

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації



INDUKTIONSKOCHPLATTE

Inductiekookplaat • Plaque chauffante à induction • Piano di cottura ad induzione
Placa de hornillo por inducción • Chapa de cozimento por indução • Induction Cooker
Indukcyjna płyta kuchenna • Indukciós főzőlap • Індукційна кухонна плита

EKI 3438

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	7
Garantiebedingungen	Seite	7

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	25
Dati tecnici	Pagina	28

DEUTSCH

NEDERLANDS

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
Technische gegevens	Pagina	12

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	29
Technical Data	Page	32

FRANÇAIS

ESPAÑOL

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	13
Données techniques	Page	16

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	33
Dane techniczne	Strona	36
Gwarancja	Strona	36

PORTUGUÊS

ITALIANO

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	17
Datos técnicos	Página	20

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	37
Műszaki adatok	Oldal	40

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos	Página	3
Manual de instruções	Página	21
Características técnicas	Página	24

Зміст

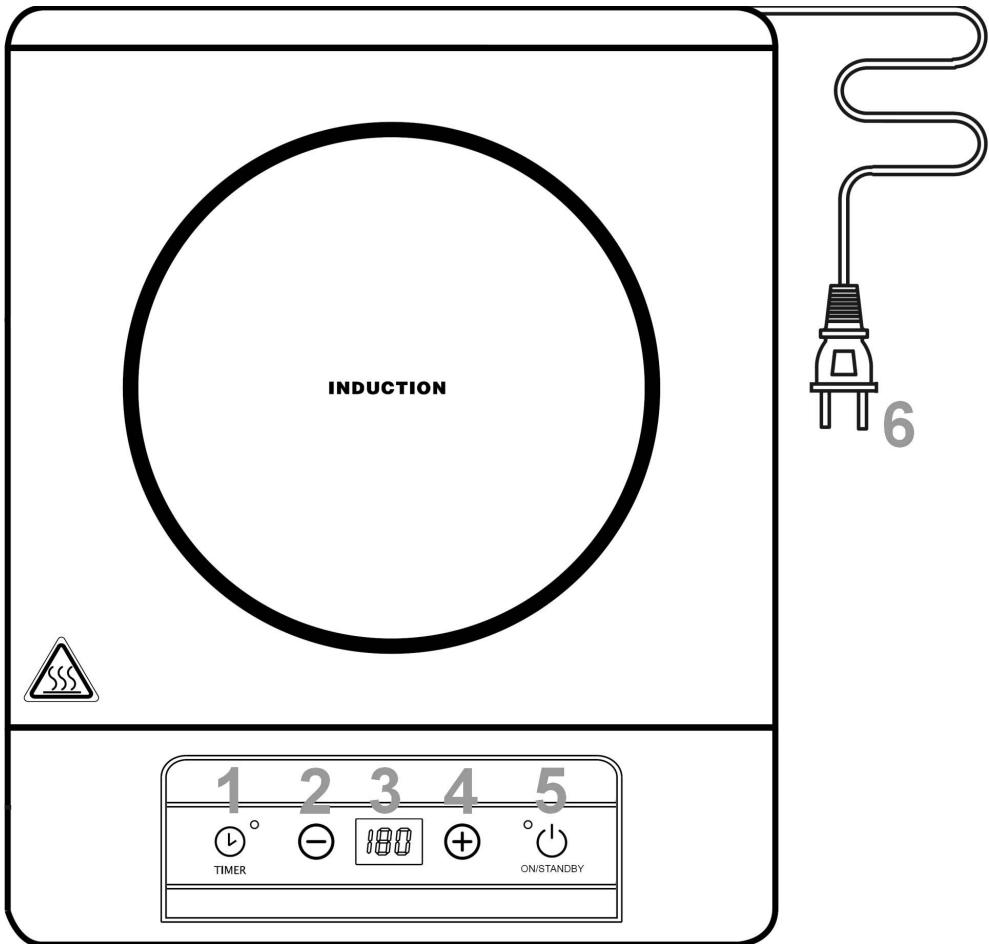
Огляд елементів управління	сторінка	3
Інструкція з експлуатації	сторінка	41
Технічні параметри	сторінка	44

MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
A kezelőelemek áttekintése • Огляд елементів управління



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für Induktionskochplatten

Symbole auf dem Produkt

Auf dem Produkt finden Sie Symbole mit Warn- oder Informationscharakter:

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

WARNUNG:

- **Glaskeramikfläche!** Ist die Oberfläche beschädigt oder gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Induktionshitze!** Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- **Heiße Oberfläche!** Beim Induktionskochfeld wird erst nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Nach dem Kochvorgang kann es aber durch die abgestrahlte Hitze auch zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen. Verbrennungsgefahr!
- **Gesundheitsschäden!** Personen mit Herzschrittmacher dürfen diese Kochplatte nicht verwenden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Nur an den dafür vorgesehenen Griffen anfassen.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochzone, dies kann zu gefährlichen Übertemperaturen führen.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 TIMER Taste (Zeiten einstellen) mit Kontrolllampe
- 2 „-“ Taste (Leistung niedriger)
- 3 Display
- 4 „+“ Taste (Leistung höher)
- 5 ON/STANDBY (Ein-/Bereitschaftstaste)
- 6 Netzkabel

Allgemeines

Kochen mit Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze mittels magnetischer Kräfte erst dann, wenn ein Topf oder eine Pfanne mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochzone gestellt wird. Dabei wird nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Unterhalb der Glaskeramik befindet sich die Induktionsspule. Wird sie mit Strom versorgt, entsteht ein Magnetfeld, das im Topfboden Wirbel erzeugt. Hierdurch wird eine Erhitzung des Bodens bewirkt. Das spart Energie, da die Wärme ausschließlich dort entsteht, wo sie gebraucht wird.

Welches Kochgeschirr kann ich verwenden?

Für Induktionskochplatten werden Töpfe bzw. Topfböden aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr wird heutzutage mit dem Hinweis Induktionsherd geeignet versehen.

Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden, ob diese auch magnetisierbar sind, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:

Stellen Sie den fraglichen Topf auf. ertönt ein Signal nachdem die Kochfunktion gewählt und das Gerät eingeschaltet wurde, ist der Topf untauglich.

HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden in den Bereitschaftszustand.

Diese Materialien können Sie als Kochgeschirr nicht verwenden:

Ton, Glas oder Aluminium.

Diese Töpfe können Sie nicht verwenden:



Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

Insgesamt kann die Kochplatte eine Leistung von 2000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16A Haushaltsschutzschalter.



ACHTUNG: ÜBERLASTUNG!

Benutzen Sie keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose, 230V/50Hz an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät dient zum Zubereiten von Speisen in Induktionskochgeschirr.
- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Inbetriebnahme

- **Bereitschaftszustand:** Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Ein Signal ertönt und die Kontrolllampe an der Taste ON/STANDBY (5) blinkt. Das Display zeigt „L“ für „LOW“ (niedrige Temperatur).
- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
- Drücken Sie die Taste ON/STANDBY (5), um den Kochbetrieb zu starten. Die Kontrolllampe an der Taste ON/STANDBY (5) leuchtet kontinuierlich.

Leistung der Kochplatte wählen

- Drücken Sie die Tasten „+“ (2/4) wiederholt, um eine Leistung zwischen 1 und 9 auszuwählen.



HINWEIS:

- Die Kochplatte startet immer in der Stufe P(OWER) 7.
- Im Display wird Ihnen die gewählte Stufe angezeigt.
- Findet keine weitere Eingabe statt, wird die Kochplatte automatisch nach 120 Minuten abgeschaltet.

Abschaltzeit eingeben

Mit der Taste TIMER können Sie die Kochzeit begrenzen.

- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine beliebige Leistungsstufe aus.
- Drücken Sie dann die Taste TIMER (1). Die Kontrolllampe an der Taste TIMER (1) leuchtet kontinuierlich.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ eine Abschaltzeit zwischen 1 und 199 Minuten ein.

i HINWEIS:

- Drücken Sie die Tasten - oder + kurz, um die Zeit um eine Minute zu verstellen.
- Halten Sie die Tasten - oder + gedrückt und die Zeit springt um 10 Minuten.
- Haben Sie die Zeit eingestellt, blinkt der Wert für wenige Sekunden und leuchtet dann kontinuierlich.
- Während des zeitgesteuerten Betriebs wechselt die Anzeige zwischen Leistungsstufe und Restlaufzeit.
- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird die Kochplatte automatisch ausgeschaltet und ein Signal ertönt.

Zeit löschen

- Möchten Sie die voreingestellten Zeiten löschen, drücken Sie die Taste TIMER (1), die Kontrollleuchte erlischt.

Automatische Abschaltung

- Die Kochplatte schaltet sich nach 120 Minuten selbstständig ab, wenn in dieser Zeit am Bedienfeld keine Eingabe gemacht wurde. Diese Schaltung dient Ihrer Sicherheit.

Ausschalten

- Drücken Sie die Taste ON/STANDBY (5).

i HINWEIS:

- Die Kochplatte wird aus dem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Ggf. läuft der Lüfter noch eine Zeit nach.
- Ein Signal ertönt und die Kontrolllampe an der Taste ON/STANDBY (5) blinkt.
- Solange die Kochplatte heiß ist, blinkt im Display ein „H“.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Bevor Sie das Gerät wegräumen, lassen Sie es abkühlen.

Topferkennung

Das Gerät verfügt über eine Topferkennung. Die Platte wird, nachdem der Topf weggenommen wurde, in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet.

Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

⚠ WARNUNG:

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und Steuereinrichtungen (ON/STANDBY Taste) auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- **Verbrennungsgefahr!** Nach dem Kochvorgang kann es durch die abgestrahlte Hitze zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen.

Reinigung**⚠ WARNUNG:**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Keramik-Kochfeld

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch gründlich nach.
- **Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen:** Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich bitte mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Gehäuse

- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in Gehäuseöffnungen dringt. Dies könnte das Gerät beschädigen oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Störungsbehebung

- **Gerät ist ohne Funktion, ohne Anzeige.**

Abhilfe:

Überprüfen Sie den Netzanschluss.

- **Es ertönt ein Signal nachdem die Kochfunktion gewählt und das Gerät eingeschaltet wurde.**

Mögliche Ursache:

Es wurde kein oder ein untauglicher Topf aufgesetzt.

i HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden in den Bereitschaftszustand.

Abhilfe:

Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf auf.

- **Die Kochplatte schaltet sich plötzlich während des Betriebes aus.**

Mögliche Ursache:

Der Übertemperaturschutz hat angesprochen.

Abhilfe:

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es für ca. 20 min. abkühlen. Nehmen Sie dann den Betrieb wieder auf.

Weitere Ursache:
Die Lüftungsschlitze sind verdeckt.

Abhilfe:
Befreien Sie die Lüftungsschlitze von Fremdkörpern.

Weitere Ursache:
Die Kochplatte wurde nach 120 Minuten automatisch abgeschaltet.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheinen im Display folgende Meldungen:

Meldung	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung. Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.
E3, E6	Übertemperatur. Siehe weiter unter Störungsbehebung.
E7, E8	Überspannung oder Unterspannung. Überprüfen Sie das Stromnetz!

Technische Daten

Modell:.....EKI 3438
Spannungsversorgung:.....220-240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:2000 W
Schutzklasse: II
Nettogewicht:.....2,33 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät EKI 3438 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor inductiekookplaten

Symbolen op het product

Het product is voorzien van waarschuwings- en informatie-symbolen.



WAARSCHUWING: Gevaar voor verbranding!

Let op: tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.



WAARSCHUWING:

- **Oppervlak van glaskeramiek!** Indien het oppervlak beschadigd of gescheurd is, moet het toestel uitgeschakeld worden om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- **Inductiehitte!** Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookvlak gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- **Heet oppervlak!** Bij het inductiekookveld wordt eerst de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Na het koken kan het echter door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen. Gevaar voor brandletsels!
- **Gezondheidsschade!** Personen met pacemakers mogen deze kookplaat niet gebruiken.

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Alleen aan de daarvoor aangebrachte handgrepen aanpakken.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookzone, dit kan tot gevaarlijke overtemperaturen leiden.
- **Verluchting:** Houd de verluchtungspleuven altijd vrij.

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 TIMER-toets (tijd instellen) met controlelampje
- 2 „-“ -toets (vermogen lager)
- 3 Display
- 4 „+“ -toets (vermogen hoger)
- 5 ON/STANDBY (Aan/standby-toets)
- 6 Netkabel

Algemeen

Koken met inductie

Tijdens het koken met inductie ontstaat de hitte door middel van magnetische krachten pas wanneer een ketel of een pan met magnetiseerbare bodem op een ingeschakelde kookzone geplaatst wordt. Daarbij wordt enkel de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Onder het glaskeramiek bevindt zich de inductiespoel. Indien zij met stroom verzorgd wordt ontstaat een magneetveld dat in de bodem van de ketel wervelingen genereert. Hierdoor wordt de bodem verwarmd. Dat bespaart energie omdat de warmte uitsluitend daar ontstaat waar zij nodig is.

Welke kookgerei kan ik gebruiken?

Voor inductiekookplaten zijn ketels resp. ketelbodems uit magnetiseerbaar materiaal nodig. Kookgerei wordt vandaag met de indicatie „geschikt voor inductiefornuis“ uitgerust.

In principe kunt u alle ijzer bevattende pannen en potten gebruiken. Of deze wel degelijk magnetiseerbaar zijn wordt tijdens een korte test duidelijk gemaakt.

Plaats de ketel in kwestie op de kookzone. Wanneer na de selectie van de kookfunctie en de inschakeling van het toestel een signaal weerklinkt dan is de ketel niet geschikt.

i OPMERKING:

Omwille van veiligheidsredenen schakelt het toestel na enkele seconden naar de stand-by modus.

Deze materialen mogen evenmin als kookgerei gebruikt worden:

Klei, glas of aluminium.

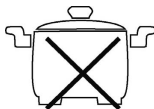
Deze ketels mag u niet gebruiken:



Ketels met ronde bodem



Ketels wiens diameter op de bodem kleiner is dan 12cm.



Ketels die op voeten staan.

Elektrische aansluiting

Aansluitingswaarde

De kookplaat kan in totaal een vermogen van 2000 W opnemen. Bij deze aansluitingswaarde is een gescheiden toevoerleiding met een beveiliging via een 16A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik aanbevolen.

Δ OPGELET: OVERBELASTING!

Gebruik geen verlengleidingen of meervoudige contactdozen omdat het apparaat hierdoor teveel vermogen krijgt.

Aansluiting

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de netspanning die u wilt gebruiken, overeenstemt met die van het apparaat. De gegevens m.b.t. de spanning staan vermeld op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding van gerechten in inductiepannen.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door ondeskundig gebruik of onjuiste bediening!

Inbedrijfstelling

- **Stand-by:** Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. Er klinkt een signaal en het controlelampje aan de toets ON/STANDBY (5) knippert. Op het display verschijnt een „L“ voor „LOW“ (lage temperatuur).
- Plaats een passende ketel op de kookzone.
- Druk op de toets ON//STANDBY (5) om het kookbedrijf te starten. Het controlelampje aan de toets ON/STANDBY (5) brandt continu.

Vermogen van de kookplaat kiezen

- Druk de toetsen +/- (2/4) herhaalde malen in om een vermogen tussen 1 en 9 te kiezen.

i OPMERKING:

- De kookplaat start altijd in de stand P(OWER) 7.
- Op het display wordt de door u gekozen stand weergegeven.
- Als u verder niets ingeeft, wordt de kookplaat na 120 minuten automatisch uitgeschakeld.

De uitschakeltijd ingeven

Met de toets TIMER kunt u de kooktijd beperken.

- Schakel het apparaat in en kies een willekeurige vermogensstand.
- Druk vervolgens op de toets TIMER (1). Het controlelampje aan de toets TIMER (1) brandt continu.
- Stel met behulp van de toetsen +/- een uitschakeltijd tussen 1 en 199 minuten in.

i OPMERKING:

- Druk kort op de toetsen - of + om de tijd met stappen van een minuut te verzetten.
- Houd de toetsen - of + ingedrukt en de tijd verspringt met stappen van 10 minuten.
- Als u een tijd hebt ingesteld, knippert de waarde gedurende enkele seconden en brandt daarna continu.
- Tijdens het tijdgestuurde bedrijf schakelt het display heen en weer tussen de vermogensstand en de resterende looptijd.
- Na afloop van de vooringestelde tijd wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld en klinkt een signaal.

Tijd wissen

- Wanneer u de vooringestelde tijden wilt wissen, drukt u op de toets TIMER (1), het controlelampje dooft.

Automatische uitschakeling

- De kookplaat schakelt zich na 120 minuten zelfstandig uit als er gedurende deze tijd geen gebruik gemaakt is van het bedieningsveld. Deze schakeling bevordert uw veiligheid.

Uitschakelen

- Druk op de toets ON/STANDBY (5).

i OPMERKING:

- De kookplaat wordt van de bedrijfstoestand naar de standby-toestand teruggezet. Eventueel loopt de ventilator nog even door.
- Er klinkt een signaal en het controlelampje aan de toets ON/STANDBY (5) knippert.
- Zolang de kookplaat nog heet is, knippert „H“ op het display.
- Trek daarna de netstekker uit.
- Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoelen.

Panherkenning

Het apparaat beschikt over een ketelherkenning. Na het weg nemen van de ketel wordt de plaat terug naar de stand-by modus geschakeld.

Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

⚠ WAARSCHUWING:

- Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld via de regel- en besturingsinrichtingen (ON/STANDBY-toets) en niet alleen door middel van de panherkenning.
- **Gevaar voor brandletsels!** Na het koken kan het door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.
- Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld!
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ OPGELET:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Keramische kookplaat

- Verwijder etensresten nog in warmte toestand met een vochtige doek of een papieren doek.
- Was het kookveld met een zachte spons en een beetje water af en droog met een zachte doek grondig na.
- **Reinigingsmiddelen voor glaskeramieken oppervlakken:** bij ingebrande resten moet u producten uit de gespecialiseerde afdelingen van de grootwarenhuizen gebruiken.

Behuizing

- Reinig de behuizing na gebruik met een lichtjes bevochtigde doek.
- Verzekert dat geen vloeistof in openingen van de behuizing dringt. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen of tot een elektrische schok kunnen leiden.

Verhelpen van storingen

- **Het toestel werkt niet, geen indicatie.**

Oplossing:

Controleer de netaansluiting.

- **Er weerklinkt een signaal nadat de kookfunctie geselecteerd en het toestel ingeschakeld werd.**

Mogelijke oorzaak:

Er werd geen of een ongeschikte ketel opgezet.

i OPMERKING:

Omwille van veiligheidsredenen schakelt het toestel na enkele seconden naar de stand-by modus.

Oplossing:

Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

- **De kookplaat schakelt zich plots tijdens het bedrijf uit.**

Mogelijke oorzaak:

De overtemperatuurveiligheid is aangesprongen.

Oplossing:

Ontkoppel het toestel van het stroomnet en laat het ongeveer 20 min. afkoelen. Hervat daarna het bedrijf.

Andere oorzaak:

De verluchtingsgleuven zijn bedekt.

Oplossing:

Ontdoe de verluchtungsleuven van vreemde voorwerpen.

Andere oorzaak:

De kookplaat werd na 120 minuten automatisch uitgeschakeld.



Betekenis van het symbool 'vuilnissemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Storingsmeldingen

Tijdens de werking verschijnen de volgende meldingen op het display:

Melding	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	In dit geval is er een probleem in de elektronische sturing.
E3, E6	Overtemperatuur. Zie verder onder storingverhelping.
E7, E8	Overspanning of onderspanning. Controleer het stroomnet!

Technische gegevens

Model:.....EKI 3438

Spanningstoever:220–240 V, 50/60 Hz

Opgenomen vermogen:2000 W

Beschermingsklasse: II

Nettogewicht:2,33 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Informations spéciales de sécurité relatives aux plaques de cuisson de sécurité

Symboles sur le produit

Vous trouverez sur le produit des symboles au caractère d'avertissement ou d'information:

DANGER: Risque de brûlure!

Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.

DANGER:

- **Zone vitro-céramique!** Lorsque la surface est endommagée ou fissurée, il y a lieu d'éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Chaleur à induction!** Ne pas poser sur la plaque de cuisson des objets, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, ceux-ci pouvant devenir très chauds.
- **Surface chaude!** Une plaque de cuisson à induction ne chauffe dans un premier temps que le fond de l'ustensile de cuisson et non pas la zone de cuisson elle-même. Mais après la cuisson, la chaleur dégagée peut également provoquer des températures élevées dangereuses au niveau de la zone de cuisson ! Risque de brûlure.
- **Avertissement des risques pour la santé!** Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne doivent pas utiliser cette plaque de cuisson.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur.
- Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- À saisir uniquement sur les poignées réservées à cet effet.
- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30cm). Ne fi xez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisson vides sur la zone de cuisson, vous risqueriez alors de provoquer un surchauffement dangereux.
- **Aération:** Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.

Liste des différents éléments de commande

- 1 Touche TIMER (réglage du temps) avec son voyant de contrôle
- 2 Touche „-“ (baisser la puissance))
- 3 Écran
- 4 Touche „+“ (augmenter la puissance)
- 5 ON/STANDBY (Touche marche / mise en veille)
- 6 Cordon électrique

Généralités

La cuisson à induction

La chaleur induite par des forces magnétiques pendant la cuisson à induction n'est générée qu'au moment qu'un fait-tout ou une poêle ayant un fond pouvant être magnétisé est posé sur la plaque de cuisson mise en marche. Seul le fond de l'ustensile de cuisson est alors chauffé, non pas la zone de cuisson elle-même. La bobine d'induction se trouve en dessous de la plaque vitrocéramique. Lorsque celle-ci est alimentée en électricité, elle génère un champ magnétique créant des tourbillons dans le fond du fait-tout, provoquant ainsi un chauffage dudit fond. Ceci économise de l'énergie, étant donné que la chaleur est générée exclusivement à l'endroit où elle est nécessaire.

Quels ustensiles de cuisine puis-je utiliser?

Pour les plaques de cuisson à induction, il faut des fait-tout voire des fonds de fait-tout en un matériau pouvant être magnétisé. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine sont munis d'une information sur leur aptitude à l'emploi sur des fours à plaques de cuisson à induction.

Par principe, vous pouvez utiliser tous les ustensiles de cuisson contenant du fer, un test rapide vous montrant si ceux-ci peuvent être magnétisés ou pas:

Posez le fait-tout en question sur la plaque. Lorsqu'un signal sonore retentit après la sélection de fonction de cuisson, le fait-tout est inadapte.

REMARQUE:

Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met en état de veille après quelques secondes.

Les matériaux suivants ne sont pas adaptés en tant qu'ustensiles de cuisson:

Le grès, le verre ou l'aluminium.

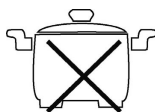
Les fait-tout suivants sont inadaptes:



Les fait-tout au fond rond.



Les fait-tout dont le diamètre du le fond est inférieur à 12 cm.



Les fait-tout reposant sur des pieds.

Branchement électrique

Puissance du branchement

Au total, la plaque de cuisson peut accepter une puissance de 2000 W. Face à une telle puissance du branchement, nous recommandons un fil d'amenée séparé comprenant une sécurisation par un disjoncteur de protection domestique de 16A.

ATTENTION: SURCHARGE!

Ne pas utiliser des câbles de rallonge ou des prises multiples étant donné que ces appareils sont trop puissants.

Branchement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du réseau que vous voulez utiliser convient à l'appareil. Les informations à cet égard figurent sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant 230 V/50 Hz en bon état.

Utilisation conforme

- Cet appareil sert à la préparation de produits alimentaires dans de la vaisselle pour plaque à induction.
- Les endommagements causés par une utilisation non conforme ou une erreur d'utilisation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant!

Mise en service

- **État de veille:** Après avoir enfilé la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. Un signal sonore retentit et le voyant de contrôle sur la touche ON/STANDBY (5) clignote. L'affichage indique „L“ pour „Low“ (basse température).
- Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche ON/STANDBY (5), afin de lancer la cuisson. Le voyant de contrôle sur la touche ON/STANDBY (5) s'allume et le reste en permanence.

Sélectionner la puissance de la plaque de cuisson

- Appuyez à plusieurs reprises sur les touches +/- (2/4), pour sélectionner une puissance entre 1 et 9.

REMARQUE:

- La plaque de cuisson démarre toujours sur le niveau P(OWER) 7.
- L'écran affiche le niveau sélectionné.
- Faute de saisies supplémentaires, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement après 120 minutes.

Entrer l'heure de l'arrêt

La touche TIMER vous permet de limiter le temps de cuisson.

- Mettez en marche l'appareil et sélectionnez un niveau de puissance quelconque.
- Appuyez ensuite sur la touche TIMER (1). Le voyant de contrôle sur la touche TIMER (1) s'allume et le reste en permanence.
- Réglez à l'aide des touches +/- un temps d'arrêt entre 1 et 199 minutes.

i REMARQUE:

- Appuyez brièvement sur la touche + ou - pour changer le temps d'une minute.
- Maintenez enfoncée les touches + ou - et le temps avance ou recule de 10 minutes.
- Une fois le temps réglé, la valeur clignote pendant quelques secondes et reste alors allumé en permanence.
- Pendant le fonctionnement à la durée contrôlée, l'affichage bascule entre le niveau de puissance et la durée résiduelle.
- Une fois le temps préréglé écoulé, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement et un signal retentit.

Supprimer la durée

- Lorsque vous souhaitez supprimer les heures préréglées, appuyez sur la touche TIMER (1) et le voyant de contrôle s'éteint.

Arrêt automatique

- La plaque de cuisson s'arrête automatiquement après 120 minutes, faute de saisie sur le pupitre pendant ce laps de temps. Cette configuration est prévue pour votre sécurité.

Arrêter

- Appuyez sur la touche ON/STANDBY (5).

i REMARQUE:

- La plaque de cuisson retourne du mode de fonctionnement au mode veille. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps.
- Un signal retentit et le voyant de contrôle sur la touche ON/STANDBY (5) clignote.
- Tant que la plaque de cuisson est chaude, l'écran affiche un „H“.
- Retirez ensuite la fiche de contact.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

Détection du récipient

L'appareil dispose d'une détection de la présence d'un fait-tout. Après enlèvement du fait-tout, la plaque se remet en état de veille

Veuillez-vous conformer aux informations suivantes:

⚠ DANGER:

- Après son utilisation, il y a lieu d'arrêter la plaque de cuisson à l'aide de ses dispositifs de réglage et de commande (touche ON/STANDBY) à l'exclusion de la seule détection du récipient.
- **Risque de brûlures!** Après la cuisson, la chaleur dégagée risque de provoquer des températures dangereuses au niveau de la zone de cuisson.

Nettoyage**⚠ DANGER:**

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage!
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi!
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION:

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

Plaque de cuisson en céramique

- Enlevez les résidus d'aliments quand ceux-ci sont encore chauds à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'un mouchoir en papier.
- Lavez la plaque vitrocéramique à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau et séchez-la ensuite soigneusement moyennant un chiffon doux.
- **Produit de nettoyage pour les surfaces vitrocéramique:** En présence de résidus incrustés, prière de bien vouloir vous servir de produits des rayons spécialisés des grandes surfaces.

Boîtier

- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures du boîtier qui risqueraient alors d'endommager l'appareil ou de provoquer une électrocution.

Dépannage

- **L'appareil ne fonctionne pas, n'affiche rien.**

Remède:

Vérifiez son branchement au secteur.

- **Un signal sonore retentit après la sélection de la fonction de cuisson et la mise en marche de l'appareil.**

Cause possible:

Il n'a été posé aucun fait-tout sur la plaque ou bien un fait-tout inadéquat.

i REMARQUE:

Pour des raisons de sécurité, l'appareil se remet en état de veille après quelques secondes.

Remède:

Posez-y un fait-tout adapté aux plaques de cuisson à induction.

- **Subitement, la plaque de cuisson s'éteint pendant la cuisson.**

Cause possible:

La protection anti-surchauffement a été sollicitée.

Remède:

Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir pendant env. 20 min. Ensuite, remettez-le en marche.

Autre cause:

Les fentes d'aération sont obstruées.

Remède:

Dégagez les fentes d'aération de tout corps étranger.

Autre cause:

La plaque de cuisson a été arrêtée automatiquement après 120 minutes.

Alarmes

Pendant le fonctionnement, les messages suivants apparaissent à l'écran:

Message	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Dans ce cas, il y a un problème au niveau de la commande électrique.
E3, E6	Température surélevée. Cf. ci-dessous sous dépannage.
E7, E8	Surtension ou sous-voltage. Vérifiez le réseau du secteur!

Données techniques

Modèle:.....EKI 3438

Alimentation:220–240 V, 50/60 Hz

Consommation:2000 W

Classe de protection: II

Poids net:2,33 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para placas de cocina por inducción

Símbolos en el producto

En el producto encontrará símbolos con el fin de advertir o informar:

AVISO:

¡Existe peligro de quemarse!

Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.

AVISO:

- **Superficie de vitrocerámica!** Desconecte el equipo si la superficie está dañada o rota, para evitar un posible choque eléctrico.
- **Calor por inducción!** No coloque sobre la placa de cocción objetos de metal como p.e. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, porque se pueden calentar.
- **La superficie está caliente!** En el caso de la placa de cocción por inducción sólo se calienta primero el fondo de la batería de cocina y no la propia zona de cocción. Después del proceso de cocción pueden haber peligrosas temperaturas en la zona de cocción debido al calor irradiado. ¡Peligro de quemadura!
- **¡Advertencia de perjuicios para la salud!** Personas con marcapasos no deben emplear esta placa de cocción.

- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor.
- En caso de tener una superficie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- Solamente agarrar por las asas previstas.
- No utilice el aparato, por el calor ascendente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretemperaturas.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Tecla TIMER (ajustar tiempos) con lámpara de control
- 2 Tecla „-“ (potencia más baja)
- 3 Display
- 4 Tecla „+“ Taste (potencia más alta)
- 5 ON/STANDBY (Tecla de conexión/disposición)
- 6 Cable de red

Aspectos generales

Cocción con inducción

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor por medio de las fuerzas magnéticas al colocar una cazuela o un sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción conectada. Durante esto sólo se calienta el fondo de la batería de cocina, pero no la zona de cocción. Debajo de la placa de vitrocerámica se encuentra la bobina de inducción. Tan pronto se alimente la misma con corriente se produce un campo magnético que genera un remolino en el fondo de la cazuela o del sartén. De esta forma se consigue calentar el fondo. Esto ahorra energía, porque el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

Para las placas de cocción por inducción se requieren cazuelas y fondos de cazuela de un material magnetizable. Las baterías de cocina se proveen hoy en día con la indicación que se apropian para la cocina de inducción.

De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:

Coloque la cazuela correspondiente sobre la placa de cocción. Si después de haber seleccionado la función de cocción y conectado el equipo suena una señal no es apta la cazuela para la cocción por inducción.

INDICACIÓN:

Por razones de seguridad conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

Los siguientes materiales no se pueden emplear como baterías de cocina para la cocción por inducción:

Arcilla, cristal o aluminio.

Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:



Cazuelas con fondo redondo.



Cazuelas cuyo diámetro en el fondo sea menor de 12cm.



Cazuelas con pies.

Conexión eléctrica

Potencia conectada

La placa de cocción puede absorber una potencia total de 2000 W. Para esta potencia conectada se recomienda una línea de alimentación separada con una protección por fusible a través de un interruptor de protección doméstico de 16A.

ATENCIÓN: SOBRECARGA!

No emplee líneas de prolongación ni cajas de enchufe múltiples, ya que este equipo es muy potente.

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifique que la tensión de red que desea utilizar coincide con el aparato. Las indicaciones para ello las encontrará en la placa de características.
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente.

Uso conforme al destino prescrito

- Este aparato sirve para la preparación de comidas en baterías de inducción.
- ¡En caso de que no haya utilizado el aparato debidamente o correctamente, el fabricante no se hará responsable de los daños!

Puesta en servicio

- **Estado de reserva:** Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. Suena una señal y la lámpara de control en la tecla ON/STANDBY (5) parpadea. La pantalla indica „L“ para „LOW“ (temperatura baja).
- Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
- Pulse la tecla ON/STANDBY (5), para iniciar el funcionamiento de cocción. La lámpara de control en la tecla ON/STANDBY (5) se ilumina continuamente.

Selección de la potencia de las placas de cocina

- Pulse repetidamente las teclas -/+ (2/4), para seleccionar una potencia entre 1 y 9.

INDICACIÓN:

- La placa de cocina se inicia siempre en el grado P(OWER) 7.
- En el display se indicará el grado seleccionado.
- Si no se efectúa otra entrada, se desconectará la placa de cocina después de 120 minutos de forma automática..

Entrada del tiempo de desconexión

Con la tecla TIMER puede limitar el tiempo de cocción.

- Conecte el aparato y seleccione cualquier grado de potencia.
- Pulse entonces la tecla TIMER (1). La lámpara de control en la tecla TIMER (1) se ilumina continuamente.
- Ajuste con las teclas -/+ un tiempo de desconexión entre 1 y 199 minutos.

INDICACIÓN:

- Pulse brevemente las teclas - o +, para cambiar la hora por un minuto.
- Si mantiene las teclas - o + pulsadas, la hora saltará en un intervalo de 10 minutos.
- Si ha ajustado la hora, parpadea el valor por unos segundos y después se ilumina de forma continuada.
- Durante el funcionamiento por mando temporizador cambia el display entre grado de potencia y tiempo restante de funcionamiento.
- Al haber transcurrido el tiempo preajustado se desconectará automáticamente la placa de cocina y sonará una señal.

Borrado de tiempo

- Si desea borrar los tiempos preajustados, pulse la tecla TIMER (1), la lámpara de control se apaga.

Desconexión automática

- La placa de cocción se desconecta automáticamente después de 120 minutos si en este tiempo no se hizo ninguna entrada en el campo de mando. Esta desconexión sirve para su seguridad.

Desconexión

- Pulse la tecla ON/STANDBY (5).

INDICACIÓN:

- La placa de cocina cambia del modo de funcionamiento al modo de disposición. Dado el caso, puede ser que el ventilador marche en inercia.
- Suena una señal y la lámpara de control en la tecla ON/STANDBY (5) parpadea.
- Hasta que esté caliente la placa de cocina, parpadeará en el display „H“.
- Saque a continuación la clavija de la red.
- Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

Reconocimiento de olla

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. La placa se conmuta al estado de reserva después de quitarse la cazuela.

Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

AVISO:

- Después del uso se debe desconectar la placa de cocina por los dispositivos de regulación y mando (Tecla ON/STANDBY) y no sólo por el reconocimiento de olla.
- **¡Peligro de quemadura!** Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.

Limpieza

AVISO:

- ¡Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe!
- ¡Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo!
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

Placa de cocción vitrocerámica

- Elimine los restos de comida aún calientes con un paño húmedo o un pañuelo de papel.
- Limpie la placa de cocción con una esponja suave y un poco de agua y séquela minuciosamente con un paño suave.
- **Detergentes para las superficies de vitrocerámica:** En caso que se hayan quemado restos de comida en la placa compre los productos para eliminar estos en los departamentos especializados de los comercios.

Carcasa

- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.
- Tenga en cuenta que no entre líquido en las aberturas de la carcasa. Esto puede dañar el equipo o conllevar a un choque eléctrico.

Eliminación de fallos

- **El equipo no funciona, no procede ninguna visualización.**

Acción correctora:

Compruebe la conexión de red.

- **Después de seleccionar la función de cocción y conectar el equipo suena una señal.**

Posible causa:

No se ha colocado ninguna cazuela o se ha colocado una cazuela no apta.

INDICACIÓN:

Por razones de seguridad se conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

Acción correctora:

Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

- **La placa de cocción se desconecta de inmediato durante el servicio.**

Posible causa:

Se activó el protector de sobretemperatura.

Acción correctora:

Separe el equipo de la red de corriente y déjelo enfriar unos 20 minutos. Ponga después de nuevo el equipo en servicio.

Otra causa:

Las ranuras de ventilación están cubiertas.

Acción correctora:

Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

Otra causa:

La placa de cocina se desconectó automáticamente después de 120 minutos.

**Significado del símbolo „Cubo de basura“**

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Mensajes de fallo

Durante el servicio aparecen en la pantalla los siguientes mensajes:

Mensaje	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	En este caso hay un problema en el control electrónico.
E3, E6	Sobretensión. Véase bajo Eliminación de fallos.
E7, E8	Sobretensión y tensión mínima. Compruebe la red de corriente.

Datos técnicos

Modelo:.....EKI 3438

Suministro de tensión:.....220–240 V, 50/60 Hz

Consumo de energía: 2000 W

Clase de protección: II

Peso neto:2,33 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusive por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Informações de segurança especiais para placas de indução para cozinhar

Símbolos inscritos no produto

No produto encontra símbolos inscritos com carácter de aviso ou informativo:

AVISO: Perigo de queimaduras!

Atenção, durante o funcionamento do aparelho, a temperatura das superfícies em que se pode tocar, poderá ser muito alta.

AVISO:

- **Superfície vitrocerâmica!** Se a superfície estiver danificada ou rachada, o aparelho deve ser desligado, afim de evitar que ocorra choque eléctrico.
- **Calor de indução!** Objectos de metal, como p.ex. facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície de cozimento, visto que irão aquecer-se.
- **Superfície quente!** No caso do fogão por indução, inicialmente aquece-se apenas o fundo da panela etc., enquanto a superfície de cozimento permanece fria. Porém, após o processo de cozimento, o calor irradiado pode elevar a temperatura da zona de cozimento a níveis perigosos. Perigo de queimadura!
- **Cuidado com riscos de saúde!** Pessoas com marca-passo não devem utilizar este tipo de fogão.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.
- Coloque o aparelho numa superfície plana, resistente à humidade e ao calor.
- No caso de superfícies delicadas por favor coloque por baixo uma placa resistente ao calor.
- Não mova o aparelho quando este esteja a trabalhar.
- Só pegar pelas pegadas para tal previstas.
- Não utilize o aparelho por baixo de armários, devido ao calor e ao vapor que formam durante o funcionamento.
- Manter distância suficiente de objectos facilmente inflamáveis como móveis, cortinados, etc. (30 cm). Não monte o aparelho, de forma alguma, dentro de armários.
- Não aqueça panelas ou semelhantes vazias, isto poderia gerar perigosas temperaturas excessivas.
- **Ventilação:** Sempre mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.

Descrição dos elementos de serviço

- 1 Tecla TIMER (configurar períodos de tempo) com lâmpada de controlo
- 2 Tecla „-“ (baixar potência)
- 3 Display
- 4 Tecla „+“ (aumentar potência)
- 5 ON/STANDBY (tecla de ligação e de standby)
- 6 Cabo de ligação à rede

Geral

Cozinhar com indução

Ao cozinhar com indução o calor é gerado através de forças magnéticas, esta função somente é iniciada depois que uma panela ou frigideira com fundo capaz de ser magnetizado é disposta sobre a zona de cozimento. Este processo aquece tão somente o fundo da panela/frigideira, e não a zona de cozimento como um todo. Abaixo da vitro-cerâmica há uma bobina de indução. Quando esta bobina é alimentada com corrente eléctrica, é gerado um campo magnético, que produz um remoinho no fundo da panela. Isto gera o aquecimento do fundo. Deste modo é economizada energia, visto que o calor somente é gerado no local onde ele é necessitado.

Que tipo de panela etc. posso usar?

Para os fogões por indução tem de ser utilizadas panelas etc. cujo fundo seja fabricado em uma material capaz de ser magnetizado. Este tipo de panela hoje em dia é produzido com a indicação de que o produto é adequado para fogões por indução.

Basicamente podem ser utilizadas todas as panelas de ferro; para saber estas podem ser magnetizadas, faça um pequeno teste:

Coloque a panela no fogão. Soando um sinal, depois que a função de cozimento foi seleccionada e o aparelho ligado, a panela é adequada.

! INDICAÇÃO:

Por questões de segurança, o aparelho desliga de modo automático após alguns segundos no modo de espera.

Estes materiais não podem ser utilizados no fogão:

cerâmica, vidro ou alumínio.

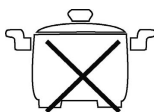
Estes panelas não podem ser utilizadas no fogão:



Panelas com o fundo abaulado.



Panelas cujo diâmetro no fundo for inferior a 12cm.



Panelas com pés.

Conexão eléctrica

Valor de conexão

No total o fogão tem uma capacidade de rendimento de 2000 W. Com este valor de conexão, recomenda-se uma rede em separado com dispositivo de segurança por intermédio de um interruptor doméstico de segurança 16A.

⚠ ATENÇÃO: SOBRECARGA!

Não utilize fios de extensão ou tomadas múltiplas de corrente, visto que este é um aparelho de alta potência.

Conexão

- Antes de se introduzir a fi cha na tomada, verifi car se a tensão que se vai utilizar corresponde à do aparelho. As respectivas indicações encontram-se na placa indentifi cadora.
- Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.

Utilização de acordo com as especificações

- Este aparelho serve para a preparação de alimentos em louça própria para cozinhar com a placa de indução.
- Se o aparelho não for utilizado para os fi ns a que se destina, ou se for maneado de forma incorrecta, não se assumirá qualquer responsabilidade pelos danos que daí possam resultar!

Tomada em funcionamento

- **Estado de espera:** Depois que inseriu a fi cha, a superfície de cozimento está modo de espera. Ouve-se um sinal e a lâmpada de controlo junto da tecla ON/STANDBY (5) pisca. O ecrã indica „L“ para „Low“ (temperatura baixa).
- Coloque uma panela adequada da zona de cozimento.
- Prima a tecla ON/STANDBY (5), para dar início ao processo de cozedura. A lâmpada de controlo junto da tecla ON/STANDBY (5) brilha continuamente.

Seleccionar a potência da placa para cozinhar

- Prima repetidamente as teclas -/+ (2/4), para seleccionar uma potência entre 1 e 9.

! INDICAÇÃO:

- A placa para cozedura inicia o seu funcionamento sempre no grau P(OWER) 7.
- No ecrã visualiza-se o grau de potência seleccionado.
- Se não introduzir mais dados a placa de cozedura apaga-se automaticamente após 120 minutos.

Entrar hora de desligamento

Com a tecla TIMER pode reduzir a duração da cozedura.

- Ligue o aparelho e seleccione a seu gosto um grau de potência.
- Prima em seguida a tecla TIMER (1). A lâmpada de controlo junto da tecla TIMER (1) brilha continuamente.
- Regule com as teclas -/+ uma hora de desligamento entre 1 e 199 minutos

i INDICAÇÃO:

- Prima brevemente as teclas - ou + para alterar o tempo de cozedura de um minuto.
- Mantenha as teclas - ou + premidas e o tempo de cozedura salta 10 minutos.
- Se configurou o tempo de cozedura, esse tempo pisca durante alguns segundos e brilha depois continuamente.
- Durante o funcionamento comandado pelo período de tempo de cozedura visualiza-se alternadamente o grau de potência da placa e o tempo restante para conclusão da cozedura.
- Depois de decorrido o período de tempo configurado, a placa de cozedura desliga-se automaticamente e ouve-se um sinal.

Apagar o ajuste de tempo

- Se quiser eliminar o tempo prédefinido, prima a tecla TIMER (1), a lâmpada de controlo desaparece.

Desligamento automático

- A boca de fogão desliga após 120 minutos de modo automático, se durante este período de tempo não ocorrer nenhuma entrada no campo de operação. Este desligamento automático garante a sua segurança.

Desligamento

- Prima a tecla ON/STANDBY (5).

i INDICAÇÃO:

- A placa de cozedura passa do estado de funcionamento para o estado de standby. O ventilador funciona ainda eventualmente por algum tempo.
- Ouve-se um sinal e a lâmpada de controlo junto da tecla ON/STANDBY (5) pisca.
- Enquanto a placa de cozedura está quente, pisca no ecrã um „H“.
- Em seguida, retire a ficha de rede.
- Antes de guardar o aparelho, deixe que ele arrefeça.

Reconhecimento da panela

O aparelho dispõe de um dispositivo de reconhecimento de panela. Depois que a panela foi retirada, a chapa de cozimento é alternada para o modo de espera.

Queira observar as seguinte indicações:

⚠ AVISO:

- Depois da utilização a placa de cozedura deve ser desligada por meio dos seus dispositivos de regulação e comando (tecla ON/STANDBY) e não apenas por meio da função de reconhecimento da panela.
- **Perigo de queimadura!** Após o processo de cozimento, o calor que irradia pode gerar temperaturas perigosas na zona de cozimento.

Limpeza**⚠ AVISO:**

- Retire sempre a ficha da tomada, antes de proceder à limpeza do ferro de engomar!
- Espere até o aparelho arrefecer completamente!
- Não imergir de modo algum para limpeza o aparelho em água. Tal poderia ter um choque eléctrico ou um fogo como consequência.

⚠ ATENÇÃO:

- Não utilize uma escova de arame ou outros objectos abrasivos.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

Área de cozimento em cerâmica

- Elimine restos de alimentos com um pano úmido ou papel, enquanto a chapa ainda estiver morna.
- Lave a chapa de cozimento com uma esponja macia e água e seque cuidadosamente com um pano macio.
- **Produtos de limpeza para vidro-cerâmica:** No caso de restos queimados, escolha um dos produtos específicos oferecidos pelo comércio especializado.

Carça

- Após a utilização, limpe a carça com um pano ligeiramente húmido.
- Certifique-se de que líquidos não podem penetrar nas aberturas da carça. Isto poderia danificar o aparelho e causar um choque eléctrico.

Eliminação de falhas

- **Aparelho sem função e sem indicação.**

Solução:

Verifique a conexão de rede.

- **Soa um sinal, depois que a função de cozimento foi seleccionada e o aparelho ligado.**

Possível motivo:

Não foi colocada uma panela no fogão, ou a panela é inadequada.

i INDICAÇÃO:

Por questões de segurança, após alguns segundos o aparelho vai para o modo de espera.

Solução:

Coloque no fogão uma panela apropriada para o fogão por indução.

- **A chapa de cozimento desliga inesperadamente durante o funcionamento.**

Possível motivo:

O dispositivo de protecção contra temperatura excessiva disparou.

Solução:

Tire a ficha da tomada e deixe que arrefeça por aprox. 20 minutos. Em seguida retome o funcionamento.

Outro motivo:

As aberturas de ventilação estão obstruídas.

Solução:

Livre as aberturas de ventilação de corpos estranhos.

Outro motivo:

A placa de cozedura foi desligada automaticamente após 120 minutos de funcionamento.

Avisos de avaria

Durante o funcionamento surgem no display as seguintes indicações:

Indicação	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Neste caso há um problema com o comando electrónico.
E3, E6	Temperatura excessiva. Vide as indicações no capítulo eliminação de falhas
E7, E8	Sobretensão ou subtensão. Verifique a rede eléctrica!

Características técnicas

Modelo:.....EKI 3438

Alimentação da corrente:220–240 V, 50/60 Hz

Consumo de energia:2000 W

Categoria de protecção: II

Peso líquido:2,33 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

**Significado do símbolo „contentor do lixo“**

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

Pericolo di soffocamento!

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Norme speciali di sicurezza per piastre di cottura ad induzione

Simboli sul prodotto

Sul prodotto si trovano simboli di carattere informativo e di avvertenza:



AVVISO: Pericolo di ustione!

Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie che si può toccare può essere molto alta.

AVVISO:

- **Superficie di ceramica in vetro!** Se la superficie è danneggiata o crepata, l'apparecchio deve venire spento ai fini di evitare un'eventuale scossa elettrica.
- **Calore da induzione!** Si consiglia di non posare oggetti in metallo come per es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto potrebbero diventare bollenti.
- **Superficie bollente!** Nel piano di cottura ad induzione viene dapprima riscaldato solo il fondo del recipiente di cottura, ma non la zona di cottura stessa. Dopo il processo di cottura è però possibile che si generino a causa del calore irradiato pericolose temperature sulla zona di cottura. Pericolo di ustioni!
- **Pericolo di danni alla salute!** Alle persone con bypass cardiaci è vietato utilizzare questo piano di cottura.

- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.
- Porre l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore.
- Nel caso di superfici delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Afferrare solo sulle apposite impugnature.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Non riscaldare una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.

Elementi di comando

- 1 Tasto TIMER (regolazione dei tempi) con indicatore luminoso di controllo
- 2 Tasto „-“ (potenza più bassa)
- 3 Display
- 4 Tasto „+“ (potenza più alta)
- 5 ON/STANDBY (tasto di accensione/disponibilità all'uso)
- 6 Cavo di alimentazione

Generalità

Cucinare con induzione

Nella cottura con induzione il calore si genera mediante forze magnetiche solo quando una pentola o una padella con fondo magnetizzabile viene collocata su una zona di cottura accesa. Ciò che si riscalda è solo il fondo, ma non la zona di cottura stessa. Sotto la vetroceramica si trova la bobina di induzione. Quando essa viene alimentata con energia elettrica si forma un campo magnetico che genera vortici nel fondo della pentola. In tal modo viene provocato un riscaldamento del fondo. Ciò permette di risparmiare energia, in quanto il calore si forma solo dove esso è necessario.

Che tipo di pentolame posso impiegare?

Per i piani di cottura ad induzione sono necessari pentole ossia fondi di pentola in materiale magnetizzabile. Oggigiorno il pentolame viene in tali casi munito della dicitura "fornello ad induzione".

Fondamentalmente potete utilizzare tutti i recipienti di cottura contenenti ferro; se essi sono effettivamente magnetizzabili lo potete constatare con un piccolo esperimento:

Mettete la pentola in questione sul piano. Se dopo che avete selezionato la funzione di cottura e acceso l'apparecchio viene emesso un segnale acustico, la pentola non è idonea.

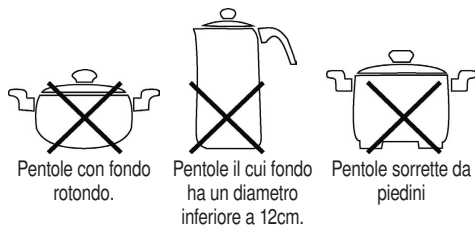
NOTA:

Per motivi di sicurezza l'apparecchio passa dopo pochi secondi nella condizione di pronto per l'uso.

Come pentolame non si possono utilizzare recipienti composti dei seguenti materiali:

argilla, vetro o alluminio.

È vietato utilizzare i seguenti tipi di pentola:



Allacciamento elettrico

Potenza allacciata

Complessivamente il piano di cottura può assorbire una potenza di 2000 W. Con questa potenza allacciata si consiglia una linea di alimentazione separata con una protezione mediante un interruttore automatico domestico da 16 A.

ATTENZIONE: SOVRACCARICO!

Non utilizzate prolunghe di cavi o prese multiple, in quanto questo apparecchio ha una potenza troppo elevata.

Collegamento

- Prima di infilare la spina nella presa, controllare che la tensione di rete richiesta coincida con quella dell'apparecchio. I dati sono riportati sulla targhetta di identificazione.
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata 230 V / 50 Hz.

Utilizzo conforme alla destinazione

- Questo apparecchio serve per preparare alimenti in stoviglie per piastre di cottura ad induzione.
- Se l'apparecchio non viene usato in conformità alle istruzioni o se viene usato scorrettamente, non possiamo assumerci nessuna responsabilità per i danni che ne derivano!

Messa in esercizio

- **Condizione di pronto:** dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. Risuona un segnale e l'indicatore luminoso di controllo sul tasto ON/STANDBY (5) lampeggia. Il display indica „L“ per „LOW“ (temperatura bassa).
- Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
- Per avviare la cottura, premere il tasto ON/STANDBY (5). L'indicatore luminoso di controllo sul tasto ON/STANDBY (5) lampeggia in continuo.

Selezionare la potenza della piastra di cottura

- Premere ripetutamente i tasti +/- (2/4) per selezionare un livello di potenza tra 1 e 9.

NOTA:

- La piastra di cottura si avvia sempre al livello P(OWER) 7.
- Il display visualizza il primo livello selezionato.
- Se non trova altri dati inseriti, la piastra di cottura si spegne automaticamente dopo 120 minuti.

Immissione dell'ora di spegnimento

Con il tasto TIMER è possibile limitare il tempo di cottura.

- Accendere l'apparecchio e selezionare un livello di potenza a caso.
- Premere quindi il tasto TIMER (1). L'indicatore luminoso di controllo sul tasto TIMER (1) lampeggia in continuo.
- Con i tasti +/- impostare un'ora di spegnimento tra 1 e 199 minuti.

i NOTA:

- Premere per un breve lasso di tempo i tasti - o + , per spostare di un minuto.
- Tenere premuti i tasti - o + , per spostare di 10 minuti.
- Quando il tempo è stato impostato, il valore lampeggia per pochi secondi e poi rimane acceso.
- Durante il funzionamento a tempo, il visore passa tra livello di potenza e tempo rimanente.
- Al termine del tempo preimpostato la piastra di cottura si spegne automaticamente e risuona un segnale acustico.

Cancellare la durata

- Se si desidera cancellare gli orari impostati in precedenza, premere il tasto TIMER (1), l'indicatore luminoso di controllo si spegne.

Spegnimento automatico

- La piastra di cottura si spegne automaticamente dopo 120 minuti se entro questo lasso di tempo non sono stati immessi comandi sul relativo pannello. Questo spegnimento automatico serve alla Vostra sicurezza.

Spegnimento

- Premere il tasto ON/STANDBY (5).

i NOTA:

- La piastra di cottura viene riportata in standby. Eventualmente la ventola continua a funzionare ancora per un po'.
- Risuona un segnale e l'indicatore luminoso di controllo sul tasto ON/STANDBY (5) lampeggia.
- Appena la piastra di cottura si scalda, nel display lampeggia un „H“.
- Dopo di ciò staccate la spina.
- Prima di ritirare l'apparecchio lasciatelo raffreddare.

Selettore presenza pentole

L'apparecchio dispone di una funzione di riconoscimento della presenza di pentole. Dopo che la pentola è stata rimossa il piano ritorna alla condizione di pronto.

A tale riguardo siete pregati di osservare le seguenti avvertenze:

⚠ AVVISO:

- Dopo l'uso la piastra di cottura ad induzione deve essere spenta selezionando gli appositi tasti (ON/STANDBY) e non solo con il selettore presenza pentole.
- **Pericolo di ustioni!** Al termine del processo di cottura il calore irradiato può generare temperature pericolose sulla zona di cottura.

Pulizia**⚠ AVVISO:**

- Staccare sempre la spina prima della pulizia!
- Attendere finché l'apparecchio è completamente raffreddato!
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

Piano di cottura in ceramica

- Eliminate resti di cibi quando sono ancora caldi con un panno umido o un panno di carta.
- Lavate il piano di cottura con una spugna morbida e un po' di acqua e asciugate poi a fondo con un panno morbido.
- **Detergenti per superfici in vetroceramica:** nel caso di resti bruciati siete pregati di servirvi di prodotti reperibili presso gli appositi reparti specializzati nei grandi magazzini specializzati.

Carcassa

- Dopo l'uso pulite la carcassa con un panno leggermente inumidito.
- Fate attenzione che non penetrino liquidi nei fori della carcassa. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocare una scossa elettrica.

Eliminazione dei guasti

- **L'apparecchio non funziona e il display non si accende.**

Rimedio:

Controllate l'allacciamento alla rete.

- **Dopo che è stata selezionata la funzione di cottura e l'apparecchio è stato acceso viene emesso un segnale acustico.**

Possibile causa:

Non è stata messa sul piano nessuna pentola o è stata collocata su di esso una pentola non idonea.

i NOTA:

Per ragioni di sicurezza l'apparecchio in tali casi passa dopo pochi secondi allo stato di pronto.

Rimedio:

Utilizzate una pentola adatta per piani di cottura ad induzione.

- **Il piano di cottura si spegne improvvisamente durante il funzionamento.**

Possibile causa:

La protezione contro le sovratemperature è intervenuta.

Rimedio:

Separate l'apparecchio dalla rete di alimentazione di energia elettrica e fatelo raffreddare per ca. 20 min. Rimettetelo poi in funzione.

Ulteriore causa:

Le feritoie di ventilazione sono coperte.

Rimedio:

Liberate le feritoie di ventilazione da corpi estranei.

Ulteriore causa:

La piastra di cottura è stata spenta automaticamente dopo 120 minuti.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Segnalazione dei guasti

Durante il funzionamento vengono visualizzati sul display i seguenti messaggi:

Messaggio	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	In questo caso vi è un problema nel comando elettronico.
E3, E6	Sovratemperatura. Vedi al capitolo sull'eliminazione dei guasti.
E7, E8	Sovratensione o sottotensione. Controllate la rete di alimentazione elettrica!

Dati tecnici

Modello:EKI 3438

Alimentazione rete:220–240 V, 50/60 Hz

Consumo di energia:2000 W

Classe di protezione: II

Peso netto:2,33 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

Specific safety notes for induction hot plates

Symbols on the Product

On the products you will find symbols that indicate warnings or provide information:



WARNING: Danger of burns!

During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.



WARNING:

- **Glass-ceramic surface!** If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.
- **Induction heat!** Metal objects as, e.g., knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.
- **Hot surface!** The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!
- **Potential damage to your health!**
People wearing pacemakers must not use this cooker.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
- Use a heatresistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Do not move the device when it is in operation.
- Only grip the handles which are intended for this.
- Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.
- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30cm). Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
- Do not heat empty pots on the cooking zone as this may lead to dangerous overheating.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.

Overview of the Components

- 1 TIMER button (setting times) with an indicator lamp
- 2 „-“ button (for reducing power)
- 3 Display
- 4 „+“ button (for increasing power)
- 5 ON/STANDBY (on/standby button)
- 6 Mains cable

General information

Cooking with induction technology

When cooking with induction technology, heat is only generated by means of magnetic power, if a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone. The induction cooker heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. Under the glass-ceramics surface, the induction coil is located. If the coil is supplied with electrical power a magnetic field develops generating whirls in the pot's base. This results in the heating of the base material. The induction process saves energy as heat is solely produced where it is needed.

What cooking utensils may I use?

Induction cookers require pots, i.e., pot bases made of magnetisable material. Today, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying 'Suitable for induction hob' or similar.

But principally you may use any iron-based cooking utensils; to find out whether a pot or pan is suitable, i.e., magnetisable just try the following:

Put the respective pot on the hob. If you hear an alarm sound after selecting the cooking function and switching the device on, the pot is not suitable.

i NOTE:

For reasons of safety, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds.

Cooking utensils made of the following materials are not suitable for induction hobs:

Clay, glass or aluminium.

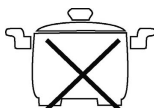
Do not use the following types of pots:



Pots with bended (convex/parabolic) bases.



Pots with a base diameter of less than 12 cm.



Pots standing on feet.

Mains supply

Connected load/wattage

The hob can take up an overall load of 2000 W. Because of this high connected load it is recommended to use a separate connection protected over a 16A safety switch.



CAUTION: OVERLOAD!

Do not use extension cables or multiple sockets as the power consumption of this device is too high for these.

Connection

- Before inserting the mains plug into the socket check whether the voltage which you intend to use corresponds to that of the machine. Please see the label on the machine for details.
- Only connect the machine to a correctly installed safety socket, 230 V/50 Hz.

Designated use

- This device is intended to be used to prepare food in induction crockery.
- If the appliance is not used according to the instructions or incorrectly, the manufacturer is not liable for the resulting damage!

Initial operation

- **Standby mode:** After you have connected the device's plug to the mains supply, the hob is in standby mode. A signal sounds and the indicator lamp on the ON/STANDBY button (5) flashes. The display shows "L" for "LOW" (low temperature).
- Put a suitable pot on the cooking zone.
- Press the ON/STANDBY button (5) to start cooking. The indicator lamp on the ON/STANDBY button (5) will be on continuously.

Choose power output of the hot plate

- Press the +/- buttons (2/4) repeatedly to select a power level of between 1 and 9.

i NOTE:

- The hot plate always starts off on level P(OWER) 7.
- The level which is selected is shown on the display.
- If no further entry is made, the hot plate is automatically switched off after 120 minutes.

Enter stop time

You can use the TIMER button to limit the cooking time.

- Switch on the unit and select a power level of your choice.
- Then press the TIMER (1) button. The indicator lamp on the TIMER button (1) will be on continuously.
- Set a switch-off time between 1 and 199 minutes with the +/- buttons.

i NOTE:

- Press the - or + buttons briefly to adjust the time by one minute.
- If you hold down the - or + buttons, the time will jump by 10 minutes.
- Once you have set the time, the figure shown flashes for a few seconds and is then on continuously.
- During timed operation, the display switches between showing the power level and the remaining time.
- Once the preset time period elapses, the hot plate is automatically switched off and a signal sounds.

Delete the time

- If you would like to delete the preset times, press the TIMER (1) button, so that the control lamp goes off.

Automatic shut-off

- The hot plate turns off automatically after 120 minutes, if no input was given over the operator control panel during this time. This switching serves as security for you.

Switching off

- Press the ON/STANDBY button (5).

NOTE:

- The hot plate is reset from its operational state to standby mode. The fan may continue to run for a period of time.
- A signal sounds and the indicator lamp on the ON/STANDBY button (5) flashes.
- As long as the hot plate is still hot, a „H“ flashes on the display.
- Pull the plug.
- Let the device cool down, before you put it away.

Pan recognition

The device has a pot recognition function. After the pot has been taken from the hob, it switches back to the standby mode.

In this context, please pay attention to the following:

WARNING:

- After use, the hot plate is to be switched off by means of its regulation and control devices (ON/STANDBY button) and not just by pan recognition.
- **Hazard of burns!** Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

Cleaning

AVVISO:

- Always remove the mains lead before cleaning!
- Wait until the machine has cooled down completely.
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Ceramic Hob

- Clean the surface from food remains when it's still warm using a moist cloth or tissue.
- Wash the hob using a soft sponge and some water, then wipe dry with a soft cloth.
- **Cleaning agent for glass-ceramics surfaces:** In case of stubborn, baked-in remains, use suitable cleaning products available at special departments of department stores.

Housing

- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.
- Make sure that no fluid matter gets into any of the openings of the housing. This might damage the device or result in an electric shock.

Troubleshooting

- **Device does not function, no indication on the display.**

Remedy:

Check the mains connection.

- **There is a sound after I have selected a cooking function and switched the device on.**

Possible cause:

You put no or an unsuitable pot on the hob.

NOTE:

For reasons of safety, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds.

Remedy:

Put a pot on the hob that is suitable for induction hobs.

- **The hob suddenly switches off during operation.**

Possible cause:

The overheating protection (cutout switch) has been activated.

Remedy:

Pull the plug and let the device cool down for about 20 min. Then start operating the device again.

Further cause:

The ventilation slots are obstructed.

Remedy:

Free the ventilation slots from any obstructions.

Further cause:

The hot plate was automatically switched off after 120 minutes.

Error messages

During the operation the display shows the following security instructions:

Security instruction	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	In this case, there is a problem with the electronic control.
E3, E6	Overheating. See below remedy of the fault.
E7, E8	Overvoltage or undervoltage Check the power supply system!

Technical Data

Model:.....EKI 3438
Power supply:.....220–240 V, 50/60 Hz
Power consumption:.....2000 W
Protection class:..... II
Net weight:2,33 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa indukcyjnych płyt grzejnych

Symbole na produkcie

Na produkcie umieszczone są symbole ostrzegawcze i informacyjne:



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



OSTRZEŻENIE:

- **Powierzchnia z ceramiki szklanej!** Jeśli powierzchnia zostanie uszkodzona lub zarysowana, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem.
- **Ciepło indukcyjne!** Przedmioty z metalu, jak noże, widelce, łyżki czy pokrywy, nie powinny być odkładane na polach grzejnych, ponieważ mogą się stać gorące.
- **Gorące powierzchnie!** W przypadku indukcyjnego pola grzejnego najpierw jest ogrzewane tylko dno naczynia, a nie samo pole grzejne. Po zakończeniu procesu gotowania pole grzejne w wyniku promieniowania ciepła także może ogrzać się do niebezpiecznych temperatur. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- **Ostrzeżenie przed czynnikami szkodliwymi dla zdrowia!** Osoby z rozrusznikiem serca nie mogą korzystać z tej płyty grzejnej.

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwłgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- Trzymać tylko za przewidziane do tego uchwyty.
- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- Nigdy nie należy ogrzewać pustych naczyń na polach grzejnych, może to doprowadzić do niebezpiecznych nadmiernych temperatur.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.

Przegląd elementów obsługi

- 1 TPrzycisk TIMER (ustawianie czasu) z lampką kontrolną
- 2 Przycisk „-“ (zmniejszyć moc)
- 3 Wyświetlacz
- 4 Przycisk „+“ (zwiększyć moc)
- 5 ON/STANDBY (Przycisk włączania /gotowości)
- 6 Kabel sieciowy

Informacje ogólne

Gotowanie z zastosowaniem indukcji

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączone pole grzejne ustawi się garnek lub patelnię z dnem odpowiednim do magnetyzowania. Następnie ogrzewane jest tylko dno naczynia, a nie sama pole grzejne. Pod płytą ceramiczną znajduje się cewka indukcyjna. Jeśli doprowadzany jest do niej prąd, powstaje pole magnetyczne, które wywołuje w dnie garnka zawirowania. W ten sposób dochodzi do ogrzewania dna. Oszczędza to energię, ponieważ ciepło powstaje wyłącznie tam, gdzie jest ono potrzebne.

Jakich naczyń mogą używać do gotowania?

Do gotowania na płytach indukcyjnych używa się garnków (dna garnków) z materiału odpowiedniego do magnetyzowania. Obecnie garnki zaopatrywane są we wskazówkę, że nadają się do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych.

Zasadniczo używać można wszystkich naczyń kuchennych zawierających żelazo, czy można je magnetyzować, pokazuje krótka próba.

Ustawić dany garnek. Jeśli po wybraniu funkcji gotowania rozlegnie się sygnał i urządzenie zostanie włączone, garnek się nie nadaje.

WSKAZÓWKA:

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie przeląca się po kilku sekundach w stan gotowości.

Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:

glina, szkło lub aluminium.

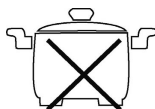
Tych garnków nie wolno używać:



garnki z okrągłym dnem.



garnki, których średnica na dnie jest mniejsza niż 12 cm.



garnki na nóżkach.

Podłączenie do prądu

Wartość przyłączowa

W sumie płyta grzejna może pobrać prąd o mocy 2000 W. W przypadku takiej wartości zaleca się oddzielny przewód z bezpiecznikiem w sieci domowej 16 A.

UWAGA: PRZECIĄŻENIE!

Nie należy używać żadnych przedłużaczy lub gniazd dzielonych, ponieważ to urządzenie pobiera zbyt dużo mocy.

Podłączenie

- Zanim wtyczka zostanie włożona do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie sieci, które ma być użyte, zgadza się z napięciem urządzenia. Potrzebne dane znajdują się na tabliczce z typem urządzenia.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepięsowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230 V, 50 Hz.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

- Urządzenie to służy do przygotowywania potraw w indukcyjnych naczyniach do gotowania.
- Jeżeli urządzenie będzie użytkowane niezgodnie z przeznaczeniem lub w sposób niewłaściwy, na powstałe skutki tego szkody nie udziela się żadnej gwarancji!

Uruchomienie

- **Stan gotowości:** Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w stan gotowości. Rozbrzmiewa sygnał i miga lampka kontrolna przy przycisku ON/STANDBY (5). Na wyświetlaczu ukazuje się „L” („LOW”, niska temperatura).
- Odpowiedni garnek ustawić na pole grzejne.
- Proszę wcisnąć przycisk ON/STANDBY (5), by rozpocząć gotowanie. Lampka kontrolna obok przycisku ON/STANDBY (5) świeci się nieprzerwanie.

Wybrać moc płyty grzejnej

- Proszę wielokrotnie wcisnąć przyciski +/- (2/4), by wybrać moc między 1 a 9.

WSKAZÓWKA:

- Płyta grzejna startuje zawsze na poziomie P(OWER) 7.
- W wyświetlaczu pokazuje się wybrany stopień mocy.
- Jeśli nie dokona się żadnego dalszego ustawienia, płyta grzejna wyłącza się automatycznie po 120 minutach.

Wprowadzenie czasu wyłączenia

- Przyciskiem TIMER mogą Państwo ograniczyć czas gotowania.
- Proszę włączyć urządzenie i wybrać dowolny poziom mocy.
- Następnie naciśnij przycisk TIMER (1). Lampka kontrolna obok przycisku TIMER (1) świeci się nieprzerwanie.
- Za pomocą przycisków +/- wybierz czas wyłączenia z zakresu 1-199 minut.

i WSKAZÓWKI:

- Proszę krótko wcisnąć przyciski - lub +, by przestawić czas o jedną minutę.
- Proszę przytrzymać wciśnięte przyciski - lub +, a wtedy czas zmienia się skokowo o 10 minut.
- Po ustawieniu czasu parametr ten miga przez kilka sekund, a następnie świeci się nieprzerwanie.
- Podczas pracy urządzenia według nastawionego czasu w wyświetlaczu pokazuje się na przemian poziom mocy i pozostały czas.
- Po upływie nastawionego czasu płyta grzejna wyłącza się automatycznie i rozbrzmiewa sygnał.

Kasowanie ustawień czasu

- Aby usunąć ustawione czasy, naciśnij przycisk TIMER (1). Lampka kontrolna zgaśnie.

Automatyczne wyłączenie

- Płyta grzejna wyłącza się automatycznie po 120 minutach, jeśli w tym czasie na polu obsługi nie wprowadzono żadnych danych. Dla zapewnienia bezpieczeństwa.

Wyłączanie

- Proszę wcisnąć przycisk ON/STANDBY (5).

i WSKAZÓWKI:

- Płyta grzejna przełącza się z powrotem z trybu praca do stanu gotowości. Ewentualnie przez pewien czas pracuje jeszcze wentylator.
- Rozbrzmiewa sygnał i miga lampka kontrolna przy przycisku ON/STANDBY (5).
- Póki płyta grzejna jest gorąca, w wyświetlaczu miga „H”.
- Należy następnie wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Przed odstawieniem urządzenia, należy je ochłodzić.

Rozpoznanie naczyń

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania garnka. Jeśli garnek zostanie zdjęty z płyty, jest ono przełączane w stan gotowości.

Prosimy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Po użyciu płyty grzejną należy wyłączyć przy pomocy urządzenia regulująco-sterującego (przycisk ON/STANDBY), a nie tylko wykorzystując funkcję rozpoznania naczyń.
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Po zakończeniu gotowania mogą wystąpić niebezpieczne temperatury w wyniku działania wypromieniowywanego ciepła na płytę grzejną.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka!
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Ceramiczna płyta grzejna

- Resztki potraw usunąć jeszcze w ciepłym stanie za pomocą wilgotnej szmatki lub ściereczki papierowej.
- Pole grzejne myć miękką gąbką i odrobiną wody i osuszyć miękką ściereczką.
- **Środki czyszczące do powierzchni ceramicznych:** W przypadku przypalonych resztek należy posługiwać się produktami z działów fachowych sklepów.

Obudowa

- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
- Należy uważać, aby nie dostała się żadna ciecz do otworów obudowy. Może to uszkodzić urządzenie lub doprowadzić do porażenia prądem.

Usuwanie awarii

- **Urządzenie nie działa, brak wskazań.**

Usuwanie:

Sprawdzić podłączenie do prądu.

- **Po wybraniu funkcji gotowania rozlega się sygnał, a urządzenie jest włączone.**

Możliwa przyczyna:

Nie ustawiono żadnego lub ustawiono nieodpowiedni garnek.

i WSKAZÓWKI:

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie przełącza się po kilku sekundach w stan gotowości.

Usuwanie:

Ustawić garnek odpowiedni do kuchenek indukcyjnych.

- **Płyta grzejna nagle się wyłącza podczas pracy.**

Możliwa przyczyna:

Zadziałała ochrona przed przegrzaniem.

Usuwanie:

Urządzenie odłączyć od prądu i pozostawić na ok. 20 min do ochłodzenia. Następnie ponownie je włączyć.

Inna przyczyna:

Szczeliny wentylacyjne są przykryte.

Usuwanie:
Usunąć ciała obce ze szczelin wentylacyjnych.

Inna przyczyna:
Płyta grzejna wyłączona została automatycznie po 120 minutach.

Komunikaty o zakłóceniach

Podczas pracy na wyświetlaczu pojawiają się następujące komunikaty:

Komunikat	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	W tym wypadku jest problem ze sterowaniem elektronicznym.
E3, E6	Przekroczenie temperatury Patrz dalej usuwanie zakłóceń.
E7, E8	Przebiecie lub pod napięciem. Sprawdzić sieć elektryczną!

Dane techniczne

Model: EKI 3438

Napięcie zasilające: 220–240 V, 50/60 Hz

Pobór mocy: 2000 W

Stopień ochrony: II

Masa netto: 2,33 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętą sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumentskiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készülék és a hálózati kábel rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.



TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Különleges biztonsági tudnivalók indukciós tűzhelyekhez

A terméken lévő jelzések

A terméken az alábbi figyelmeztető és tájékoztató jellegű jelzések találhatók:



FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszély!

Működés közben az érinthető felület nagyon átforrósodhat.



FIGYELMEZTETÉS:

- **Üvegkerámia felület!** Az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket, ha a felület megsérült vagy megrepedt.
- **Indukciós hő!** Ne helyezzen a főzőfelületre fémtárgyakat, mint pl. kés, villa, kanál vagy fedő, mert azok felforrósodhatnak.
- **Forró felület!** Az indukciós főzőfelületen csak a főzőedény fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen. **Égésveszély!**
- **Egészségkárosodás veszély!** Szívritmus-szabályozóval rendelkezők nem használhatják a főzőlapot!

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.
- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- Csak az erre való nyélnél fogja meg.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tűzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30cm). Semmi esetre se építse be a készüléket szekrénybe!
- Ne melegítsen üres főzőedényt a főzőterületen, mert az edény veszélyes mértékben felforrósodhat.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 TIMER gomb (idő beállítása) ellenőrző lámpával
- 2 „-“ gomb (alacsonyabb teljesítmény)
- 3 kijelző
- 4 „+“ gomb (teljesítmény növelése)
- 5 ON/STANDBY (bekapcsoló/készletléti gomb)
- 6 hálózati kábel

Általános tudnivalók

Az indukciós főzésről

Az indukciós főzésnél mágneses erők hozzák létre a főzéshez szükséges hőt, de csak akkor, ha egy mágnesezhető fenéklappal rendelkező edényt vagy serpenyőt helyeznek a bekapcsolt főzőterületre. Ilyenkor a főzőedénynek csak a fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Az üvegkerámia alatt található az indukciós tekercs. Ha a tekercs áram alá kerül, mágneses tér keletkezik, amely az edény aljában örvénylést idéz elő. Ez az örvény a fenéklap felmelegedéséhez vezet. Ezzel energiát takarítunk meg, mivel a hő kizárólag ott keletkezik, ahol szükség van rá.

Milyen főzőedényt használhatok?

Az indukciós főzőlapokhoz mágnesezhető anyagból készült ill. mágnesezhető fenéklappal rendelkező edény használható. Az ilyen főzőedényen fel szokták tüntetni, hogy indukciós tűzhelyen használható.

Tulajdonképpen minden vastartalmú főzőedény használható, azt pedig hogy az edény ténylegesen mágnesezhető is, egyszerű próbával lehet meghatározni:

Helyezze az edényt a főzőterületre. Ha a főzőfunkció kiválasztása és a készülék bekapcsolása után megszólal egy hangjelzés, az edény nem használható indukciós főzésre.

i TÁJÉKOZTATÁS:

A készülék biztonsági okokból néhány másodperc után készenléti állapotba kapcsol.

A következő anyagok nem használhatók főzőedényként:

Agyag, üveg vagy alumínium.

A következő edények nem használhatók:



Gömbölyű fenekű edények.



Olyan edények, melyek fenékátmérője 12 cm-nél kisebb.



Lábakon álló edények.

Elektromos csatlakozás

Csatlakozási érték

A főzőlap együttesen felvett teljesítménye elérheti az 2000 W-ot. Ennél a teljesítményértéknél ajánlatos külön kábelt használni, amely 16 A-es háztartási megszakítóval van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: TÚLTERHELÉS!

A készülék nagy teljesítményfelvétele miatt ne használjon hosszabbító kábelt vagy csatlakozó elosztót!

Csatlakoztatás

- Mielőtt Ön bedugná a csatlakozót a konnektorba, kérjük ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség, amelyet Ön használni szeretne megegyezik a berendezés feszültségével. A megfelelő információ megtalálható a berendezés tájékoztató táblázatában.
- Kérjük, hogy a berendezést kizárólag földelt, 230 V/ 50 Hz megfelelően felszerelt konnektorba csatlakoztassa be.

Rendeltetésszerű használat

- A készülék ételek indukciós főzőedényben történő elkészítésére alkalmas.
- Ha nem rendeltetésszerűen használták, vagy hibásan kezelték a készüléket, nem vállalunk felelősséget a keletkező hibákért.

Üzembe helyezés

- Készenléti állapot:** Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. Hangjelzés hallatszik és az ON/STANDBY (5) gombon lévő ellenőrző lámpa villog. A kijelző „L”-t jelez ki, mely „LOW”-t jelöl (alacsony hőmérséklet).
- Helyezzen megfelelő edényt a főzőterületre.
- Nyomja meg az ON/STANDBY (5) gombot, ha el szeretné indítani a főző üzemet. Az ON/STANDBY (5) gombon lévő ellenőrző lámpa folyamatosan világít.

A főzőlap teljesítményének kiválasztása

- Nyomja meg többször a +/- (2/4) gombot, ha 1 és 9 közötti teljesítményt szeretne kiválasztani.

i TÁJÉKOZTATÁS:

- A főzőlap mindig a P(OWER) 7 fokozaton kezd.
- A kijelzőn a kiválasztott fokozat jelenik meg.
- Ha nem ad be semmi mást, akkor a főzőlap magától 120 perc után kikapcsol.

A kikapcsolási idő beadása

A TIMER gombbal korlátozhatja a főzési időt.

- Kapcsolja be a készüléket és válasszon ki egy tetszés szerinti teljesítményfokozatot.
- Ezután nyomja meg a TIMER (1) gombot. A TIMER (1) gombon lévő ellenőrzőlámpa folyamatosan világít.
- Allítsa be a +/- gombokkal a kikapcsolási időt 1 és 199 perc között.

i TÁJÉKOZTATÁS:

- Nyomja meg röviden a - vagy + gombot, ha egy perccel át szeretné állítani az időt.
- Tartsa lenyomva a - vagy + gombot és az idő 10 perccel módosul.
- Ha beállította az időt, az érték néhány másodpercig villog, utána pedig folyamatosan világít.
- Időzített üzemes közben a kijelzés a teljesítményfokozat és a fennmaradó idő között váltakozik.
- A főzőlap az előre beállított idő lejártá után magától kikapcsol és hangjelzés hallatszik.

Idő törlése

- Ha törölni szeretné a beállított időt, nyomja meg a TIMER (1) gombot, ekkor az ellenőrzőlámpa kialszik.

Automatikus kikapcsolás

- A főzőlap 120 perc után önállóan kikapcsol, ha ez idő alatt a kezelőmezőn nem történt bevitel. Ez a kapcsolás az Ön biztonságát szolgálja.

Kikapcsolás

- Nyomja meg az ON/STANDBY (5) gombot.

TÁJÉKOZTATÁS:

- A főzőlap az üzemi állapotból készenléti állapotban kapcsol vissza. Előfordulhat, hogy a ventilátor még egy ideig forog.
- Hangjelzés hallatszik és az ON/STANDBY (5) gombon lévő ellenőrző lámpa villog.
- Ameddig a főzőlap még forró, a kijelzőn „H” villog.
- Húzza ki ezután a hálózati dugót.
- Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehül.

Edényfelismerés

A készülék edény-felismerő funkcióval rendelkezik. Amint leveszi az edényt, a főzőlap készenléti állapotba kapcsol.

Kérjük, vegye figyelembe ezzel kapcsolatban a következőket:

FIGYELMEZTETÉS:

- Használat után a főzőlapot szabályzó- és vezérlőberendezéseivel (ON/STANDBY gomb) és nem csak az edényfelismerésen keresztül kell kikapcsolni.
- Égésveszély!** Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűlt!
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

Kerámia főzőlap

- Nedves rongy vagy papírkendő segítségével még meleg állapotban távolítsa el az ételmaradványokat a főzőlapról.
- Puha szivaccsal és kevés vízzel mossa le a főzőmezőt, majd puha ronggyal törölje alaposan szárazra.
- Üvegkerámia felületekhez használható tisztítószer:**
A ráégett maradékokhoz vegye igénybe az áruházak megfelelő osztályain kapható termékeket.

Ház

- A készülék házának tisztításához enyhén benedvesített rongyot használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékház nyílásain keresztül ne hatolhasson be folyadék. Ez ugyanis károsíthatja a készüléket vagy akár áramütést is előidézhet.

Hibaelhárítás

- A készülék nem működik, semmilyen kijelzés nem látható.**

Elhárítás:

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

- A főzőfunkció kiválasztása és a készülék bekapcsolása után megszólal egy hangjelzés.**

Lehetséges ok:

Nincs a főzőlapra helyezve edény, vagy nem megfelelő edényt helyeztek rá.

TÁJÉKOZTATÁS:

A készülék biztonsági okokból néhány másodperc után készenléti állapotba kapcsol.

Elhárítás:

Helyezzen a főzőlapra indukciós főzésre alkalmas edényt.

- A főzőlap üzem közben váratlanul kikapcsol.**

Lehetséges ok:

Működésbe lépett a túlmelegedés védelem.

Elhárítás:

Válassa le a készüléket az áramellátó hálózatról, és hagyja kb. 20 percig lehűlni. Ezután használja tovább a készüléket.

Egyéb lehetséges ok:

Le vannak fedve a szellőzőnyílások.

Elhárítás:

Távolítsa el a nem odavaló tárgyakat a szellőzőnyílásokról.

Egyéb lehetséges ok:

A főzőlap 120 perc múlva magától kikapcsol.

Üzemzavar jelzések

Használat közben a kijelzőn a következő jelentések jelennek meg:

Jelentés	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Ilyen esetben az elektronikus vezérléssel van valami baj.
E3, E6	Túl magas hőmérséklet. Lásd tovább a hibaelhárítás című oldalon!
E7, E8	Túlfeszültség vagy alulfeszültség. Ellenőrizze a hálózati áramot!

Műszaki adatok

Modell:.....EKI 3438
Feszültségellátás:220–240 V, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:2000 W
Védelmi osztály: II
Nettó súly:2,33 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifesztültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад **без** огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження кабелю живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза **задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ВКАЗІВКА:

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальна інструкція з безпеки праці для індукційних плит

Символи на виробі

На виробі Ви знайдете символи з попередженнями та інформацією:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека опіків!

Під час праці температура поверхонь, до яких Ви доторкуєтесь, може бути дуже високою.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Поверхня із склокераміки!** Якщо поверхня пошкоджена або має тріщину, то прилад слід негайно вимкнути, щоб запобігти можливому електричному удару
- Індукційний нагрів!** Предмети із металу, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, не можна класти на поверхню плити, тому що вони можуть нагрітись.
- Гаряча поверхня!** Індукційна плита нагріває спочатку дно посуду, але не саму плиту. Однак після закінчення процесу приготування страви може трапитися, що відбита жара може розігріти також і плиту до небезпечної температури. Небезпека опіків!
- Ушкодження здоров'я!** Особам, що мають електростимулятори серця, забороняється користування індукційними плитами.

- Не використовуйте для управління виробом зовнішній таймер або відокремлену систему управління.
- Ставте прилад на рівну поверхню, що стійка до вологи і високих температур.
- Якщо поверхня є чутливою до високих температур, підкладіть під плиту жаростійку підкладку.
- Не рухайте виріб, коли він працює.
- Утримуйте прилад тільки за ті ручки, що для цього призначені.
- Не ставте прилад під шафи, що висять на стіні, тому що із кастрюль може підійматися жара і пари.
- Додержуйте належну відстань для безпеки (30 см) до предметів, що легко запалюються (меблі, штори та інше)! Суворо забороняється вставляти прилад в шафи.
- Не нагрівайте пустий посуд на плиті, тому що це може призвести до небезпечного перевищення температури.
- Вентиляція:** Завжди утримуйте прорізи для вентиляції відкритими.

Огляд елементів для управління приладом

- 1 Клавiш TIMER (регулювання часу) з контрольною лампочкою
- 2 Клавiш „-“ (зниження потужності)
- 3 Дисплей
- 4 Клавiш „+“ (підвищення потужності)
- 5 ON/STANDBY (клавiш включення і режиму готовності)
- 6 Кабель електричної мережі

Загальні дані

Приготування страв за індукційною технологією

При приготуванні страв із застосуванням індукційної технології жара виникає через магнітні сили тільки тоді, коли каструля або сковорода з днищем, що піддається магнетизації, стоїть на плиті в зоні магнітного впливу і плита включена. При цьому нагрівається тільки дно каструлі, але не сама зона магнетизації. Під поверхню із склокераміки знаходиться індукційна шпуля. Якщо через шпулю проходить електричний струм, то виникає магнітне поле, яке викликає у днищі каструлі завихрення. Таким чином дно каструлі нагрівається. Це зберігає енергію, оскільки тепло виникає тільки в тому місці, де воно потрібне.

Який посуд я можу використати?

Для індукційних плит потрібні каструлі або днища каструль із матеріалу, що піддається магнетизації. На сучасному посуду дається примітка про його придатність для використання на індукційній плиті.

Принципово Ви можете використовувати всі види посуду, які містять залізо, а про їх властивості піддаватися магнетизації Ви дізнаєтесь за допомогою простого експерименту:

Поставте каструлю, що Ви перевіряєте, на плиту. Якщо Ви почувате акустичний сигнал після того, як Ви обрали функцію і включили прилад, то цей посуд не придатний для користування.

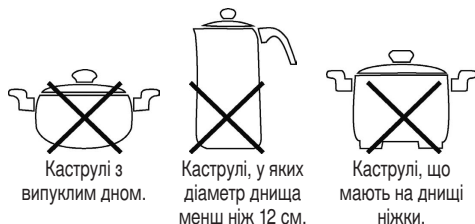
І ВКАЗІВКА:

Для Вашої безпеки прилад переключиться через декілька секунд в режим готовності.

Такі матеріали не можуть використатися для індукційних плит:

глина, скло або алюміній.

Каструлі таких видів Ви не можете використати:



Каструлі з випуклим дном.

Каструлі, у яких діаметр днища менш ніж 12 см.

Каструлі, що мають на днищі ніжки.

Електричне підключення

Характеристики для електричного підключення

У цілому плита може витримати потужність до 2000 Вт. При такому значенні рекомендується роздільна проводка із захистом через запобіжник для домашнього господарства 16А.

⚠ УВАГА: ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ!

Не використовуйте шнури для продовження електричного кабелю або розетки з багатьма гніздами, тому що потужність цього приладу занадто велика для цього.

Підключення

- Перед тим як вставити вилку в розетку, переконайтеся в тому, що напруга в мережі, яку Ви збираєтесь застосовувати, відповідає вимогам приладу. Технічні дані Ви знайдете на інформаційній табличці.
- Підключайте прилад до розетки, що обладнана захисними контактами належним чином, 230В/50Гц.

Застосування приладу за його призначенням

- Цей прилад визначено для приготування страв у посуду, що придатний для індукційної технології нагрівання.
- Якщо прилад використовується не за його призначенням або неналежним чином, то ми не несемо відповідальності за шкоду, що може виникнути!

Ввід в експлуатацію

- **Режим готовності:** Після того як Ви вставили вилку в розетку, плита включається в режим готовності до праці. Пролунає акустичний сигнал і контрольна лампочка на клавiшу ON/STANDBY (5) почне мигати. Дисплей показує символ „L“, що означає „LOW“ (низька температура).
- Поставте на плиту в зону нагрівання каструлю, що придатна для індукційної технології.
- Натисніть клавiш ON/STANDBY (5), щоб почати процес приготування страви. Контрольна лампочка на клавiшу ON/STANDBY (5) буде світитися безперервно.

Обрати потужність плити

- Натисніть клавiші +/- (2/4) декілька разів, щоб обрати потужність ступенів від 1 до 9.

І ВКАЗІВКА:

- Плита починає працювати завжди на ступені P(OWER) 7.
- Ступінь, що Ви вибрали, буде показано на дисплеї.
- Якщо не буде зроблено подальших команд управління, то плита автоматично відключиться через 120 хвилин.

Введення команди обмеження часу праці плити

Ви можете обмежити час праці плити клавішем TIMER.

- Включіть прилад і оберіть ступінь потужності, що Вам потрібний.
- Після цього натисніть клавіш TIMER (1). Контрольна лампочка на клавішу TIMER (1) буде світитися безперервно.
- За допомогою клавіш +/- оберіть час відключення плити від 1 до 199 хвилин.

І ВКАЗІВКА:

- Натисніть коротко клавіші - або + kurz, щоб змінити час на одну хвилину.
- Якщо Ви утримуєте клавіші - oder + натиснутими, то час буде мінятися з інтервалами в 10 хвилин.
- Після того як Ви установили потрібний Вам час, на дисплеї буде мигати декілька секунд цифра, яка потім буде світитися безперервно.
- Коли плита працює в режимі «встановлений час», то сигнал на дисплеї постійно змінюється з встановленої ступені на цифру часу, що залишився до закінчення праці.
- Після того як встановлений час закінчиться, плита автоматично відключиться і пролунає акустичний сигнал.

Відміна команди встановленого часу

- Якщо Ви хочете відмінити команду встановленого часу, натисніть клавіш TIMER (1), контрольна лампочка погасне.

Автоматичне відключення

- Плита самостійно відключиться після 120 хвилин, якщо на пульті управління не було зроблено нових команд. Це відключення призначене для Вашої безпеки.

Вимикання

- Натисніть клавіш ON/STANDBY (5).

І ВКАЗІВКА:

- Плита переключиться із режиму праці назад в режим готовності. Вентилятор може ще працювати декілька часу.
- Пролунає акустичний сигнал і контрольна лампочка на клавішу ON/STANDBY (5) буде мигати.
- Поки плита залишається гарячою, на дисплеї буде мигати сигнал „H“.
- Наприкінці витягніть вилку з розетки.
- Перед тим як убрати прилад для зберігання в інше місце, дайте йому охолонути.

Розпізнавання каstrулі

Прилад має функцію розпізнавання каstrулі. Після того як каstrулю було знято з плити, вона переключиться в режим готовності.

Просимо Вас прийняти до уваги наступну інформацію:

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Після того як Ви закінчили працювати з плитою, слід вимкнути її за допомогою клавіш для управління (ON/STANDBY), тому що недостатньо вимкнення тільки убранням каstrулі.
- Небезпека опіків!** Після закінчення процесу приготування страви жара від каstrулі може нагріти поверхню плити в зоні нагрівання до небезпечної температури.

Очищення

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Перед тим як почати очищення праски, слід обов'язково витягнути вилку з розетки!
- Почекайте, поки прилад не досягне нормальної температури!
- Категорично забороняється опускати прилад в воду, щоб очистити його. Це може призвести до удару електричним струмом або до пожежі.

⚠ УВАГА:

- Для очищення не застосовуйте щітки з дроту або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню.
- Не застосовуйте засоби для очищення, які містять їдкі або абразивні складові частини.

Керамічна плита

- Видаляйте залишки страв із плити ще в теплому стані, за допомогою вологої тканини або кухонного паперу.
- Очищуйте плиту м'якою губкою з невеликою кількістю води, після цього ретельно протирайте плиту м'якою тканиною насухо.
- Засоби очищування для керамічних плит:** Якщо на плиті залишилися пригорілі залишки страви, то використайте для її очищення спеціальні вироби для очищення керамічних плит із спеціалізованих магазинів.

Корпус

- Після закінчення праці очищуйте корпус злегка вологою тканиною.
- Звертайте увагу на те, щоб в отвори корпусу не потрапила рідина. Це може призвести до шкоди приладу або до удару електричним струмом.

Видалення несправностей

- Прилад не працює і не подає сигналів.**

Допомога:

Перевірте підключення до електричної мережі.

- Лунає акустичний сигнал після того, як Ви обрали функцію приготування страви і включили прилад.**

Можлива причина:

На плиту не поставлено каstrулі або поставлена каstrуля, що не придатна для індукційного нагрівання.

І ВКАЗІВКА:

Для безпеки користування прилад через декілька секунд переключиться в режим готовності.

Допомога:

Поставте на плиту каструлю, що придатна для індукційного нагрівання.

- **Плита раптово вимикається під час праці.**

Можливі підстави:

Включився захист від перегрівання.

Допомога:

Відключіть прилад від електричної мережі і дайте йому охолонути приблизно 20 хвилин. Після цього можете продовжити працю.

Подальші підстави:

Закриті отвори для вентиляції.

Допомога:

Звільніть отвори для вентиляції від предметів, що їх закривають.

Подальші підстави:

Плита автоматично відключилась після 120 хвилин праці.

Сигнали про неполадки

Під час праці на дисплеї появляються наступні повідомлення:

Повідомлення	
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	У цьому випадку існує проблема в електронній системі регулювання приладом.
E3, E6	Перевищення температури. Дивись інструкцію в розділі Усунення неполадок.
E7, E8	Перевищення напруги або недостатня напруга. Перевірте напругу в електричній мережі!

Технічні параметри

Модель:EKI 3438

Подання живлення:..... 220–240 В, 50/60 Гц

Споживання потужності:.....2000 Вт

Група електробезпеки.....II

Вага нетто: 2,33 кг

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Залишаємо за собою право на технічні зміни!





D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de