundos, o aparelho desliga-se automaticamente.

Ajustar o nível de potência em Watts

1. No modo de standby, prima uma vez o botão "Power/Temp".
 - O visor exibe "1200". O aparelho está a funcionar com uma potência de 1200 W.
2. Ajuste o nível de potência com "▲" e "▼".

Por motivos de segurança, o aparelho desliga-se automaticamente após duas horas, se não estiver ajustado nenhum temporizador.

Ajustar a temperatura

1. Se o aparelho estiver no modo de standby, prima duas vezes o botão "Power/Temp".
 - O visor exibe "200", o aparelho está a funcionar com uma temperatura de 200 °C.
2. Ajuste a temperatura com "▲" e "▼"

Por motivos de segurança, o aparelho desliga-se automaticamente após duas horas, se não estiver ajustado nenhum temporizador.

Função de temporizador

O temporizador pode apenas ser utilizado durante a operação. O temporizador pode ser ajustado de 1 a 180 minutos.

1. Se o aparelho estiver a funcionar, prima o botão "Temporizador".
→ O visor exibe "00" e pisca.
2. Use "▲" e "▼" para ajustar o temporizador.
→ O aparelho inicia o temporizador após 5 segundos.
3. Volte a premir o botão "temporizador" para concluir a função do temporizador.

"▲" prolonga o temporizador em 10 minutos.

"▼" diminui o temporizador em 1 minuto.

Bloqueio parental

O painel de controlo pode ser bloqueado para impedir uma utilização indevida.

1. Prima "Lock" e o painel de controlo fica bloqueado, com exceção do botão "On/Off".
→ O visor exibe "Lock".
2. Prima "Lock" durante 2 segundos para suspender o bloqueio parental.

36 Limpeza e manutenção

Antes de quaisquer trabalhos de limpeza e manutenção, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e espere que este arrefeça completamente.

ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

Fugas na placa de indução
Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para fins de limpeza. É possível que entre humidade nos componentes elétricos.

CUIDADO

PERIGO DE ESCALDADURA DEVIDO A AGUA QUENTE DURANTE A LIMPEZA.

A temperatura da água deve ser escolhida de forma a não constituir um perigo de escaldadura!

CUIDADO

PERIGO DE FERIMENTO POR CORTE DURANTE A UTILIZAÇÃO DO RASPADOR DE LAMINA.

Limpe a placa de indução com um pano humedecido e seque-a com um pano seco.

Remova a sujidade e limpe a placa de indução com água quente e detergente da loiça ou com um produto de limpeza convencional para placas vitrocerâmicas. Limpe imediatamente alimentos derramados, restos de comida e salpicos de gordura.

Nos seguintes casos, rode imediatamente o fornecimento de energia para a posição "off" e,

se existirem resíduos de açúcar, trate a superfície com água quente.

Se existirem pedaços de folha de alumínio e material sintético / plástico que tenha derretido acidentalmente, trate a superfície cuidadosamente com água quente e um raspador de lâmina.

Remova sujidade persistente com produtos de limpeza especiais.

Se não conseguir eliminar a falha, contacte o serviço de apoio ao cliente. Nesse caso, não realize mais nenhuns trabalhos de moto próprio, em especial nos componentes elétricos do aparelho.

37 Conselhos práticos para a cozedura

Seguem-se alguns conselhos de manuseamento importantes para uma eficiência e poupança energética da nova placa de fogão e de tachos ou panelas.

O diâmetro do fundo dos tachos e panelas utilizados deve ser igual ou um pouco maior do que o diâmetro da zona da placa. Quando comprar tachos ou panelas, tenha em conta que, frequentemente, é indicado o diâmetro superior. Muitas vezes, o diâmetro da parte superior é maior do que o do fundo. Graças ao compartimento de cozedura e à pressão, as panelas de pressão poupam muito tempo e energia. Um tempo de cozedura reduzido preserva as vitaminas.

Assegure sempre uma quantidade de líquido suficiente na panela de pressão, uma vez que uma panela que vai perdendo o líquido de cozedura pode danificar a zona da placa e a própria panela com calor excessivo.

Se possível, coloque sempre uma tampa compatível no tacho ou panela.

Use o tacho ou panela correto para cada quantidade de alimentos.

Aproveite o calor residual.

Desligue o aparelho um pouco mais cedo e conclua a cozedura durante mais 5 minutos.

Os dados da tabela são valores de referência.

Mensagens de erro

FALHA	POSSÍVEIS CAUSAS	MEDIDAS
E0	Não foram detetados tachos ou panelas adequados	Use tachos ou panelas adequados.
E1	A potência V é demasiado baixa (baixa a 85 V)	Verifique a alimentação de corrente e voltar a ligar o aparelho.
E2	A potência V é demasiado alta (superior a 285 V)	Verifique a alimentação de corrente e voltar a ligar o aparelho.
E3	Mensagem de erro na placa de fogão. Sensores com defeito	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
E4	Mensagem de erro de defeito no sensor IGBT	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
E5	Temperatura do aparelho demasiado alta A ventilação não está a funcionar As ranhuras de ventilação estão obstruídas? Deixe arrefecer o aparelho Contacte o serviço de apoio ao cliente	Temperatura do aparelho demasiado alta A ventilação não está a funcionar As ranhuras de ventilação estão obstruídas? Deixe arrefecer o aparelho Contactar o serviço de apoio ao cliente.
E6	Aquecimento excessivo da placa de vidro Sensor com defeito	Deixe arrefecer o aparelho Contactar o serviço de apoio ao cliente.

38 Condições de garantia

Como comprador de um aparelho GUTFELS, está abrangido pela garantia implícita através do contrato de compra com o seu revendedor. Além disso, oferecemos-lhe uma garantia com as seguintes condições:

Validade

A garantia é válida por um período de 24 meses a partir da data de compra (é necessário apresentar uma prova de compra). Durante os primeiros 6 meses, reparamos defeitos no aparelho de forma gratuita. Para tal, o aparelho tem de estar facilmente acessível para reparações. Nos seguintes 18 meses, o comprador tem de comprovar que o defeito já estava presente aquando da entrega.

Em caso de **utilização comercial** (p. ex., em hotéis, cantinas) ou de utilização conjunta por vários lares, o período de garantia é de 12 meses a partir da data de compra (é necessário apresentar uma prova de compra). Durante os primeiros 6 meses, reparamos defeitos no aparelho de forma gratuita. Para tal, o aparelho tem de estar facilmente acessível para reparações. Nos seguintes 6 meses, o comprador tem de comprovar que o defeito já estava presente aquando da entrega.

Após utilizar a garantia, a garantia para o aparelho ou para as novas peças instaladas não se prolonga.

Âmbito da correção de defeitos

Dentro do prazo indicado, corrigimos todos os defeitos do aparelho que, de forma comprovada, tenham sido causados por erro de fabrico ou de material. As peças substituídas passam a ser da nossa propriedade.

Exceções:

Desgaste normal, danificação intencional ou negligente, danos causados pelo incumprimento do manual de instruções, montagem ou instalação incorreta ou ligação a uma tensão de rede inadequada, danos resultantes de ações químicas ou eletrotérmicas ou outras condições

ambientais anormais, danos em vidros, vernizes ou esmaltes e eventuais diferenças de coloração e lâmpadas defeituosas. Além disso, excluem-se também defeitos no aparelho resultantes de danos de transporte. Também não prestamos serviços, caso – sem a nossa expressa autorização escrita – tenham sido realizados trabalhos no aparelho GUTFELS por pessoas não autorizadas ou utilizadas peças de outros fabricantes. Esta restrição não se aplica a trabalhos sem falhas, realizados por técnicos qualificados com as nossas peças originais, de adaptação do aparelho às normas de proteção de um outro país da UE.

Âmbito

A nossa garantia é válida para aparelhos comprados num país da EU e utilizados na Alemanha e na Áustria.

Para os aparelhos que tenham sido comprados num país da UE e que tenham sido levados para outro país da UE, prestaremos serviços no âmbito das condições de garantia habituais no respetivo país. Uma obrigação para o serviço de garantia aplica-se apenas se o aparelho estiver em conformidade com as normas técnicas do país em que a reivindicação de garantia é exercida.

Para pedidos de reparação fora do período de garantia, aplica-se o seguinte:

Se um aparelho for reparado, as faturas da reparação têm de ser pagas imediatamente e sem deduções.

Se um aparelho for inspecionado ou uma reparação que tenha sido iniciada não for terminada, o serviço de apoio ao cliente cobrará valores fixos para a deslocação e para os trabalhos. O aconselhamento por parte do nosso centro de atendimento ao cliente é gratuito.

39 Especificações técnicas

Modelo		INDUK 2010
Grupo de produtos		Cozedura
Faixa de temperatura	°C	60-240
Tensão / frequência	V/Hz	220-230/50-60
Potência de ligação total	W	2000
Potência de ligação da placa de fogão	W	2000
Dimensões, desembalado (mm)	AxLxP	45x280x350
Peso, desembalado	kg	2,2
N.º EAN placa de fogão		4016572024807

Reserva-se o direito a alterações técnicas.

Marcação CE

Na altura do seu lançamento no mercado, este aparelho cumpre os requisitos da Diretiva do Conselho para a aproximação das legislações dos Estados Membros sobre a compatibilidade eletromagnética, Diretiva 2014/30/UE, e os requisitos respeitante à utilização de equipamento elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão, Diretiva 2014/35/UE. Este aparelho ostenta a marca CE e possui uma declaração de conformidade, para consulta por parte das autoridades de fiscalização do mercado competentes.

40 Eliminar o aparelho

Este aparelho está classificado de acordo com a especificação da norma de eliminação europeia 2012 / 19 / UE. Esta assegura que o produto é eliminado de forma correta. Através de uma eliminação ambientalmente segura, está a assegurar que são evitados eventuais

danos para a saúde, que resultem de uma eliminação incorreta.



O símbolo do caixote do lixo no produto ou na documentação que acompanha o mesmo, indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.

A eliminação deve observar as respetivas disposições locais em vigor. Para mais informações, contacte as suas autoridades locais ou a empresa de gestão de resíduos.

Inutilize aparelhos obsoletos antes de os eliminar:

- Retire a ficha da tomada.
- Separe a ficha do cabo de alimentação elétrica.

Muitas vezes, as crianças não se apercebem dos perigos aliados ao manuseamento de eletrodomésticos. Assegure a supervisão necessária e não permita que crianças brinquem com o aparelho.

GUTFELS

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
GERMANY

INDUK2010_MULTI_G0-0_2021-06

WWW.GUTFELS.DE