

BOMANN®

INDUKTIONSKOCHPLATTE EKI 551 CB

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



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации



DEUTSCH

Inhalt

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

NEDERLANDS

Inhoud

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

FRANÇAIS

Sommaire

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

ESPAÑOL

Índice

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

PORTUGUÊS

Índice

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

ITALIANO

Indice

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

2

NORSK

Innhold

Översikt over betjeningselementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	29
Tekniske data	Side	31

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	32
Technical Data.....	Page	35

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	36
Dane techniczne	Strona	39
Gwarancja	Strona	39

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	41
Technické údaje	Strana	44

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	45
Műszaki adatok	Oldal	48

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	49
Технические данные	стр.	52

DEUTSCH
NEDERLANDS
FRANÇAIS
ESPAÑOL
PORTUGUÊS
ITALIANO
NORSK
ENGLISH
JĘZYK POLSKI
ČESKY
MAGYARUL
MAGYARUL
РУССКИЙ

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
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon 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.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte 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!**

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit 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

- 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 und Knöpfen 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.

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.

Übersicht der Bedienelemente

Bedienfeld

- 1 TIMER Taste (Zeiten einstellen)
- 2 TIMER CANCEL (löschen)
- 3 Display
- 4 „°C“ (Temperatur) und „W“ (Leistungsanzeige) Kontrolllampen
- 5 Kontrolllampe (ON OFF)
- 6 „ON/OFF“ (Ein-/Austaste)
- 7 „KEEP WARM“ Taste und Kontrolllampe
- 8 „-“ Taste (Temperatur/Leistung niedriger)
- 9 „+“ Taste (Temperatur/Leistung höher)
- 9 „POWER“ Taste für leistungsgesteuertes Kochen
- 10 „TEMP“ Taste für temperaturgesteuertes Kochen

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:



Töpfe mit rundem Boden.

Töpfe deren Durchmesser am Boden kleiner als 12cm ist.

Töpfe die auf Füßen stehen.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

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

⚠️ WARNUNG VOR 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.

Anwendungshinweise

Displayanzeige

niedrige Temperatur	ca. 70°C		ca. 100°C	ca. 140°C	ca. 200°C	ca. 240°C	hohe Temperatur
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W			
kleine Leistung/				hohe Leistung			

HINWEIS:

Je nach Menge des Gargutes, der Art des Topfes und der Garzeit kann es zu Abweichungen von den genannten Temperaturwerten kommen.

Inbetriebnahme

1. **Bereitschaftszustand:** Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Die Kontrolllampe ON OFF (5) blinkt.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
3. Drücken Sie die Ein-/Austaste ON/OFF (6), um den Kochbetrieb zu starten. Die Kontrolllampe ON OFF (5) leuchtet kontinuierlich.
4. Stellen Sie mit den Tasten „POWER“ (9) oder „TEMP“ (10) die gewünschte Kochfunktion ein.

Kochfunktionen

Drücken Sie die Tasten +/- (8) wiederholt, um eine Leistungs- oder Temperaturstufe auszuwählen. Die Lampe für die entsprechende Funktion (4), „°C“ (Temperatur) oder „W“ (Leistungsanzeige), leuchtet.

a) Leistungsgesteuertes Kochen „POWER“

- Das Gargut wird auf der von Ihnen eingestellten Stufe ständig fortgekocht.

HINWEIS:

Sie können die Stufe nach dem Einschalten jederzeit mit den Tasten (8) verändern.

b) Temperaturgesteuertes Kochen „TEMP“

- Das Gargut wird auf die von Ihnen eingestellte Temperatur erwärmt und durch automatische Regelung bei dieser Temperatur gehalten.

HINWEIS:

- Die voreingestellte Temperatur können Sie nach dem Einschalten jederzeit mit den Tasten (8) verändern.
- Diese Funktion eignet sich bei Temperaturen von 200°C auch zum fritieren. Bitte nur hoch hitzebeständiges Fett verwenden!

Abschaltzeit eingeben

Alle Kochfunktion können zeitlich begrenzt werden.

- Drücken Sie die ON/OFF (Ein-/Austaste 6) und wählen Sie eine beliebige Funktion aus.
- Drücken Sie dann die Taste TIMER (1). Stellen Sie mit den Tasten +/- eine Abschaltzeit zwischen 1 und 120 Minuten ein. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird die Kochplatte automatisch ausgeschaltet.

i HINWEIS:

- Das Ende der Kochzeit wird Ihnen nach Ablauf der Zeit durch einen Signalton angezeigt.
- **Zeit löschen:** Möchten Sie die voreingestellte Zeiten löschen, drücken Sie die Taste TIMER CANCEL (2), 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.
- Mit der „KEEP WARM“ Funktion können Sie Ihre zubereiteten Speisen warm halten. Dazu drücken Sie einmal die Taste (7) während des Kochvorgangs. Die Temperatur ist auf 70°C voreingestellt. Zum Ausschalten drücken Sie die ON/OFF (Ein-/Austaste 6).

Ausschalten

- Drücken Sie die ON/OFF (Ein-/Austaste 6).
- Die Kochplatte wird aus jedem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Die Betriebsanzeige (5) blinkt.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Bevor Sie das Gerät wegräumen, lassen Sie es abkühlen.

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 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

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.

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 gewährt 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.

- **Beim Warmhalten wird die Temperatur am Topf nicht gehalten.**

Mögliche Ursache:

Der Topfboden ist uneben oder gebogen.

Abhilfe:

Stellen Sie einen geeigneten Topf auf.

- **Störungsmeldungen**

Während des Betriebs erscheinen im Display folgende Meldungen:

Meldung	
E1 o. E2	In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung. Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Meldung	
E3 o. E4	Übertemperatur. Siehe weiter unter Störungsbehebung.
E5	Unterspannung. Überprüfen Sie das Stromnetz!
E6	Überspannung. Überprüfen Sie das Stromnetz!

Technische Daten

Modell:..... EKI 551 CB
 Spannungsversorgung:.....220-240 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:2000 W
 Schutzklasse:..... II
 Nettogewicht:.....2,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät EKI 551 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 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@bomann.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.

C. Bomann GmbH
 Heinrich-Horten-Str. 17
 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 binnenverpakking. 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.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- 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!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee 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 letselsrisico's.

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies

- 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 vastpakken bij de daarvoor bestemde handgrepen en knoppen.
- 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 verluchtingsgleuven altijd vrij.

WAARSCHUWING:

- **Oppervlak van glaskeramik!** 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.

Overzicht van de bedieningselementen

Bedieningspaneel

- 1 TIMER knop (tijden instellen)
- 2 TIMER CANCEL (wissen)
- 3 Display
- 4 „°C“ (temperatuur) en „W“ (vermogensindicator) controlelampjes
- 5 Controlelampje (ON OFF)
- 6 "ON/OFF" (Aan-/uit-toets)
- 7 Toets "KEEP WARM" en controlelampje
- 8 „-“ toets (temperatuur/vermogen lager)
- 9 „+“ toets (temperatuur/vermogen hoger)
- 9 Toets "POWER" voor vermogensgeregeld koken
- 10 Toets "TEMP" voor temperatuurgeregeld koken

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.

⚠ WAARSCHUWING VOOR 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.

Gebruiksaanwijzingen

Display

lage temperatuur					hoge temperatuur
ca. 70°C	ca. 100°C	ca. 140°C	ca. 200°C	ca. 240°C	
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W	
laag vermogen				hoog vermogen	

i OPMERKING:

Afhankelijk van de hoeveelheid van het te koken voedsel, het type kookpot en de kooktijd kunnen er afwijkingen ontstaan van de genoemde temperatuurwaarden.

Inbedrijfstelling

- Stand-by:** Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. Het controlelampje ON OFF (5) knippert.
- Plaats een passende ketel op de kookzone.
- Druk op de Aan-/uit-toets (ON/OFF) (6) om het kookbedrijf te starten. Het controlelampje ON OFF (5) brandt constant.
- Stel de gewenste kookfunctie in met de toetsen "POWER" (9) of "TEMP" (10).

Kookfuncties

Druk de toetsen +/- (8) herhaalde malen in om een vermogens- of temperatuurstand te selecteren. Het lampje voor de dienovereenkomstige functie (4) "°C" (temperatuur) of "W" (vermogensindicator) brandt.

a) Vermogensgestuurd koken „POWER“

- Het eten wordt op het door u ingestelde niveau constant verder klaargemaakt.

i OPMERKING:

U kunt het niveau na de inschakeling op elk ogenblik met de knoppen (8) veranderen.

b) Temperatuurgestuurd koken „TEMP“

- Het eten wordt op de door u ingestelde temperatuur opgewarmd en door automatische regeling op deze temperatuur gehouden.

i OPMERKING:

- De voorinstelde temperatuur kunt u na de inschakeling op elk moment met de toetsen (8) veranderen.
- Deze functie is bij temperaturen van 200°C ook geschikt om te frituren. Gelieve alleen nog hittebestendig vet te gebruiken!

De uitschakeltijd ingeven

Alle kookfuncties kunnen tijdelijk begrensd worden.

- Druk op de Aan-/uit-toets (ON/OFF) (6) en selecteer een willekeurige functie.
- Druk vervolgens op de toets TIMER (1). Stel met behulp van de toetsen +/- een uitschakeltijd tussen 1 en 120 minuten in. Na afloop van de voorinstelde tijd wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

i OPMERKING:

- Het einde van de kooktijd wordt na afloop van de tijd door middel van een signaalgeluid weergegeven.
- **Tijd wissen:** Wanneer u de voorinstelde tijden wilt wissen, drukt u op de toets TIMER CANCEL (2), 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.
- Met de functie "KEEP WARM" kunt u maaltijden warm houden. Druk daarvoor tijdens het kookproces een keer op de toets (7). De temperatuur is voorinsteld op 70 °C. Druk op de toets ON/OFF (aan-/uitschakeltoets 6) om het apparaat uit te schakelen.

Uitschakelen

- Druk op de Aan-/uit-toets (ON/OFF) (6).
- De kookplaat wordt uit elke bedrijfsstatus naar de stand-by modus teruggestuurd. De bedrijfsindicatie (5) knippert.
- Trek daarna de netstekker uit.
- Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoelen.

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

Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

⚠ WAARSCHUWING:

- Na het gebruik moet de kookplaat door haar regel- en stuurinrichtingen uitgeschakeld worden, en niet alleen door de ketelherkenning.
- **Gevaar voor brandletsels! Na het koken kan het door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.**

Reiniging

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water.

Keramische kookplaat

- Verwijder etensresten nog in warme 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.**

Oplissing:

Controleer de metaansluiting.

- **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.

Oplissing:

Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

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

Mogelijke oorzaak:

De overtemperatuurveiligheid is aangesprongen.

Oplissing:

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

Andere oorzaak:

De verlichtingsgleuven zijn bedekt.

Oplissing:

Ontdoe de verlichtingsgleuven van vreemde voorwerpen.

- **Bij het warm houden wordt de temperatuur aan de pot niet gehouden.**

Mogelijke oorzaak:

De ketelbodem is oneffen of gebogen.

Oplissing:

Plaats een passende ketel.

• **Storingsmeldingen**

Tijdens de werking verschijnen de volgende meldingen op het display:

Melding	
E1 o. E2	In dit geval is er een probleem in de elektronische sturing.
E3 o. E4	Overtemperatuur. Zie verder onder storing-verhelping.
E5	Onderspanning. Controleer het stroomnet!
E6	Overspanning. Controleer het stroomnet!

Technische gegevens

Model:..... EKI 551 CB
 Spanningstoever:220-240 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:2000 W
 Beschermingsklasse: II
 Nettogewicht:.....2,8 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!



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.

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.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- 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!**

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez 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.

Conseils de sécurité spécifiques

- 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.
- Ne touchez que les poignées et les boutons prévus 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 fixez 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.

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.

Liste des différents éléments de commande

Zone de commande

- 1 Touche TIMER (régler la durée - minuterie)
- 2 TIMER CANCEL (supprimer)
- 3 Écran
- 4 Voyants de contrôle „°C“ (température) et „W“ (affichage de puissance)
- 5 Voyant de contrôle (ON OFF)
- 6 “ON/OFF” (touche marche/arrêt)
- 7 Touche et voyant de contrôle “KEEP WARM”
- 8 Touche „-“ (baisser la température/a puissance)
Touche „+“ (augmenter la température/
la puissance)
- 9 Touche „POWER“ pour une cuisson
à la puissance contrôlée
- 10 Touche “TEMP” pour une cuisson
à la température contrôlée

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 inadapté.

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 inadaptés:



Les fait-tout au fond rond.

Les fait-tout dont le diamètre du 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.

⚠ DANGER, 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.

Informations pour l'utilisation

Affichage à l'écran

Température basse	Température élevée
env. 70°C	env. 100°C
env. 140°C	env. 200°C
env. 240°C	env. 240°C
500 W	1400 W
1600 W	1800 W
2000 W	2000 W
Puissance faible	Puissance élevée

REMARQUE:

Des écarts des températures indiquées ci-dessus peuvent apparaître en fonction de la quantité des articles à cuire, du type du fait-tout et de la durée de la cuisson.

Mise en service

1. **État de veille:** Après avoir enfilé la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. Le voyant de contrôle ON OFF (5) clignote.
2. Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
3. Actionnez la touche marche/arrêt (ON/OFF) (6), pour lancer la cuisson. Le voyant de contrôle ON OFF (5) est allumé en continu.
4. Réglez la fonction de cuisson désirée à l'aide des touches „POWER“ (9) ou „TEMP“ (10).

Les fonctions de cuisson

Appuyez à plusieurs reprises sur les touches +/- (8) pour sélectionner un niveau de puissance ou de température. La lampe pour la fonction correspondante (4), „°C“ (température) ou „W“ (affichage de puissance) s'allume.

- a) **Cuisson en fonction de la puissance désirée „POWER“**
 - La cuisson des aliments continue en permanence au niveau réglé.

REMARQUE:

Après la mise en marche, vous pouvez modifier le niveau à l'aide des touches (8) à tout moment.

- b) **Cuisson en fonction de la température désirée „TEMP“**
 - Les aliments à cuire sont chauffés à la température réglée qui est maintenue grâce au réglage automatique.

i REMARQUE:

- Il est possible de modifier à tout moment la température réglée à l'aide des touches (8).
- Par des températures de 200°C, cette température convient également pour la friture. Prière de n'utiliser que des huiles supportant des températures très élevées!

Entrer l'heure de l'arrêt

Toutes les fonctions de cuisson peuvent être limitées dans le temps.

- Actionnez la touche marche/arrêt (ON/OFF) (6) et sélectionnez la fonction désirée.
- Appuyez ensuite sur la touche TIMER (1). Réglez à l'aide des touches +/- un temps d'arrêt entre 1 et 120 minutes. Après écoulement de la durée pré-réglée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

i REMARQUE:

- Une fois la durée de la cuisson passée, un signal sonore retentit.
- **Supprimer la durée:** Lorsque vous souhaitez supprimer les heures pré-réglées, appuyez sur la touche TIMER CANCEL (2) 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.
- La fonction „KEEP WARM“ vous permet de maintenir au chaud vos plats préparés. Pour ce faire, vous appuyez une fois sur la touche (7) pendant la cuisson. La température est pré-réglée à 70°C. Pour l'arrêter, vous appuyez sur la touche ON/OFF (touche marche / arrêt 6).

Arrêter

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) (6).
- La plaque de cuisson est remise en veille à partir de tous les états de fonctionnement.
Le voyant du mode de fonctionnement (5) clignote.
- Retirez ensuite la fiche de contact.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

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 l'utilisation, il convient d'arrêter la plaque de cuisson par ses dispositifs de réglage et de commande et non pas par la détection de la présence d'un fait-tout.
- **Risque de brûlures! Après la cuisson, la chaleur dégagée risque de provoquer des températures dangereuses au niveau de la zone de cuisson.**

Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

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 inadapté.

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.

- **Lors du maintien au chaud, la température n'est pas maintenue au niveau du fait-tout.**

Cause possible:

Le fond du fait-tout n'est pas plan ou est tordu.

Remède:

Posez-y un fait-tout adapté.

- **Alarmes**

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

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

Données techniques

Modèle:..... EKI 551 CB

Alimentation:220-240 V, 50 Hz

Consommation:2000 W

Classe de protection: II

Poids net:2,8 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.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- 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!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

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

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor. En caso de tener una superficie cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- Tomar solamente por las asas y botones previstos.
- 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.

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.

Indicación de los elementos de manejo

Panel de control

- 1 Tecla **TIMER** (ajustar horas)
- 2 **TIMER CANCEL** (borrar)
- 3 Pantalla
- 4 „°C“ (Temperatura) y „W“ (Indicación de potencia) Lámparas de control
- 5 Lámpara de control (ON OFF)
- 6 "ON/OFF" (tecla de conexión/ desconexión)
- 7 Tecla "KEEP WARM" y lámpara de control
- 8 Tecla „-“ (reducir temperatura/potencia)
- Tecla „+“ (aumentar temperatura/potencia)
- 9 Tecla „POWER“ para un cocinado dirigido por potencia
- 10 Tecla "TEMP" para un cocinado dirigido por temperatura

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.

ESPAÑOL

¿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.

AVISO DE 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.

Indicaciones para el uso

Indicación de display

Temperatura baja		Temperatura alta		
aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
70 °C	100 °C	140 °C	200 °C	240 °C
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W
baja potencia			alta potencia	

INDICACIÓN:

Los valores de temperatura pueden variar en dependencia de la cantidad de productos a cocinar, el tipo de la cazuela y el tiempo de cocción.

Puesta en servicio

1. **Estado de reserva:** Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. La lámpara de control ON OFF (5) parpadea.
2. Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
3. Pulse la tecla de conexión/ desconexión (ON/OFF) (6) para iniciar el servicio de cocción. La lámpara de control ON OFF (5) está iluminada continuamente.
4. Ajuste con las teclas „POWER“ (9) o „TEMP“ (10) la función de cocción deseada.

Funciones de cocción

Pulse repetidamente las teclas +/- (8), para seleccionar un grado de potencia o temperatura. La lámpara para la correspondiente función (4), „°C“ (Temperatura) o „W“ (Indicación de potencia), se ilumina.

a) Cocción con regulación de potencia „POWER“

- Los ingredientes se siguen cocinando al escalón ajustado por Vd.

INDICACIÓN:

Después de la conexión se puede modificar el escalón en cada momento con las teclas (8).

b) Cocción con regulación de la temperatura „TEMP“

- Los ingredientes se calientan a la temperatura ajustada por Vd. y se mantienen a esta temperatura a través de una regulación automática.

i INDICACIÓN:

- Después de la conexión se puede modificar en cada momento la temperatura preajustada con las teclas (8).
- Esta función sirve a temperaturas de 200 °C también para freír. ¡Emplee sólo grasas que se apropien para temperaturas altas!

Entrada del tiempo de desconexión

Para todas las funciones de cocción se puede limitar el tiempo.

- Pulse la tecla de conexión/ desconexión (ON/OFF) (6) y seleccione la función deseada.
- Pulse entonces la tecla TIMER (1). Ajuste con las teclas +/- un tiempo de desconexión entre 1 y 120 minutos. Después de transcurrir el tiempo previamente ajustado se desconecta automáticamente la placa de cocción.

i INDICACIÓN:

- El final del tiempo de cocción se le indica por un tono de señal después de haber transcurrido el tiempo.
- **Borrado del tiempo:** El final del tiempo de cocción se le indica por un tono de señal después de haber transcurrido el tiempo.
- **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.
- Con la función „KEEP WARM“ puede mantener caliente los alimentos preparados. Para ello, pulse una vez la tecla (7) durante el proceso de cocción. La temperatura está preajustada a 70 °C. Para la desconexión pulse la tecla ON/OFF (conectado/desconectado 6).

Desconexión

- Pulse la tecla de conexión/ desconexión (ON/OFF) (6).
- La placa de cocción se conmuta de cualquier estado de servicio al estado de reserva. El indicador de servicio (5) parpadea.
- Saque a continuación la clavija de la red.
- Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

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:

- Desconecte la placa de cocción después del uso a través de sus elementos de regulación y de mando. No es suficiente con el reconocimiento automático.
- **¡Peligro de quemadura! Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.**

Limpieza

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

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.

i 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.

- **Durante la conservación del calor no se mantiene la temperatura en la cazuela.**

Possible causa:

El fondo de la cazuela no es plano o está arqueado.

Acción correctora:

Coloque una cazuela apropiada.

- **Mensajes de fallo**

Durante el servicio aparecen en la pantalla los siguientes mensajes:

Mensaje	
E1 o. E2	En este caso hay un problema en el control electrónico.
E3 o. E4	Sobretensión. Véase bajo Eliminación de fallos.
E5	Subtensión. Compruebe la red de corriente.
E6	Sobretensión. Compruebe la red de corriente.

Datos técnicos

Modelo:..... EKI 551 CB
 Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz
 Consumo de energía:2000 W
 Clase de protección: II
 Peso neto:2,8 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.



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.

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.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- 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!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

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.

Instruções especiais de segurança

- 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.
- Pegar apenas nos puxadores e botões previstos para tal.
- 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.

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.

Descrição dos elementos de serviço

Campo de comando

- 1 Tecla TIMER (ajustar intervalos de tempo)
- 2 TIMER CANCEL (eliminar)
- 3 Display
- 4 „°C“ (temperatura) e „W“ (indicador de potência) lâmpadas de controlo
- 5 Lâmpada de controlo (ON OFF)
- 6 “ON/OFF” (tecla liga/desliga)
- 7 Tecla e lâmpada de controlo “KEEP WARM”
- 8 Tecla „-“ (temperatura/ rendimento mais baixo) „Tecla +“ (temperatura/rendimento mais alto)
- 9 „POWER“ tecla para cozinhar com ajustamento da potência
- 10 “TEMP” tecla para cozinhar com ajustamento da temperatura

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.

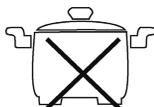
Estes panelas não podem ser utilizadas no fogão:



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.

AVISO COM 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.

Indicações de utilização

Panel de controlo

Temperatura baixa			Temperatura alta	
aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
70°C	100°C	140°C	200°C	240°C
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W
Rendimento baixo			Rendimento alto	

INDICAÇÃO:

Dependendo do tamanho da carne que vai ser assada, do tipo de panela, e do tempo de cozimento podem ocorrer alterações do valores exactos de temperatura.

Tomada em funcionamento

- Estado de espera:** Depois que inseriu a ficha, a superfície de cozimento está modo de espera. A lâmpada de controlo ON OFF (5) pisca.
- Coloque uma panela adequada da zona de cozimento.
- Com auxílio da tecla liga/desliga (ON/OFF) (6) ajuste a função de cozimento desejada. A lâmpada de controlo ON OFF (5) pisca continuamente.
- Regule com as teclas „POWER“ (9) ou „TEMP“ (10) a função de cozinhar desejada.

Funções de cozimento

Prima as teclas +/- (8) repetidamente para definir um nível de potência ou temperatura. A lâmpada para as respectivas funções (4), „°C“ (temperatura) ou „W“ (indicador de potência) pisca.

a) Cozinhar com ajuste de rendimento „POWER“

- No nível ajustado o bem a ser cozinhado continua sendo cozinhado de modo contínuo.

INDICAÇÃO:

Você pode alterar o nível de cozimento a qualquer momento, com auxílio das teclas (8).

b) Cozinhar com ajuste de temperatura „TEMP“

- O bem a ser cozinhado é esquentado na temperatura que você ajustou e é mantido nesta temperatura através de um ajuste automático.

INDICAÇÃO:

- Você pode alterar a temperatura pré-ajustada a qualquer momento, depois de ligar o fogão, com auxílio das teclas (8).
- A uma temperatura de 200°C esta função também é adequada para frituras. Queira fazer uso somente de óleo altamente resistente a calor!

Entrar hora de desligamento

Todas as funções de cozimento podem ser limitadas em termos de tempo de cozimento.

- Prima a tecla liga/desliga (ON/OFF) (6) e seleccione uma função pretendida.
- Prima em seguida a tecla TIMER (1). Regule com as teclas +/- uma hora de desligamento entre 1 e 120 minutos. Uma vez decorrido o tempo pré-ajustado a chapa de cozimento é desligada de modo automático.

i INDICAÇÃO:

- Depois do tempo da cozedura ter passado um sinal sonoro disparará.
- **Apagar o ajuste de tempo:** Se quiser eliminar o tempo prédefinido, prima a tecla TIMER CANCEL (2), 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.
- Com a função „KEEP WARM“ pode manter a sua comida quente. Prima uma vez a tecla (7) durante a cozedura. A temperatura está prédefinida em 70 °C. Para desligar o fogão prima a tecla ON/OFF (ligar/desligar 6). 6).

Desligamento

- Pressione a tecla liga/desliga (ON/OFF) (6).
- Independente do modo de funcionamento, no qual a chapa de cozimento se encontra, ela pode ser alternada para o modo de espera. A indicação de funcionamento pisca (5).
- Em seguida, retire a ficha de rede.
- Antes de guardar o aparelho, deixe que ele arrefeça.

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 seguintes indicações:

⚠ AVISO:

- Após a utilização a chapa de cozimento deve ser desligada através dos seus dispositivos de regulação e comando, e não apenas pela função de reconhecimento de panela.
- **Perigo de queimadura! Após o processo de cozimento, o calor que irradia pode gerar temperaturas perigosas na zona de cozimento.**

Limpeza

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retire sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
- Não mergulhar, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

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.

Carcaça

- Após a utilização, limpe a carcaça com um pano ligeiramente húmido.
- Certifique-se de que líquidos não podem penetrar nas aberturas da carcaça. 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 inapropriada.

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.

- **Ao manter aquecido a temperatura na panela não é mantida constante.**

Possível motivo:

O fundo da panela é irregular ou abaulado.

Solução:

Utilize uma panela adequada para o fogão.

- **Avisos de falha**

Durante o funcionamento surgem no display as seguintes indicações:

Indicação	
E1 o. E2	Neste caso há um problema com o comando electrónico.
E3 o. E4	Temperatura excessiva. Vide as indicações no capítulo eliminação de falhas
E5	Temperatura inferior. Verifique a rede eléctrica!
E6	Temperatura excessiva. Verifique a rede eléctrica!

Características técnicas

Modelo:..... EKI 551 CB

Alimentação da corrente:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energia: 2000 W,

Categoria de protecção:..... II

Peso líquido:.....2,8 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. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- 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!

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

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.

Speciali norme di sicurezza relative

- Porre l'apparecchio su una superfi cie piana e resistente all'umidità e al calore. Nel caso di superfi ci delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Toccare solo i manici ed i tasti previsti.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza suffi ciente dagli oggetti facilmente infi amabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Non riscaldate una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.

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, cucchiali 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.

ITALIANO

Elementi di comando

Campo di comando

- 1 Tasto TIMER (impostare i tempi)
- 2 TIMER CANCEL (cancellare)
- 3 Display
- 4 Indicatori luminosi „°C“ (Temperatura) e „W“ (Visore potenza)
- 5 Spia di controllo (ON OFF)
- 6 "ON/OFF" (Tasto di on/off)
- 7 Tasto e indicatore luminoso "KEEP WARM"
- 8 Tasto „-“ (temperatura/potenza minore)
Tasto „+“ (temperatura/potenza maggiore)
- 9 Tasto „POWER“ per la cottura a potenza comandata
- 10 Tasto „TEMP“ per la cottura a temperatura comandata

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:



Pentole con fondo rotondo.



Pentole il cui fondo ha un diametro inferiore a 12cm.



Pentole sorrette da piedini

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.

AVVISO DI 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.

Indicazioni relative all'applicazione

Display

bassa temperatura					alta temperatura
ca. 70°C	ca. 100°C	ca. 140°C	ca. 200°C	ca. 240°C	
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W	
piccola potenza				elevata potenza	

NOTA:

A seconda del volume dei cibi da cuocere, del tipo di tegame e del tempo di cottura vi possono essere degli scostamenti dai valori di temperatura indicati.

Messa in esercizio

1. **Condizione di pronto:** dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. L'indicatore luminoso ON OFF (5) lampeggia.
2. Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
3. Premete il tasto di on/off (6) per avviare il processo di cottura. L'indicatore luminoso ON/OFF (5) lampeggia di continuo.
4. Con i tasti „POWER“ (9) o „TEMP“ (10) impostare la funzione di cottura desiderata.

Funzioni di cottura

Premere ripetutamente i tasti +/- (8) per impostare un livello di potenza o temperatura. L'indicatore per la corrispettiva funzione (4), „°C“ (temperatura) o „W“ (indicatore di potenza), lampeggia.

- a) **Cottura con controllo della potenza „POWER“**
 - La cottura dei cibi prosegue al livello da Voi impostato.

NOTA:

Dopo l'accensione potete modificare tale livello in ogni momento con i tasti (8).

- b) **Cottura con controllo della temperatura „TEMP“**
 - I cibi da cuocere vengono riscaldati alla temperatura da Voi impostata, la quale viene mantenuta grazie alla regolazione automatica.

NOTA:

- Dopo l'accensione potete modificare in ogni momento la temperatura preimpostata con i tasti (8).
- A temperature di 200° C questa funzione è adatta anche per friggere. Si prega di utilizzare solo grasso con elevata resistenza ad alte temperature!

Immissione dell'ora di spegnimento

la durata di tutte le funzioni di cottura può venire limitata.

- Premete il tasto ON/OFF (6) e selezionate la funzione desiderata.
- Premere quindi il tasto TIMER (1). Con i tasti +/- impostare un'ora di spegnimento tra 1 e 120 minuti e in. Alla scadenza del tempo reimpostato il piano di cottura viene spento automaticamente.

i NOTA:

- La fine della cottura sarà segnalata al termine con un segnale acustico.
- **Cancellare la durata:** Se si desidera cancellare gli orari impostati in precedenza, premere il tasto TIMER CANCEL (2), 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.
- Con la funzione „KEEP WARM“ si possono tenere calde le pietanze preparate. A tal fine premere una volta il tasto (7) durante la cottura. La temperatura è reimpostata su 70°C. Per spegnere premere il tasto ON/OFF (6).

Spegnimento

- Premete il tasto di ON/OFF (6).
- Il piano di cottura viene riportato da qualsiasi condizione di funzionamento in cui si trova attualmente allo stato di pronto. L'indicazione di funzionamento sul display (5) lampeggia.
- Dopo di ciò staccate la spina.
- Prima di ritirare l'apparecchio lasciatelo raffreddare.

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 il piano di cottura deve venire spento mediante i suoi dispositivi di regolazione e di comando e non solo togliendo la pentola e sfruttando così la funzione di riconoscimento della stessa.
- **Pericolo di ustioni! Al termine del processo di cottura il calore irradiato può generare temperature pericolose sulla zona di cottura.**

Pulizia

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detersivi forti o abrasivi.
- Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

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.
- **Detersivi per superfici in vetroceramica:** nel caso di resti bruciaci 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.

- **Nella funzione scaldavivande la temperatura sulla pentola non viene mantenuta.**

Possibile causa:

il fondo della pentola non è in piano o è piegato.

Rimedio:

utilizzate una pentola adeguata.

• Segnalazione dei guasti

Durante il funzionamento vengono visualizzati sul display i seguenti messaggi:

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

Dati tecnici

Modello: EKI 551 CB

Alimentazione rete:220-240 V, 50 Hz

Consumo di energia:2000 W

Classe di protezione:..... II

Peso netto:2,8 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.



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.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet. Fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

ADVARSEL!

Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

 **TIPS:** Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Sett apparatet på et jevnt underlag som tåler fuktighet og varme. Hvis overflaten er ømførlig, legger du en varmebestandig plate under.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk.

- Ikke ta på noe annet enn håndtakene og knappene.
- Fordi det stiger opp varme og damp, må apparatet ikke brukes under hengeskap.
- Overhold en sikkerhetsavstand på 30 cm til lett antenkelige gjenstander som møbler, gardiner osv. Apparatet må aldri bygges inn i skap.
- Du må ikke varme opp tomme kokekar på kokesonen. Dette kan føre til farlige overtemperaturer.
- **Ventilasjon:** Du må alltid holde ventilasjonsslissen fri.

ADVARSEL:

- **Glasskeramikflate!** Hvis overflaten er skadet eller sprukket, må apparatet slås av for å unngå mulig elektrisk støt.
- **Induksjonsvarme!** Gjenstander av metall, som f.eks. kniver, gaffer, skjærer og lokk, bør ikke legges på kokenivået, for de kan varmes opp.
- **Varm overflate!** Ved induksjonskokefelt varmes først kun bunnen av kokekarene, men ikke selve kokesonen, men etter kokeforløpet kan det føre til farlige temperaturer på kokesonen, pga. den avstrålte varmen. Fare for forbrøning!
- **Advarsel mot helseskader!** Personer med pacemakere får ikke bruke kokeplaten.

Oversikt over betjeningselementene

Betjeningsfelt

- 1 TIMER tast (stille inn tider)
- 2 TIMER CANCEL (slett)
- 3 Display
- 4 „°C“ (temperatur) og „W“ (ytelsesanvisning) kontrollamper
- 5 Kontrollampe (ON OFF)
- 6 „ON/OFF“ (på/av tast)
- 7 „KEEP WARM“ tast og kontrollampe
- 8 „-“ tast (temperatur/effekt lavere)
- 9 „+“ tast (temperatur/effekt høyere)
- 9 „POWER“ tast for ytelsesstyrt koking
- 10 „TEMP“ tast for temperaturstyrt koking

Generelt

Koke med induksjon

Ved koking med induksjon oppstår varmen med hjelp av magnetiske krefter først når en kasserolle eller en panne med magnetiserbar bunn settes på en innkoplet kokesone. Ved dette varmes kun bunnen til kokekaret opp, men ikke selve kokesonen. Under glasskeramikken er induksjonsspulen. Hvis den forsynes med strøm, oppstår et magnetfelt som produserer virvel i kasserollebunnen. Slik bevirktes en oppvarming av bunnen. Det sparer energi, for varmen oppstår kun der hvor den behøves.

Hvilke kokekar kan jeg bruke?

For induksjonskokeplater behøver du kasseroller eller kokekarbunner med magnetiserbart materiale. Kokekar blir i dag markert med henvisningen egnet for induksjonsstekeovn.

Prinsipielt kan du bruke alle kokekar med jern. Om disse også kan magnetiseres, vil et kort forsøk vise:

Sett på den gjeldene kasserollen. Hvis du hører et signal etter at kokefunksjonen ble valgt og apparatet ble slått på, er kasserollen ubrukelig.

i TIPS:

Av sikkerhetsgrunner slår apparatet seg i beredskapstilstand etter få sekunder.

Disse materialene kan du ikke bruke som kokekar:

Leire, glass eller aluminium.

Disse kasserollene kan du ikke bruke:



Kasseroller med rund bunn.

Kasseroller med diameter mindre enn 12 cm på bunnen.

Kasseroller som står på føtter.

Elektrisk tilkobling

Tilkoblingsverdi

Totalt kan kokeplaten ta opp en ytelse på 2000 W. Ved denne tilkoblingsverdien anbefales en atskilt tilførsel med en avsikring over en 16 A husholdningsvernebryter.

⚠ ADVARSEL MOT OVERBELASTNING!

Ikke bruk skjøteledninger eller multi-stikkontakter, for dette apparatet har for sterk ytelse.

Tilkobling

- For du stikker støpselet inn i stikkkontakten, må du kontrollere om strømspenningen du ønsker å bruke stemmer overens med apparatets spenning. Opplysninger om dette finner du på merkeplaten.
- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz.

Brukshenvisninger

Displayanvisning

lav temperatur					høy temperatur
ca. 70 °C	ca. 100 °C	ca. 140 °C	ca. 200 °C	ca. 240 °C	
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W	
liten effekt					høy effekt

i TIPS:

Alt etter mengde mat, type kasserolle og steiketid kan det komme til avvik fra de nevnte temperaturverdiene.

Igangsetting

1. **Beredskapstilstand:** Etter at du har pluggert inn støpselet, går kokeplaten i beredskapstilstand. Kontrollampen ON OFF (5) blinker.

2. Sett en egnet kasserolle på kokesonen.
3. Trykk på på/av (ON/OFF) tasten (6) for å starte kokedriften. Kontrollampen ON OFF (5) lyser kontinuerlig.
4. Still inn ønsket kokefunksjon med tasten „POWER“ (9) eller „TEMP“ (10).

Kokefunksjoner

Trykk på tastene +/- (8) gjentatte ganger for å velge et ytelses- eller temperaturtrinn. Lampen for tilsvarende funksjon (4), „°C“ (temperatur) eller „W“ (ytelses) lyser.

a) Effektstyrt koking „POWER“

- Maten fortsetter å koke på det trinnet du har stilt inn.

i TIPS:

Etter innkopling kan du endre trinnet til enhver tid med tastene (8).

b) Temperaturstyrt koking „TEMP“

- Maten oppvarmes på den temperaturen du har stilt inn og holdes på denne temperaturen ved hjelp av en automatisk regulering.

i TIPS:

- Den forhåndsinnstilte temperaturen kan du endre til enhver tid med tastene (8).
- Denne funksjonen er også egnet til frityrkoking ved temperaturer på 200 °C. Bruk kun varmebestandig fett!

Taste inn utkoplingstid

Alle kokefunksjonene kan begrenses tidsmessig.

- Trykk på på/av (ON/OFF) tasten (6) og velg ønsket funksjon.
- Trykk deretter på tasten TIMER (1). Bruk tastene +/- for å stille inn en utkoplingstid på mellom 1 og 120 minutter. Etter at den forhåndsinnstilte tiden er forløpt blir kokeplaten slått av automatisk.

i TIPS:

- Avsluttet koketid blir anvist med en signaltone etter utløpt tid.
- **Slette tid:** Ønsker du å slette forhåndsinnstilt tid, trykker du på tasten TIMER CANCEL (2). Kontrollampen slukker.
- **Automatisk utkopling:** Kokeplaten slår seg av automatisk etter 120 minutter, hvis det ikke tastes inn noe på betjeningsfeltet i løpet av denne tiden. Dette er for din egen sikkerhet.
- Med „KEEP WARM“-funksjonen kan du holde tilberedt mat varm. Trykk en gang på tasten (7) under kokeprosessen. Temperaturen er forhåndsinnstilt på 70 °C. For å slå av funksjonen trykker du på ON/OFF (av-/på-tasten 6).

Utkopling

- Trykk på på/av (ON/OFF) tasten (6).
 - Kokeplaten koples tilbake til beredskapstilstand fra enhver driftstilstand. Driftsangivelsen (5) blinker.
 - Trekk til slutt ut støpselet.
 - La apparatet kjøle seg ned før du rydder det bort.
- Apparatet har en kasserollegenkjennning. Platen koples tilbake til

beredskapstilstand etter at kasserollen fjernes.

Vær oppmerksom på følgende henvisninger til dette:



ADVARSEL:

- Etter bruk skal kokeplaten slås av med regulerings- og styreinretningene og ikke kun ved hjelp av kasserollegjenkjenningen.
- **Fare for forbrenning!** Etter kokeløpet kan det føre til farlige temperaturer på kokesonen på grunn av den avstrålte varmen.

Rengjøring

- Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
- Ikke bruk stålborste eller andre gjenstander som lager riper.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.
- Apparatet må aldri legges ned i vann for å rengjøres.

Keramikkokefelt

- Fjern matrester med en fuktig klut eller et tørkepapir mens det fortsatt er varmt.
- Vask koketfeltet med en myk svamp og litt vann og tørk grundig med et mykt tørkle.
- **Rengjøringsmiddel for glasskeramikkflater:** Ved innbrente rester bruker du produkter fra fagavdelingen som du finner i varehus.

Kapsel

- Rengjør kapselen etter bruk med en lett, fuktet klut.
- Pass på at det ikke kommer fuktighet inn i kapselåpningene. Dette kan skade apparatet eller føre til elektrisk støt.

Feilutbedring

- **Apparatet er uten funksjon, uten angivelse.**

Hjelp:

Kontroller strømforbindelsen.

- **Det høres et signal etter at kokefunksjonen ble valgt og apparatet ble slått på.**

Mulig årsak:

Det ble ikke satt en kasserolle på, eller det ble brukt en ubrukelig kasserolle.

! TIPS:

Av sikkerhetsgrunner koples apparatet i beredskapstilstand etter få sekunder.

Hjelp:

Sett på en kasserolle som er egnet for induksjonskokefelt.

- **Kokeplaten slår seg plutselig av under bruk.**

Mulig årsak:

Overtemperaturvernet har slått seg på.

Hjelp:

Skull apparatet fra strømmettet og la det kjøle seg ned i ca. 20 min. Ta så opp driften igjen.

Ytterligere årsaker:

Ventilasjonslissen er tildekket.

Hjelp:

Fjern fremmedlegemer fra ventilasjonslissen.

- **Temperaturen i kasserollen holdes ikke i varmfunksjonen.**

Mulig årsak:

Kasserollens bunn er ujevn eller bøyd.

Hjelp:

Sett på en egnet kasserolle.

- **Feilmeldinger**

Under bruk vises følgende meldinger på displayet:

Melding	
E1 el. E2	I dette tilfellet er det et problem i den elektroniske styringen. Send apparatet til vårt servicesenter med en feilbeskrivelse.
E3 el. E4	Overtemperatur. Se feilfjerning lenger nede.
E5	Underspenning. Kontroller strømmettet!
E6	Overspenning. Kontroller strømmettet!

Tekniske data

Modell:..... EKI 551 CB

Spenningsforsyning:220-240 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:2000 W,

Beskyttelsesklasse:..... II

Nettvekt:2,8 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

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.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- 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!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

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.

Special safety instructions

- 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 touch the machine by using the handles and buttons provided.
- 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.

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.

Overview of the Components

Control panel

- 1 TIMER key (set the time)
- 2 TIMER CANCEL
- 3 Display
- 4 „°C“ (temperature) and „W“ (power display) control lamps
- 5 Control lamp (ON OFF)
- 6 "ON/OFF" button
- 7 "KEEP WARM" button and control lamp
- 8 „-“ push button (temperature/performance lower)
- 9 „+“ push button (temperature/performance higher)
- 9 „POWER“ button for power-controlled cooking
- 10 "TEMP" button for temperature-controlled cooking

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.

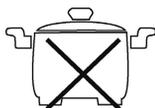
Do not use the following types of pots:



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.

⚠ WARNING: AVOID OVERLOADING!

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.

Operating instructions

Display

low temperature				high temperature
approx. 70 °C	approx. 100 °C	approx. 140 °C	approx. 200 °C	approx. 240 °C
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W
low performance			high performance	

i NOTE:

Depending on the quantity of the food to be cooked, the kind of the pot, and the cooking time the temperature can deviate from the indicated values.

Initial operation

1. **Standby mode:** After you have connected the device's plug to the mains supply, the hob is in standby mode. The ON OFF (5) control lamp flashes.
2. Put a suitable pot on the cooking zone.
3. Push the ON/OFF button (6) to start the cooking process. The ON OFF (5) control lamp stays on all the time.
4. Set the desired cooking function with the „POWER“ (9) or „TEMP“ (10) buttons.

Cooking function

Press the +/- (8) buttons repeatedly in order to select a power or temperature level. The lamp for the corresponding function (4), „°C“ (temperature) or „W“ (power display) lights up.

a) Performance-controlled cooking „POWER“

- The food to be cooked is continuously simmering on the power setting which has been selected by you.

i NOTE:

After the cooking zone has been switched on the selected power setting can be changed at any time with the keys (8).

b) Performance-controlled cooking „TEMP“

- The food to be cooked will be heated up to the temperature selected by you and kept warm on this temperature by automatic regulation.

i NOTE:

- After the cooking zone has been switched on the pre-selected temperature can be changed at any time with the keys (8).
- In case of temperatures up to 200 °C this function is suitable also for frying. Please do use only highly heat-resistant fat!

Enter stop time

All cooking functions may be assigned a time limit.

- Press the ON/OFF key (6) and select any desired function.
- Then press the TIMER (1) button. Set a switch-off time between 1 and 120 minutes with the +/- buttons. After the set time has been counted down, the hob is automatically switched off.

i NOTE:

- The end of the cooking time is indicated when the time has elapsed by means of a buzzer.
- **Delete the time:** If you would like to delete the preset times, press the TIMER CANCEL (2) 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.
- With the „KEEP WARM“ function you can keep the meals you have prepared warm. For this you should press the button (7) once during the cooking process. The temperature is preset to 70°C. To switch this off, press the ON/OFF button (6).

Switching off

- Push the ON/OFF button (6).
- The hob changes back to the standby mode from whatever operating mode. The operating mode indication (5) flashes.
- Pull the plug.
- Let the device cool down, before you put it away.

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 hob must be switched off using the provided controls – not over its automatic pot recognition function only!
- Hazard of burns! Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

Cleaning

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

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.

i 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.

- **When keeping food warm the pot is not maintaining the temperature.**

Possible cause:

The pot's base is not level or bended (convex/concave).

Remedy:

Put a suitable pot on the hob.

- **Error messages**

During the operation the display shows the following security instructions:

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

Technical Data

Model:.....EKI 551 CB
Power supply:.....220-240 V, 50 Hz
Power consumption:2000 W
Protection class:..... II
Net weight:2,8 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 ostrej 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.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny 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!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

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.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczynie. Przy wrażliwych płaszczynach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- Urządzenie należy chwycić tylko za przeznaczone do tego uchwyty i galki.
- 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.

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 pokrywki, 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.

Przegląd elementów obsługi

Pole obsługi

- 1 Przycisk TIMER (ustawianie czasu)
- 2 TIMER CANCEL (kasowanie)
- 3 Wyświetlacz
- 4 Lampki kontrolne „°C” (temperatura) i „W” (wskaźnik mocy)
- 5 Lampka kontrolna (ON OFF)
- 6 „ON/OFF” (przełącznik włączania/wyłączania)
- 7 Przycisk i lampka kontrolna „KEEP WARM”
- 8 Przycisk „-” (zmniejszenie temperatury/mocy)
- 9 Przycisk „+” (zwiększenie temperatury/mocy)
- 10 Przycisk „POWER” do gotowania z kontrolą mocy
- 10 Przycisk „TEMP” do gotowania z kontrolą temperatury

Informacje ogólne

Gotowanie z zastosowaniem indukcji

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączone pole grzejne ustawisz 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 mogę 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.

i WSKAZÓWKA:

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

Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:

głina, 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.

⚠ OSTRZEŻENIE PRZED PRZECIĄŻENIEM!

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.

Wskazówki dotyczące użycia

Wyświetlacz

niska temperatura	ok. 70°C	ok. 100°C	ok. 140°C	ok. 200°C	ok. 240°C	wysoka temperatura
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W		
mała moc						duża moc

i WSKAZÓWKA:

W zależności od objętości potrawy, rodzaju garnka oraz czasu gotowania może dojść do odchylenia podanych wartości temperatur.

Uruchomienie

1. **Stan gotowości:** Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w stan gotowości. Miga lampka kontrolna ON OFF (5).
2. Odpowiedni garnek ustawisz na pole grzejne.
3. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania (ON/OFF) (6), aby rozpocząć gotowanie. Lampka kontrolna ON OFF (5) świeci w sposób ciągły.
4. Ustaw odpowiednią funkcję gotowania za pomocą przycisków „POWER” (9) lub „TEMP” (10).

Funkcje gotowania

Naciskaj wielokrotnie przyciski +/- (8), aby wybrać poziom mocy lub stopień temperatury. Zaświeci się lampka odpowiedniej funkcji (4): „C” (temperatura) lub „W” (wskaźnik mocy).

a) Gotowanie sterowane mocą „POWER“

- Przyrządzany produkt jest dalej gotowany na ustawionym poziomie.

i WSKAZÓWKA:

W każdej chwili po włączeniu można zmienić stopień za pomocą przycisków (8).

b) Gotowanie sterowane temperaturą „TEMP“

- Przyrządzana potrawa jest ogrzewana do ustawionej temperatury i utrzymywana w ciepłe automatyczną regulację w tej temperaturze.

i WSKAZÓWKA:

- Ustawioną temperaturę można po włączeniu zmienić w każdej chwili przyciskiem (8).
- Ta funkcja nadaje się również przy temperaturze 200 °C do smażenia w głębokim tłuszczu. Proszę wyłącznie stosować tłuszcz odporny na bardzo wysokie temperatury!

Wprowadzenie czasu wyłączenia

Wszystkie funkcje gotowania mogą być czasowo ograniczone.

- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączenia (ON/OFF) (6) i wybrać dowolną funkcję.
- Następnie naciśnij przycisk TIMER (1). Za pomocą przycisków +/- wybierz czas wyłączenia z zakresu 1-120 minut. Po upływie ustawionego czasu płyta grzejna jest automatycznie wyłączana.

i WSKAZÓWKA:

- Po upływie czasu gotowania zostanie wygenerowany sygnał dźwiękowy.
- Kasowanie ustawień czasu:** Aby usunąć ustawione czasy, naciśnij przycisk TIMER CANCEL (2). 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.
- Za pomocą funkcji „KEEP WARM” można podgrzewać przygotowane potrawy. Aby skorzystać z tej funkcji, naciśnij raz przycisk (7) w trakcie gotowania. Wstępnie ustawiona temperatura to 70 °C. Aby wyłączyć, naciśnij przycisk ON/OFF (wyłącznik główny 6).

Wyłączanie

- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączenia (ON/OFF) (6).
- Płyta grzejna z każdego stanu roboczego przełącza się z powrotem do stanu gotowości. Miga wskazanie robocze (5).
- Należy następnie wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda
- Przed odstawieniem urządzenia, należy je ochłodzić.

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 płyt należy wyłączyć za pomocą urządzeń regulacyjnych i sterowniczych, a nie tylko za pomocą funkcji rozpoznawania garnka.
- Niebezpieczeństwo poparzenia!** Po zakończeniu gotowania mogą wystąpić niebezpieczne temperatury w wyniku działania wypromieniowywanego ciepła na płycie grzejnej.

Czyszczenie urządzenia

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

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.**

Uzuwanie:

Sprawdzić podłączenie do prądu.

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

Mozliwa przyczyna:

Nie postawiono żadnego lub postawiono nieodpowiedni garnek.

i WSKAZÓWKA:

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

Uzuwanie:

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.

- **W funkcji utrzymywania w ciepłe nie jest zachowywana temperatura garnka.**

Możliwa przyczyna:

Dno garnka jest nierówne lub wygięte.

Usuwanie:

Ustawić odpowiedni garnek.

- **Komunikaty o zakłóceniach**

Podczas pracy na wyświetlaczu pojawiają się następujące komunikaty:

Komunikat	
E1 o. E2	W tym wypadku jest problem ze sterowaniem elektronicznym.
E3 o. E4	Przekroczenie temperatury Patrz dalej usuwanie zakłóceń.
E5	Niedomiar napięcia. Sprawdzić sieć elektryczną!
E6	Nadmiar napięcia. Sprawdzić sieć elektryczną!

Dane techniczne

Model:..... EKI 551 CB
 Napięcie zasilające:220-240 V, 50 Hz
 Pobór mocy:2000 W
 Stopień ochrony: II
 Masa netto:.....2,8 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

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



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.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
Hrozí nebezpečí udušení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

 **I UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na typy a informace.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Postavte přístroj na rovnou plochu, odolnou vůči působení vlhkosti a tepla. U citlivých povrchů použijte žáruvzdornou podložku.
- Nehýbejte přístrojem, když je v provozu.
- Přístroj uchopte pouze za náležité držadla a knoflíky.
- Neprovozujte přístroj, vzhledem k vystupujícímu teplu a parám, pod závěsnými skříňkami.
- Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30cm). V žádném případě nesmí být přístroj zabudovávan do skříňek.
- Neohřívejte na varné plotýnce prázdné kuchyňské nádoby - může to vést ke vzniku nebezpečného přehřátí..
- **Větrání:** Větrací drážky musí být vždy volné.

VÝSTRAHA:

- **Sklokeramický povrch!** V případě poškozeného povrchu anebo povrchu s trhlinami přístroj vypněte, zabráníte tak možnému elektrickému úderu.
- **Indukční ohřev.** Předměty z kovu, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky by se neměly odkládat na úroveň varné plochy, protože se mohou zahřát.
- **Horký povrch.** U indukční plotýnky se nejdříve zahřeje pouze dno kuchyňského nádobí, a ne samotná varná plocha. Po ukončení vaření však může plotýnka v důsledku vyzářovaného žáru také vykazovat nebezpečně vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!
- **Výstraha!** Škody na zdraví! Osoby s kardiostimulátorem nesmějí tento vařič používat.

Přehled ovládacích prvků

Ovládací pole

- 1 Tlačítko TIMER (nastavit čas)
- 2 TIMER CANCEL (zrušení)
- 3 Displej
- 4 „°C“ (teplota) a „W“ (ukazatel výkonu) kontrolky
- 5 Kontrolka (ON OFF)
- 6 „ON/OFF“ (tlačítko zap/vyp)
- 7 Tlačítko „KEEP WARM“ a kontrolka
- 8 Tlačítko „-“ (snížit teplotu/výkon)
Tlačítko „+“ (zvýšit teplotu/výkon)
- 9 Tlačítko „POWER“ pro vaření řízené výkonem
- 10 Tlačítko „TEMP“ pro vaření řízené teplotou

Všeobecné

Vaření s indukcí

Při vaření indukcí vzniká teplo v důsledku magnetických sil až když se hrnec nebo pánve s magnetizovatelným dnem postaví na zapnutou plotýnku. Přitom se zahřívá pouze dno nádobí, ale ne plotýnka. Pod sklokeramickým povrchem plotýnky je umístěna indukční cívka. Při dodání proudu vzniká magnetické

pole, které ve dnu hrnce vytváří vířivě pohyby. V důsledku toho se dno hrnce zahřívá. Toto šetří energii, protože teplo vzniká výhradně tam, kde je ho třeba.

Jaké kuchyňské nádobí mohu použít?

K vaření na indukčním variči potřebujete hrnce resp. dna hrnců z magnetizovatelného materiálu. Kuchyňské nádobí dnes bývá vybaveno informací „vhodné pro indukční sporák“.

Zásadně lze používat jakékoliv kuchyňské nádobí obsahující železo, zda je toto též magnetizovatelné, zjistíte na základě toho krátkého pokusu:

Postavte dotyčný hrnec na plotýnku. Pokud se poté, co jste zvolili varnou funkci a zapnuli přístroj, ozve signál, je tento hrnec nevhodný.

i UPOZORNĚNÍ:

Přístroj se z bezpečnostních důvodů přepne po několika vteřinách do stavu pohotovosti.

Tento materiál nemůžete jako kuchyňské nádobí používat:

hliněné, skleněné nebo hliníkové nádoby

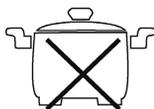
Tyto hrnce nemůžete používat:



Hrnec s kulatým dnem.



Hrnce, jejichž průměr je na dně menší než 12cm.



Hrnce, které stojí na nožkách.

Elektrický přípoj

Přípojná hodnota

Indukční plotýnka může přijmout celkový výkon 2000 W. U této přípojně hodnoty se doporučuje oddělený přívod zajištěný domácím ochranným spínačem 16A.

⚠ VÝSTRAHA NA PŘETÍŽENÍ!

Nepoužívejte prodlužovací el. šňůry anebo vícenásobné zásuvky, protože tento přístroj má příliš vysoký výkon.

Přípoj

- Před zapnutím přístroje do zásuvky skontrolujte, jestli je síťové napětí, které chcete použít, shodné s napětím přístroje. Potřební údaje najdete na typové značce.
- Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů.

Pokyny k použití

Ukazatel na displeji

nízká teplota	cca. 70°C	cca. 100°C	cca. 140°C	cca. 200°C	cca. 240°C	vysoká teplota
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W		vysoký výkon

i UPOZORNĚNÍ:

V závislosti od vařeného pokrmu, typu hrnce a varné doby může dojít k odchýlkám od jmenovaných teplotních hodnot.

Uvedení do provozu

1. **Stav pohotovosti:** Po zasunutí zástrčky do zásuvky se varič dostává do stavu pohotovosti. Kontrolka ON OFF (5) bliká.
2. Postavte na plotýnku vhodný hrnec.
3. Stiskněte tlačítko zap/vyp (ON/OFF) (6). Zahájíte tak proces vaření. Kontrolka ON OFF (5) nepřetržitě svítí.
4. Pomocí tlačítek „POWER“ (9) nebo „TEMP“ (10) nastavte požadovanou funkci vaření.

Funkce vaření

Opakovaně stiskněte tlačítka +/- (8), abyste zvolili stupeň výkonu nebo teploty. Svítí kontrolka pro příslušnou funkci (4), „°C“ (teplota) nebo „W“ (ukazatel výkonu).

a) Výkonové vaření „POWER“

- Připravovaný pokrm se po celou dobu dále vaří na Vámi nastaveném stupni.

i UPOZORNĚNÍ:

Stupeň vaření můžete po zapnutí kdykoli změnit tlačítkem (8).

b) Teplotní vaření „TEMP“

- Vařený pokrm se ohřeje na Vámi nastavenou teplotu a automatickou regulací se udržuje na této teplotě.

i UPOZORNĚNÍ:

- Původně nastavenou teplotu můžete po zapnutí kdykoliv změnit tlačítkem (8).
- Tato funkce je u teploty 200°C využitelná též k fritování. Použijte, prosím, výhradně tuk vysoce odolný proti žáru!

Zadat čas vypnutí

Všechny funkce vaření lze časově vymezit.

- Stiskněte tlačítko zap/vyp (ON/OFF) (6) a zvolte požadovanou funkci.
- Poté stiskněte tlačítko TIMER (1). Pomocí tlačítek +/- nastavte dobu vypnutí mezi 1 a 120 minutami. Po uplynutí přednastaveného času se plotýnka automaticky vypne.

i UPOZORNĚNÍ:

- Konec doby vaření se Vám po uplynutí času oznámí prostřednictvím signálního tónu.
- **Smazat čas:** Chcete-li předem nastavené časy zrušit, stiskněte tlačítko TIMER CANCEL (2), kontrolka zhasne.
- **Automatické vypnutí:** Vařič se samostatně vypne po 120 minutách v případě, že po tuto dobu nebyla na obslužném poli zadána žádná funkce. Toto vypnutí je určeno pro Vaši bezpečnost.
- Pomocí funkce „KEEP WARM“ můžete Vaše připravené pokrmy udržovat teplé. Za tímto účelem stiskněte jednou tlačítko (7) během průběhu vaření. Teplota je předem nastavená na 70 °C. Pro vypnutí stiskněte tlačítko ON/OFF (6).

Vypnutí

- Stiskněte tlačítko zap/vyp (ON/OFF) (6).
- Plotýnka se z každé provozní funkce přepne zpět do stavu pohotovosti. Indikace provozu (5) bliká.
- Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Než přístroj odklidíte, nechte jej vychladnout.

Přístroj disponuje schopností rozeznat hrnec. Plotýnka se po sejmutí hrnce přepne zpět do stavu pohotovosti.

Dbejte, prosím, na následující pokyny:

⚠ VÝSTRAHA:

- Po použití plotýnky vypínejte pomocí regulačního a ovládacího zařízení a ne- spolehejte se jen na rozeznávací zařízení.
- **Nebezpečí popálení! Po ukončení vaření může být plotýnka v důsledku vyzařovaného žaru nebezpečně zahřátá.**

Čištění

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.
- V žádném případě přístroj neponořujte do vody.

Keramické varné pole

- Odstraňte zbytky jídla ještě za tepla pomocí vlhkého hadříku nebo papírového ubrousku.
- Čistěte plotýnku vlhkou houbou a trochou vody a důkladně ji pak osušte měkkým hadříkem.
- **Čisticí prostředky pro sklokeramické plotýnky:** u připálených zbytků použijte, prosím, výrobky prodávané ve specializovaných prodejnách.

Korpus

- Po použití očistěte korpus lehce navlhčeným hadříkem.
- Dbejte na to, aby do korpusu nevnikala otvory tekutina. To by mohlo poškodit přístroj nebo vést k elektrickému úderu.

Odstranění závad

- **Přístroj je bez funkce, bez indikace.**

Pomoc:

Prověřte napojení do sítě.

- **Poté co byla zvolena funkce vaření a přístroj zapnut, zazní signál.**

Možná příčina:

Na varné plotýnce není hrnec anebo tam je nesprávný hrnec.

i UPOZORNĚNÍ:

Přístroj se z bezpečnostních důvodů přepne po několika vteřinách do stavu pohotovosti.

Pomoc:

Postavte na plotýnku hrnec vhodný pro indukční vařiče.

- **Varná plotýnka se během provozu náhle vypne.**

Možná příčina:

Je aktivovaná ochrana proti nadměrné teplotě.

Pomoc:

Odpojte přístroj ze sítě a nechejte jej ca. 20 min. vychladnout. Poté jej opět uveďte do provozu.

Další příčina:

Větrací drážky jsou zakryté.

Pomoc:

Odstraňte nežádoucí předměty z blízkosti větracích drážek.

- **Při udržování teploty se neudrží teplota na hrnci.**

Možná příčina:

Dno hrnce je nerovné nebo prohnuté.

Pomoc:

Postavte na plotýnku vhodný hrnec.

- **Hlášení poruch**

Během provozu se na displeji objeví hlášení:

Hlášení	
E1 o. E2	V tomto případě se jedná o poruchu v elektrickém ovládacím.
E3 o. E4	Nadměrná teplota. Viz dále kap. Odstraňování poruch.
E5	Příliš nízké napětí. Zkontrolujte elektrickou síť!
E6	Příliš vysoké napětí. Zkontrolujte elektrickou síť!

Technické údaje

Model:.....EKI 551 CB
Pokrytí napětí:.....220-240 V, 50 Hz
Příkon:2000 W
Třída ochrany: II
Čistá hmotnost:2,8 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

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 beléscsomaggal 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 vezetéket 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!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- 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!
- arts 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!

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

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermekek játsszanak vele.

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:

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

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- 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!
- Kizárólag az erre a célra szánt fogók és gombok segítségével fogja meg.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet 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.

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. **Egészségveszély!**
- **Egészségkárosodás veszély!** Szívritmus-szabályozóval rendelkezők nem használhatják a főzőlapot!

A kezelőelemek áttekintése

Kezelőmező

- 1 TIMER gomb (idők beállítása)
- 2 TIMER CANCEL (törlés)
- 3 Kijelző
- 4 „°C” (hőmérséklet) és „W” (teljesítménykijelzés) ellenőrzőlámpák
- 5 Kontroll lámpa (ON OFF)
- 6 „ON/OFF” (be-ki kapcsoló)
- 7 „KEEP WARM” gomb és ellenőrzőlámpa
- 8 „-” (gomb (hőmérséklet/teljesítmény csökkentése)
- 9 „+” (gomb (hőmérséklet/teljesítmény növelése)
- 9 „POWER” gomb a teljesítményszabályozta főzéshez
- 10 „TEMP” gomb a hőmérsékletszabályozta főzéshez

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.

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

! FIGYELMEZTETÉS, 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 kapcsolja be.

Használati útmutató

Kijelző jelzése

alacsony hőmérséklet kb. 70 °C	magas hőmérséklet kb. 100 °C	kb. 140 °C	kb. 200 °C	kb. 240 °C
500 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W
kis teljesítmény			nagy teljesítmény	

! TÁJÉKOZTATÁS:

A párolandó étel mennyiségétől, az edény fajtájától és a párolási időtől függően eltérések adódhatnak a megadott hőmérséklet értékektől.

Üzembe helyezés

- Készenléti állapot:** Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. Az ON OFF (5) ellenőrzőlámpa villog.
- Helyezzen megfelelő edényt a főzőterületre.
- A főző üzemmód elindításához nyomja meg a Be-ki kapcsolót (ON/OFF) (6). Az ON OFF (5) ellenőrzőlámpa folyamatosan világít.
- Állítsa be a „POWER” (9) vagy „TEMP” (10) gombokkal a kívánt főzési funkciót.

Főzőfunkciók

Ismételten nyomja meg a +/- (8) gombokat, ha ki szeretné választani a teljesítmény- vagy hőmérsékletfokozatot. A megfelelő fokozat (4), „°C” (hőmérséklet) vagy „W” (teljesítménykijelzés) gombja világít.

a) Teljesítményvezérelt főzés „POWER”

- A főznivalót az Ön által beállított fokozaton folyamatosan főzi tovább.

! TÁJÉKOZTATÁS:

A fokozatot bekapcsolás után bármikor módosíthatja a gombokkal (8).

b) Hőmérsékletvezérelt főzés „TEMP”

- A főznivalót felmelegíti az Ön által beállított hőmérsékletre, és automatikus szabályozással ezen a hőmérsékleten tartja.

! TÁJÉKOZTATÁS:

- Az előzőleg beállított hőmérsékletet bekapcsolás után bármikor módosíthatja a gombokkal (8).
- Ez a funkció 200 °C-os hőmérsékleten bő zsírban (olajban) sütéshez is alkalmas. Kérjük, hogy csak nagyon hőálló zsírt használjon!

A kikapcsolási idő beadása

A főzőfunkcióknak időbeli határt szabhat.

- Nyomja meg a be-ki kapcsolót (ON/OFF) (6) és válasszon egy tetszőleges funkciót!
- Ezután nyomja meg a TIMER (1) gombot. Állítsa be a +/- gombokkal a kikapcsolási időt 1 és 120 perc között. Az előre beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsolódik.

i TÁJÉKOZTATÁS:

- A főzési idő végét az idő lejártá után hangjelzés jelzi.
- **Idő törlése:** Ha törölni szeretné a beállított időt, nyomja meg a TIMER CANCEL (2) 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.
- A „KEEP WARM” funkcióval melegen tarthatja az előkészített ételeket. Ehhez nyomja meg egyszer főzés közben a (7) gombot. A hőmérséklet 70° C-ra van beállítva. A kikapcsoláshoz nyomja meg az ON/OFF (be-/kikapcsoló gomb 6) gombot.

Kikapcsolás

- Nyomja le a be-ki kapcsolót (ON/OFF) (6).
- A főzőlap mindegyik üzemmódból készenléti állapotba kapcsol vissza. Az üzem-kijelző (5) villog.
- Húzza ki ezután a hálózati dugót.
- Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehül.

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 szabályozó és vezérlő eszközökkel is kapcsolja ki a főzőlapot, és ne bízza ezt csupán az edény-felismerő funkcióra.
- **Égésveszély! Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.**

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Ne használjon drótkéfért vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
- Semmi esetre se mártsa a készüléket tisztítás céljából vízbe!

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.

i 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:

Vállassza 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.

- **Melegen tartásnál nem tartja meg a fazék belső hőmérsékletét.**

Lehetséges ok:

Az edény fenekére nem sima vagy ívelt

Elhárítás:

Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra.

• Üzemzavar jelzések

Használat közben a kijelzőn a következő jelentések jelennek meg:

Jelentés	
E1 o. E2	Ilyen esetben az elektronikus vezérléssel van valami baj.
E3 o. E4	Túl magas hőmérséklet. Lásd tovább a hibaelhárítás címszó alatt!
E5	Alacsony feszültség. Ellenőrizze a hálózati áramot!
E6	Túl magas feszültség. Ellenőrizze a hálózati áramot!

Műszaki adatok

Modell:..... EKI 551 CB

Feszültségellátás:220-240 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:2000 W

Védelmi osztály: II

Nettó súly:.....2,8 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifestültség-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 szemétbe 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.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удущья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность. Если поверхность не жаростойкая, подложите под него жаростойкую прокладку.
- Не перемещайте устройство, когда? На оно работает.
- прикасайтесь только к предусмотренным для этого ручкам и кнопкам.
- Из-за того, что из изделия выходит горячий воздух и пары, запрещается устанавливать его под навесными шкафами.
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30 см). Ни в коем случае не встраивайте изделие в шкафы или полки.
- Не нагревайте пустую посуду на плите, это может привести к опасно высоким температурам.
- **Вентиляция:** Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Поверхность из стеклокерамики!** В случае если поверхность повреждена или разорвана, необходимо выключить прибор, дабы избежать возможного электрического удара.
- **индукционное тепло!** Не оставляйте на плите предметы из металла, как например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- **горячая поверхность!** При использовании индукционной плиты вначале нагревается только нижняя поверхность кухонной посуды, а не сама плита. Однако по окончании процесса приготовления пищи температура самой плиты может достичь опасно высокого уровня вследствие излучаемого тепла. Берегитесь ожогов!
- **Осторожно!** Возможно нанесение ущерба здоровью! Лицам с

Обзор деталей прибора

Панель управления

- 1 Кнопка TIMER (установить время)
- 2 TIMER CANCEL (стереть показания таймера)
- 3 Дисплей
- 4 „°C“ (Температура) и „W“ (Показатель мощности) контрольные лампочки
- 5 Контрольная лампочка (ON OFF)
- 6 “ON/OFF” (кнопка вкл./выкл.)
- 7 “KEEP WARM” кнопка поддержки температурного режима и контрольная лампочка
- 8 „-“ Кнопка уменьшения температуры/мощности
- 9 „+“ Кнопка увеличения температуры/мощности
- 9 „POWER“ Кнопка для приготовления пищи с регулировкой мощности
- 10 “TEMP” Кнопка для приготовления пищи с регулировкой температуры

Общее

Приготовление пищи с помощью индукции

При приготовлении пищи с помощью индукции тепло создается с помощью магнитной силы только в том случае, если кастрюля или сковорода с намагничивающейся нижней поверхностью ставится на включенную плиту. При этом нагревается только нижняя поверхность посуды, а не сама плита. Под стеклокерамикой находится индуктор. При снабжении индуктора электроэнергией создается магнитное поле, создающее магнитные волнения в дне посуды. Таким образом, нижняя поверхность посуды нагревается. Такой метод нагрева экономит энергию, так как тепло создается исключительно там, где оно необходимо.

Какую кухонную посуду можно использовать?

Для индукционной плиты необходима посуда, нижняя поверхность которой состоит из материала, подлежащего намагничиванию. На новой кухонной посуде часто указывается, пригодна ли она для индукционной плиты.

В принципе Вы можете использовать всю посуду, содержащую железо, с помощью простой проверки Вы сможете узнать, подлежит ли она намагничиванию:

Поставьте посуду на плиту. В случае если после того, как Вы выбрали функцию приготовления пищи и включили плиту, прозвучит акустический сигнал, то посуда не подходит для индукционной плиты.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

По причинам безопасности плита автоматически отключается в режим готовности через несколько секунд.

Следующие материалы не пригодны в качестве посуды для приготовления пищи:

Глина, стекло или алюминий.

Следующие кастрюли использовать нельзя:



Кастрюли с круглым основанием.

Кастрюли с диаметром основания меньше чем 12 см.

Кастрюли на ножках.

Электрическое подключение

Величина подключения

Плита рассчитана на мощность до 2000 В. При такой величине подключения рекомендуется отдельный питающий провод с предохранительной защитой в виде домашнего аварийного выключателя на 16 А.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ПЕРЕГРУЗКА!

Не используйте удлинителей или многократных штепсельных розеток, так как плита обладает слишком большой мощностью.

Подключение

- перед включением прибора в розетку проверьте соответствие напряжения используемой сети с напряжением прибора, информация к этому находится на табличке прибора.
- включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Указания по применению

Показание на дисплее

низкая температура		высокая температура		
около 70 °C	около 100 °C	около 140 °C	около 200 °C	около 240 °C
500 В	1400 В	1600 В	1800 В	2000 В
маленькая мощность			большая мощность	

И ПРИМЕЧАНИЕ:

В зависимости от количества продукта, типа кастрюли и времени приготовления значения температуры могут отличаться от указанных.

Введение в эксплуатацию

1. **Режим готовности:** После включения в розетку плита находится в режиме готовности. Мигает контрольная лампочка ON OFF (5).
2. Поставьте на плиту подходящую посуду.
3. Чтобы начать процесс приготовления пищи, нажмите на кнопку вкл./выкл (ON/OFF) (6). Контрольная лампочка ON OFF (5) светится постоянно.

4. Выберите нужную функцию приготовления пищи при помощи кнопок „POWER“ (9) или „TEMP“ (10).

Функции приготовления пищи

Повторными нажатиями на кнопки +/- (8) выберите режим мощности и температурный режим. Светится лампочка (4), соответствующая выбранной функции: „°C“ (температура) или „W“ (показание мощности).

a) Приготовление пищи при установленной мощности „POWER“

- Приготавливаемая пища постоянно готовится на установленном уровне.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

После включения в любой момент можно изменить уровень с помощью кнопок (8).

b) Приготовление пищи при установленной температуре „TEMP“

- Приготавливаемая пища нагревается до установленной температуры, затем эта температура поддерживается с помощью автоматической регулировки.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- Установленную заранее температуру можно изменить в любой момент после включения с помощью кнопок (8).
- При температуре 200°C эта функция так же подходит и для жарки во фритюре. Следует использовать исключительно масло, подходящее для высоких температур!

Задать время выключения

Все функции приготовления пищи могут быть ограничены во времени.

- Нажмите на кнопку вкл./выкл (ON/OFF) (6) и выберите желаемую функцию.
- Затем нажмите кнопку TIMER (1). При помощи кнопок +/- выберите время отключения между 1 и 120 минутами. По истечении установленного времени плита автоматически отключается.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- Об окончании времени приготовления пищи Вы будете оповещены по истечении установленного времени посредством звукового сигнала.
- **Стереть время:** Если Вы захотите стереть запрограммированное ранее время, нажмите на кнопку TIMER CANCEL (2), контрольная лампочка погаснет.
- **Автоматическое выключение:** варочная панель выключается автоматически через 120 минут с момента последней выполненной операции на панели управления. Это выключение служит для вашей безопасности.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

- При помощи функции „KEEP WARM“ Вы можете поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии. Для этого нажмите сначала во время приготовления кнопку (7). Температура предварительно установлена на 70°C. Для выключения нажмите кнопку ON/OFF (кнопка 6-включение/выключение).

Выключить

- Нажмите на кнопку вкл./выкл (ON/OFF) (6).
- Из любого режима работы плита переключается в режим готовности. Начинает мигать индикатор рабочего режима (5).
- Затем выключите плиту из сети.
- Перед тем как убрать плиту, следует дать ей остыть.

Плита обладает функцией распознавания наличия кухонной посуды. После того, как посуда снята с плиты, плита переключается в режим готовности.

Примите во внимание следующие указания:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- После пользования необходимо выключить плиту посредством устройства регулировки и управления, а не с помощью функции распознавания наличия посуды.
- **Берегитесь ожогов! После процесса приготовления пищи плита может нагреться до опасной температуры вследствие излучаемого тепла.**

Уход за устройством

- Перед чисткой всегда выньте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Керамическая конфорка

- Остатки еды следует убирать еще в теплом состоянии с помощью влажной тряпки или бумажной салфеткой.
- Смойте плиту мягкой мочалкой с небольшим количеством воды и основательно протрите ее насухо мягкой тряпкой.
- **Моющие средства для поверхностей из стеклокерамики:** В случае пригоревших остатков еды следует использовать продукты, предлагаемые специальными отделами магазинов.

Корпус

- После пользования протрите корпус слегка влажной тряпкой.
- Следите за тем, чтобы вода не попала в отверстия корпуса. Это может привести к повреждению плиты или к электрическому удару.

Устранение неисправностей

- **Плита не работает, на дисплее нет показаний.**

Способ устранения:

Проверьте подключение к сети.

- **После того, как функция приготовления пищи выбрана и плита включена, звучит акустический сигнал.**

Возможная причина:

Не поставлена посуда, или посуда не подходит для плиты.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

Из соображений безопасности плита переключается в режим готовности через несколько секунд.

Способ устранения:

Поставьте посуду, пригодную для индукционной плиты.

- **Во время работы плита резко отключается.**

Возможная причина:

Сработала защита от перегрева.

Способ устранения:

Выключите плиту из сети и дайте ей остыть в течение 20 минут. Затем снова включите плиту.

Другая причина:

Вентиляционные отверстия закрыты.

Способ устранения:

Освободите вентиляционные отверстия от посторонних предметов.

- **При поддержании в горячем состоянии температура кастрюли не сохраняется.**

Возможная причина:

Нижняя поверхность посуды неровна или изогнута.

Способ устранения:

Поставьте подходящую посуду.

- **Сигнал о неисправностях**

Во время работы на дисплее появляются следующие сообщения:

Сообщение	
E1 о. E2	В этом случае имеется проблема с электронным управлением.
E3 о. E4	Перегревание. См. далее в разделе Устранение Неисправностей.
E5	Пониженное напряжение. Проверьте электросеть!
E6	Повышенное напряжение. Проверьте электросеть!

Технические данные

Модель:EKI 551 CB

Электропитание:.....220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:2000 ватт

Класс защиты:..... II

Вес нетто: 2,8 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stütings Medien, Kerfeld · 08/08