



Bedienungsanleitung/Garantie

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



Induktions-Einzelkochplatte PC-EKI 1034

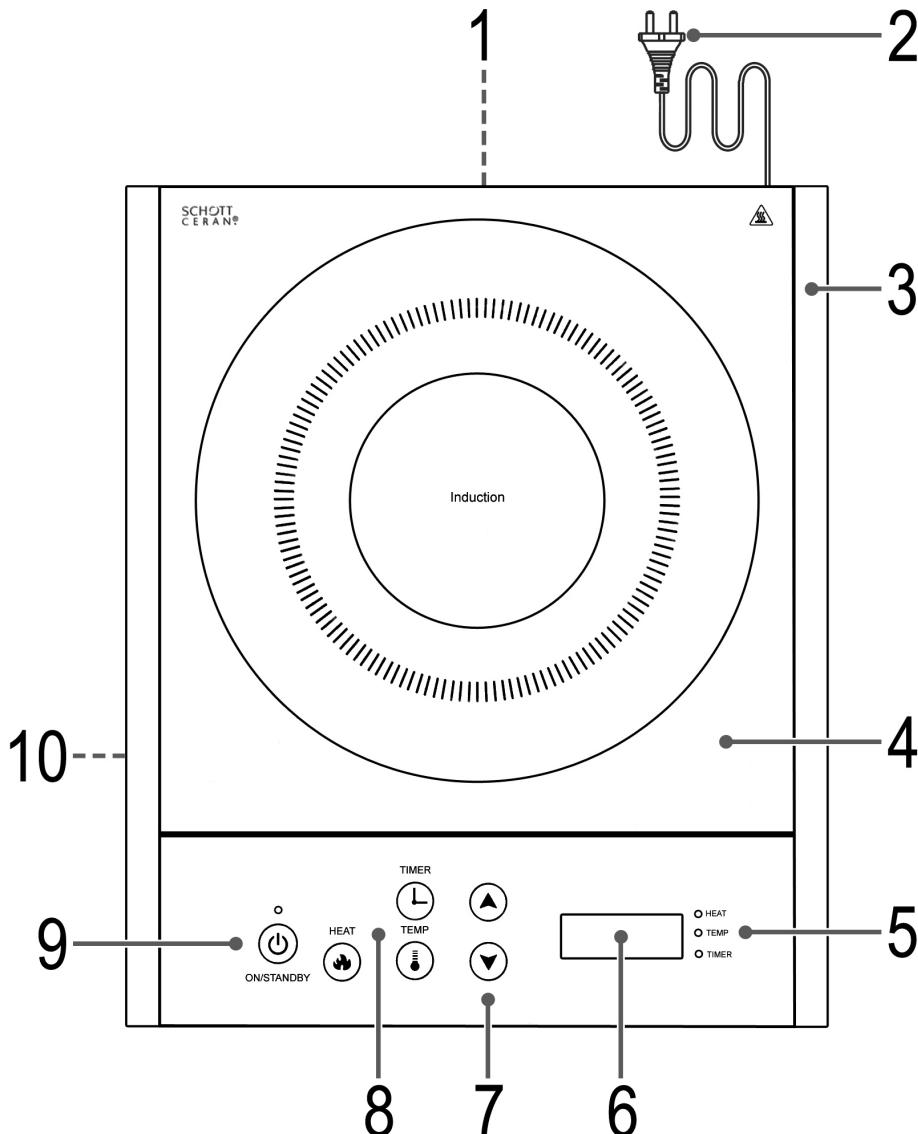
Enkele Inductiekookplaat • Plaque de cuisson à induction • Placa de inducción de un solo fuego
Piastra di cottura a induzione singola • Single Induction Cooking Plate • Pojedyncza indukcyjna płyta grzewcza
Indukciós főzőlap • Однокамфорна індукційна плита • Индукционная конфорка • لوح الطهي ذاتي الحث



DEUTSCH	Seite 4
NEDERLANDS	blz 14
FRANÇAIS	page 22
ESPAÑOL.....	página 31
ITALIANO	pagina 39
ENGLISH	page 47
JĘZYK POLSKI	strona 55
MAGYARUL	oldal 64
УКРАЇНСЬКА	стор 72
РУССКИЙ	стр. 81
96 صفحه	العربية

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacija kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
مكان عناصر التحكم • Расположение элементов
Розташування органів керування • مکان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

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.

ℹ️ HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise	
für Induktionskochplatten	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Lieferumfang	7
Auspacken des Gerätes	7
Teilebeschreibung	7
Allgemeines	8
Elektrischer Anschluss	8
Bedienung	8
Reinigung	10
Aufbewahrung	10
Störungsbehebung	11
Störungsmeldungen	11
Technische Daten	11
Hinweis zur Richtlinienkonformität	11
Garantie	11
Entsorgung	13

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 das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungssteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠️ WARNUNG!

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

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Spezielle Sicherheitshinweise für Induktionskochplatten

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



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

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



WARNUNG:

- **CERAN®-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. Sie sollten einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist.



ACHTUNG:

- Stellen Sie keine rauen oder unebenen Gegenstände auf der CERAN®-Fläche ab, um es nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie das Herabfallen von harten oder spitzen Utensilien auf die CERAN®-Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radio, TV).
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- 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.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Halten Sie 10 cm Abstand zu Wänden.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochzone, dies kann zu gefährlichen Übertemperaturen führen.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitzte immer frei.
- Achten Sie während und nach der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit der heißen Fläche des Gerätes kommt.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Zubereiten von Speisen in Induktionskochgeschirr.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimzungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Induktions-Einzelkochplatte

Auspicken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.

3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Teilebeschreibung

- 1 Lufterlass
- 2 Netzstecker
- 3 Gehäuse
- 4 CERAN®-Fläche
- 5 Kontrollleuchten HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Display
- 7 Einstellung der Leistung / Temperatur / Abschaltzeit
 ⬆ höher
 ⬇ niedriger
- 8 Funktionstasten
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 ON/STANDBY (Ein-/ Bereitschaftstaste)
- 10 Lufteinlass

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 wird Kochgeschirr 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 das fragliche Kochgeschirr auf. Erlönen mehrere Warnsignale und im Display erscheint die Anzeige „---“, ist das Geschirr ungeeignet.

HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 15 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. Durchmesser am Füßen kleiner als 12 cm ist.



Töpfe deren Töpfe die auf



Boden kleiner als 12 cm ist.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

Es empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushalts-schutzschalter.

ACHTUNG: Überlastung!

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

Anschluss

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

Bedienung

- Das Gerät verfügt über einen feinen Sensor. Eine leichte Berührung des Bedienfeldes mit dem Finger ist ausreichend. Benutzen Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Jede registrierte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.
- Sollte das Gerät auf Ihren Tastendruck nicht reagieren, reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, trockenen Tuch. Auch ein dünner Film aus Wasser kann die Bedienung schwierig machen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist, und dass es nicht von irgendwelchen Gegenständen abgedeckt wird.

Bereitschaftszustand

Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Es ertönt ein Signal. Die Kontrollleuchte über der Taste ON/STANDBY leuchtet. Das Display zeigt „- L –“ für „LOW“ (niedrige Temperatur).

- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
- Drücken Sie die Taste ON/STANDBY (9), um den Kochbetrieb zu starten. Die Anzeige „– L –“ erlischt. Die Kontrollleuchten HEAT und TEMP. blinken.

HINWEIS:

Sie müssen nun innerhalb von 30 Sekunden eine Funktionstaste drücken, sonst schaltet die Kochplatte in den Bereitschaftszustand STANDBY zurück.

Temperatur oder Leistung als Funktion auswählen

- Drücken Sie die Taste TEMP., wenn Sie eine der 10 Temperatureinstellungen wählen möchten.
- Drücken Sie die Taste HEAT, wenn Sie eine der 10 Leistungsstufen wählen möchten.

Temperatur bzw. Leistung der Kochplatte wählen

- Wählen Sie mit den Tasten oder eine Temperatur zwischen 60°C und 240°C bzw. eine Leistungsstufe zwischen 1 und 10.

HINWEIS:

- Die Kochplatte startet immer bei der Temperatur 120°C bzw. bei der 5. Leistungsstufe.
- Das Display zeigt die gewählte Einstellung an. Es leuchtet außerdem die jeweilige Kontrollleuchte neben dem Display.
- Beachten Sie, dass das Kochverhalten in den Töpfen verschieden ist. Es ist abhängig von der Beschaffenheit und der Qualität des Kochgeschirrs.

Abschaltzeit eingeben

Mit der Taste TIMER können Sie die Kochzeit begrenzen.

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine beliebige Stufe oder Temperatur aus.

2. Drücken Sie die Taste TIMER. Das Display zeigt „0“. Die Kontrollleuchte neben dem Display leuchtet.
3. Stellen Sie mit den Tasten oder eine Abschaltzeit zwischen 1 und 180 Minuten ein.

HINWEIS:

- Drücken Sie die Tasten oder kurz, um die Zeit in Schritten von einer Minute einzustellen. Das Display zeigt die gewählte Einstellung an.
- Haben Sie die Zeit eingestellt, bleibt die Anzeige wenige Sekunden erhalten. Danach wird wieder die Funktion angezeigt, die Sie zuvor gewählt haben.
- Möchten Sie die Abschaltzeit überprüfen, drücken Sie erneut die Taste TIMER. Das Display zeigt für ein paar Sekunden die Restlaufzeit an.
- Sie können die voreingestellte Abschaltzeit jeder Zeit verändern. Die anderen Einstellungen (HEAT und TEMP.) bleiben erhalten.
- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird die Kochplatte automatisch ausgeschaltet und ein Signal ertönt. Das Gerät ist wieder im Bereitschaftszustand.
- Um die Abschaltzeit vorab zu löschen, stellen Sie den TIMER unter den Wert „1“. Die Kochplatte schaltet sich ab und in den Bereitschaftszustand zurück. Oder Sie schalten das Gerät direkt mit der Taste ON/STANDBY aus.

Automatische Abschaltung

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

Ausschalten

1. Drücken Sie die Taste ON/STANDBY (9).

HINWEIS:

- Die Kochplatte wird aus dem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Ggf. läuft der Lüfter noch eine Zeit nach.
 - Die Kontrollleuchten neben dem Display erlöschen.
 - Das Display zeigt die Anzeige „– H –“ für „Hot“ (heiß), solange die Temperatur der Kochfläche größer als 50°C ist.
 - Das Display zeigt die Anzeige „– L –“, wenn die Temperatur der Kochfläche kleiner als 50°C ist.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
 - Bevor Sie das Gerät wegräumen, lassen Sie es abkühlen.

Topferkennung

Das Gerät verfügt über eine Topferkennung. Es signalisiert durch mehrere Warntöne, dass das Kochgeschirr entfernt wurde. Im Display erscheint die Anzeige „— — —“. Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 15 Sekunden in den Bereitschaftszustand. Der Lüfter läuft ggf. nach.

Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

WARNING:

Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und Steuereinrichtungen [ON/STANDBY Taste (9)] auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

WARNING: Verbrennungsgefahr!

Nach dem Kochvorgang kann es durch die abgestrahlte Hitze zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen.

Reinigung**WARNING:**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!

WARNING:

- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

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

CERAN®-Glaskeramik-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 eingebroannten 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.

Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät nur im abgekühlten und sauberen Zustand weg.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

ACHTUNG: Bruchgefahr!

Bedenken Sie, dass die CERAN®-Fläche durch schwere oder herabfallende Gegenstände beschädigt werden kann.

Störungsbehebung

- Gerät ist ohne Funktion, ohne Anzeige.**
- Es ertönen mehrere Warnsignale, nachdem das Gerät eingeschaltet und die Kochfunktion gewählt wurde**

Mögliche Ursache:

Es wurde kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt.

HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 15 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 ist aktiviert.

Abhilfe:

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

Weitere Ursache:

Die Lüftungsschlitz sind verdeckt.

Abhilfe:

Befreien Sie die Lüftungsschlitz von Fremdkörpern.

Weitere Ursache:

Die Kochplatte wurde nach 120 Minuten automatisch abgeschaltet.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs können im Display folgende Meldungen erscheinen:

Meldung	
E01	Die Spannung ist kleiner als 160 V. Überprüfen Sie das Stromnetz!
E02	Die Spannung ist höher als 270 V. Überprüfen Sie das Stromnetz!
E03 bis E08	In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung. Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter. Oder wenden Sie sich an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: PC-EKI 1034
 Spannungsversorgung: 220-240 V~ 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1800 - 2000 W
 Schutzklasse: II
 Nettogewicht: ca. 2,5 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-EKI 1034 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

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.

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket 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.

So einfach kann Service sein!

- 1. Anmelden**
- 2. Einpacken**
- 3. Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Stand 06 2012

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

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.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

WAARSCHUWING:

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

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Locatie van Bedieningselementen	3
Algemene Veiligheidsinstructies	14
Speciale veiligheidsinstructies voor inductiekookplaten.....	15
Gebruik	17
Meegeleverde onderdelen	17
Het apparaat uitpakken	17
Beschrijving van onderdelen.....	17
Algemeen.....	17
Elektrische aansluiting.....	18
Bediening.....	18
Reiniging.....	20
Opslaan.....	20
Probleemplossing.....	20
Storingsmeldingen.....	21
Technische Gegevens.....	21
Verwijdering	21

Algemene Veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kas-sabon en zo mogelijk de doos met de binnenvver-pakking. 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 netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelma-tig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpak- kingsdelen (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!**

- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor inductiekookplaten

Het product is voorzien van waarschuwingss- en informatiesymbolen:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Gevaar voor verbranding!

Tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.

WAARSCHUWING:

- **CERAN® - Oppervlak van glaskeramiek!** Indien het oppervlak beschadigd of gescheurd is, moet het toestel uitgeschakeld worden om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- **Inductiehitte!** Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookvlak gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- **Heet oppervlak!** Bij het inductiekookveld wordt eerst de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Na het koken kan het echter door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen. Gevaar voor brandletsels!
- **Gezondheidsschade!** Personen met pacemakers mogen deze kookplaat niet gebruiken. Tijdens gebruik een minimum afstand van 60 cm van het apparaat aanhouden.

LET OP:

- Om schade te voorkomen geen harde of puntige voorwerpen op het oppervlak van de CERAN® plaatsen.



LET OP:

- Voorkom dat hard of scherp keukengerei op het oppervlak van de CERAN® valt.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van apparatuur die gevoelig is voor magnetische velden (b.v. Radio, TV).
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voor werpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Houd voor de veiligheid 10 cm afstand tot de muur.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookzone, dit kan tot gevaarlijke overtemperaturen leiden.
- **Verluchting:** Houd de verluchtingsgleuven altijd vrij.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens en na gebruik niet in contact komt met hete oppervlakken van het apparaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel in induktie-kookgerei.

Het is bestemd voor privé, huishoudelijk gebruik en dergelijke toepassingen. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt zoals is beschreven in de gebruikshandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Elk ander gebruik is onbestemd gebruik en kan tot beschadigingen of persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

- 3 Behuizing
- 4 CERAN® oppervlak
- 5 Indicatorlampjes HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Display
- 7 Instellen van vermogen / Temperatuur / Uitschakeltijd
 verhogen
 verlagen
- 8 Functietoetsen
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 ON/STANDBY toets (aan-/stand-by)
- 10 Luchtinlaat

Meegeleverde onderdelen

- 1 Gebruikershandleiding
- 1 Enkele inductiekookplaat

Het apparaat uitpakken

- 1 Haal het apparaat uit de verpakking.
- 2 Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
- 3 Controleer het apparaat op transportschade om mogelijk gevaar te voorkomen.

OPMERKING:

Er is eventueel wat productieresidu of stof op het apparaat te vinden. Wij raden aan het apparaat schoon te maken zoals is beschreven in hoofdstuk "Reiniging".

Beschrijving van onderdelen

- 1 Luchtinlaat
- 2 Stekker

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 is kookgerei gemaakt van 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:

Gebruik van pannen. Als waarschuwingsstenen klinken en de melding “---” verschijnt, is de gebruikte pan niet geschikt.

■ OPMERKING:

Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen na ongeveer 15 seconden in 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 12 cm.



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 toelevering met een beveiliging via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik aanbevolen.

△ LET OP: Overbelasting!

Gebruik geen verlengleidingen of meervoudige contactdozen omdat het apparaat hierdoor te veel 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.

Bediening

- Het apparaat heeft een gevoelige sensor. Een licht aanraking van het bedieningspaneel met de vinger is voldoende. Gebruik de vinger, niet de tip van de vinger.
- Elke aanraking is bevestigd met een geluidstoonaan.
- Als het apparaat niet reageert wanneer u een toets aanraakt, het bedieningspaneel reinigen met een zachte, droge doek. Zelfs een dun laagje water kan invloed hebben op de sensor.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is en niet afgedekt is met voorwerpen.

Stand-by modus

Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. Een geluidssignaal is te horen. De indicator boven de ON/STANDBY-toets gaat branden. Het display toont “- L -” voor “LOW” (lage temperatuur).

- Plaats een passende ketel op de kookzone.
- Druk op de toets ON/STANDBY (9) om het kookbedrijf te starten. De melding “- L -” gaat uit. De indicator HEAT en TEMP. gaan knipperen.

■ OPMERKING:

Nu moet u binnen 30 seconden een functietoets indrukken. Anders schakelt de kookplaat terug in de STANDBY-modus.

Selecteer Temperatuur of Vermogen als Functie

- Druk op de TEMP.-toets als u een van de 10 temperatuurstellingen wilt selecteren.
- Druk op de HEAT-toets als u een van de 10 vermogen-instellingen wilt selecteren.

Selecteer Temperatuur of Vermogeniveau voor de Kookplaat

- Selecteer een temperatuur tussen 60 °C en 240 °C, of een vermogen-instelling tussen 1 en 10 met de of de toets.

OPMERKING:

- De kookplaat start altijd op 120 °C of vermogen niveau 5.
- Het display toont de geselecteerde instelling. De betreffende indicator naast het display gaat ook branden.
- Let erop dat het koken in de pan verschillend kan zijn. Het hangt af van het soort en de hoeveelheid in de pan.

Uitschakeltijd instellen

U kunt de kooktijd instellen met de TIMER-toets.

1. Schakel het apparaat aan en selecteer het gewenste vermogen of de temperatuur.
2. Druk op de TIMER-toets. Het display toont "0". De indicator naast het display gaat branden.
3. Zet de uitschakeltijd tussen de 1 en 180 minuten met de of de toets.

OPMERKING:

- Druk kort op de of de toets om de tijd in stappen van een minuut in te stellen. Het display toont de gewenste instelling.
- Nadat u de tijd hebt ingesteld, blijft het display enkele seconden aan. Daarna wordt de eerder door u geselecteerd functie weer getoond.
- Druk opnieuw op TIMER om de ingestelde uitschakeltijd te controleren. Het display toont de resterende tijd gedurende enkele seconden.
- U kunt de eerder ingestelde uitschakeltijd op elk gewenst moment veranderen. De andere instellingen (HEAT en TEMP.) blijven ongewijzigd.

OPMERKING:

- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kooktijd automatisch uitgeschakeld en een geluidstoon is te horen. Het apparaat schakelt weer in de standby-modus.
- Zet de TIMER op minder dan "1" om de uitschakeltijd eerder uit te schakelen. De kookplaat wordt uitgeschakeld en keert terug in de standby-modus. U kunt het apparaat ook direct uitschakelen met de ON/STANDBY-toets.

Automatische uitschakeling

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

Uitschakelen

1. Druk op de toets ON/STANDBY (9).

OPMERKING:

- De kookplaat wordt van de bedrijfstoe stand naar de standby-toestand teruggezet. Eventueel loopt de ventilator nog even door.
- De indicator naast het display gaat uit.
- Het display toont de melding "- H -" voor "Hot" (heet) zolang de temperatuur van de kookplaat boven de 50 °C is.
- Het display toont de melding "- L -", wanneer de temperatuur van de kookplaat lager dan 50 °C is.

2. Trek daarna de netstekker uit.
3. Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoelen.

Panherkenning

Het apparaat beschikt over een ketelherkenning. Het geeft verschillende waarschuwingen om aan te geven dat de kookpan is verwijderd. De melding "— —" verschijnt op het display. Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen na ongeveer

15 seconden in de standby-modus. De ventilator kan blijven draaien.

Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

⚠ WAARSCHUWING:

Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschaald via de regel- en besturingsinrichtingen [ON/STANDBY-toets (9)] en niet alleen door middel van de panherkenning.

⚠ WAARSCHUWING:

Gevaar voor brandletsels!

Na het koken kan het door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

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

⚠ LET OP:

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

CERAN®-Glas Keramische kookplaat

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

Behuizing

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

Opslaan

- Berg het apparaat alleen op nadat het gereinigd en afgekoeld is.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op een goed gevienteerde en droge plek op, buiten bereik van kinderen.

⚠ LET OP: Risico op breuken!

Vergeet a.u.b. niet dat het CERAN® oppervlak beschadigd kan raken door zware of vallende voorwerpen.

Probleemplossing

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

Oplossing:

Controleer de netaansluiting.

- **Een aantal waarschuwingstonen is te horen nadat het apparaat is ingeschakeld en nadat de kookfunctie is geselecteerd**

Mogelijke oorzaak:

Er is geen of geen geschikte pan op de kookplaat gezet.

ℹ OPMERKING:

Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen na ongeveer 15 seconden in de standby-modus.

Oplossing:

Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

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

Mogelijke oorzaak:

De hittegevoelige veiligheidsschakelaar is geactiveerd.

Oplossing:

Ontkoppel het apparaat van het stroomnet en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen. Hervat daarna het bedrijf.

Andere oorzaak:

De verluchtingsgleuven zijn bedekt.

Oplossing:

Ontdoe de verluchtingsgleuven van vreemde voorwerpen.

Andere oorzaak:

De kookplaat werd na 120 minuten automatisch uitgeschakeld.

Storingsmeldingen

Tijdens het gebruik kunnen de volgende foutmeldingen getoond worden:

Melding	
E01	Het voltage is lager dan 160 V. Controleer de netspanning!
E02	Het voltage is hoger dan 270 V. Controleer de netspanning!
E03 tot E08	In dit geval is er een probleem met de elektrische bedieningselementen. Stuur het apparaat naar ons servicecenter met een beschrijving van het probleem. U kunt ook een gespecialiseerd technicus raadplegen.

Technische Gegevens

Model: PC-EKI 1034

Spanningstoever: 220-240 V~ 50/60 Hz

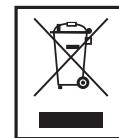
Opgenomen vermogen: 1800 - 2000 W

Beschermingsklasse: II

Nettogewicht: ong. 2,5 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

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.



Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooい elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentieel milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelpunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

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 :

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Table des matières

Situation des commandes	3
Conseils généraux de sécurité	22
Informations spéciales de sécurité relatives aux plaques de cuisson de sécurité	23
Utilisation prévue	25
Pièces Incluses.....	25
Déballer l'appareil.....	25
Description des pièces	25
Généralités	26
Branchemet électrique	26
Fonctionnement.....	26
Nettoyage	28
Stockage.....	29
Dépannage	29
Alarmes.....	29
Données techniques	29
Elimination	30

Conseils généraux de sécurité

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT !

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

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Informations spéciales de sécurité relatives aux plaques de cuisson de sécurité

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



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Risque de brûlure !

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



AVERTISSEMENT :

- CERAN® - 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, ceuxci 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. Laissez une distance minimale de 60 cm entre l'appareil et vous lorsque vous l'utilisez.



ATTENTION :

- Pour ne pas l'endommager, ne placez pas d'objets irréguliers ou râpeux sur la surface CERAN®.
- Évitez de faire tomber un ustensile pointu ou dur sur la surface CERAN®.
- Ne placez pas l'appareil près d'objets sensibles aux champs magnétiques (p.ex. radio, TV).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur.
- Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- 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. (30 cm). Ne fixez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Conservez une distance de sécurité de 10 cm par rapport aux murs.
- 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.
- Pendant et après utilisation, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils

sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.

- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à la préparation de nourriture à l'aide d'ustensiles à induction.

Il est conçu pour une utilisation par les ménages privés et ne s'adresse qu'aux usages similaires. Vous ne devez utiliser l'appareil que comme il est décrit dans le mode d'emploi. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre but.

Toute autre utilisation n'est pas prévue et peut causer des dégâts ou des blessures personnelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à une mauvaise utilisation.

Pièces Incluses

- 1 Mode d'emploi
- 1 Plaque de cuisson à induction

Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
3. Afin d'éviter tout risque, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dégât lié au transport.

NOTE :

L'appareil peut garder des restes de production ou de poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil conformément au chapitre "Nettoyage".

Description des pièces

- 1 Sortie de ventilation
- 2 Fiche électrique
- 3 Boîtier
- 4 Surface CERAN®
- 5 Témoin HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Affichage
- 7 Réglage de l'alimentation/de la température/ d'un temps d'arrêt
 monter
 baisser
- 8 Touches de fonction
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 Touche ON/STANDBY (Marche/Veille)
- 10 Entrée de ventilation

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 chauffement 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 est nécessaire d'utiliser des ustensiles faits de matériaux magnétisables. 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 :

Positionnez l'ustensile de cuisine. Si plusieurs signaux d'avertissement retentissent et que le message “---” apparaît, l'ustensile de cuisine n'est pas adapté.

NOTE :

Pour des raisons de sécurité, l'appareil passera en mode veille après 15 secondes environ.

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 ronds 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'aménée séparé comprenant une sécurisation par un disjoncteur de protection domestique de 16 A.

ATTENTION : Surcharge !

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

Branchement

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

Fonctionnement

- L'appareil dispose d'un capteur délicat. Un léger contact du panneau de commande avec le doigt suffit. Utilisez le doigt, non son extrémité.
- Chaque contact enregistré se confirme par un signal sonore.
- Si l'appareil ne réagit pas lorsque vous appuyez sur les boutons, nettoyez le panneau de commande avec un tissu sec et doux. Même un film épais d'eau peut rendre le fonctionnement difficile.

- Assurez-vous que le panneau de commande est toujours propre et sec et qu'il n'est pas couvert d'objets de toute sorte.

État de veille :

Après avoir enfiché la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. Un signal retentit. Le témoin au-dessus du bouton ON/STANDBY s'allume. L'affichage indique “– L –” pour “LOW” (température basse).

- Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche ON/STANDBY (9), afin de lancer la cuisson. Le message “– L –” disparaît. Les témoins HEAT et TEMP. clignotent.

NOTE :

Vous devez maintenant appuyer sur un bouton de fonction dans les 30 secondes, sinon la plaque de cuisson revient en mode STANDBY.

Sélectionner la Température ou la Puissance de fonctionnement

- Appuyez sur le bouton TEMP si vous souhaitez sélectionner l'une des 10 gammes de température.
- Appuyez sur le bouton HEAT, si vous souhaitez sélectionner l'une des 10 plages de puissance.

Sélectionner la Température ou la Puissance de la plaque de cuisson

- Sélectionnez une température entre 60°C et 240°C, ou une plage de puissance entre 1 et 10 à l'aide du bouton ou .

NOTE :

- La plaque de cuisson se met toujours en route à une température de 120°C ou une puissance niveau 5, respectivement.
- L'affichage indique le réglage sélectionné. Le témoin correspondant à côté de l'affichage s'allume également.

NOTE :

- Vérifiez que la cuisson dans les casseroles est différente. Elle dépend de la nature et de la qualité des récipients de cuisson.

Entrer le temps d'arrêt

Vous pouvez déterminer le temps de cuisson à l'aide du bouton TIMER.

- Allumez l'appareil et sélectionnez une gamme de température.
- Appuyez sur le bouton TIMER. L'affichage indique “0”. Le témoin à côté de l'affichage s'allume.
- Réglez un temps d'arrêt entre 1 et 180 minutes en utilisant le bouton ou .

NOTE :

- Appuyez brièvement sur le bouton ou pour régler le temps par palier d'une minute. L'affichage indique le réglage souhaité.
- Une fois le temps réglé, l'affichage reste quelques secondes. Puis, la fonction précédemment sélectionnée s'affiche à nouveau.
- Si vous souhaitez vérifier le temps d'arrêt, appuyez sur TIMER une nouvelle fois. L'affichage indique le temps de fonctionnement restant pendant quelques secondes.
- Vous pouvez modifier le temps d'arrêt précédent à tout moment. Les autres réglages (HEAT et TEMP.) restent.
- Une fois le temps réglé écoulé, le temps de cuisson s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. L'appareil est à nouveau en mode veille.
- Pour annuler le temps d'arrêt plus tôt, réglez TIMER sur moins de “1”. La plaque de cuisson s'éteint et revient en mode veille. Vous pouvez également éteindre l'appareil directement à l'aide du bouton ON/STANDBY.

Arrêt automatique

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

Arrêter

- Appuyez sur la touche  ON/STANDBY (9).

NOTE :

- La plaque de cuisson retourne du mode de fonctionnement au mode veille. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps.
- Les témoins à côté de l'affichage disparaissent.
- L'affichage indique le message “– H –” pour “Hot” (chaud) tant que la température de la surface de cuisson est supérieure à 50°C.
- L'affichage indique le message “– L –”, lorsque la température de la plaque de cuisson est inférieure à 50°C.

- Retirez ensuite la fiche de contact.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

Détection du récipient

L'appareil dispose d'une détection de la présence d'un fait-tout. Elle donne plusieurs avertissements pour indiquer que l'ustensile de cuisine a été enlevé. Le message “— — —” s'affiche. Pour des raisons de sécurité, l'appareil passe en mode veille après 15 secondes environ. Il se peut que le ventilateur continue de tourner.

Veuillez-vous conformer aux informations suivantes :

AVERTISSEMENT :

Après son utilisation, il y a lieu d'arrêter la plaque de cuisson à l'aide de ses dispositifs de réglage et de commande [touche ON/STANDBY (9)] à l'exclusion de la seule détection du récipient.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

Après la cuisson, la chaleur dégagée risque de provoquer des températures dangereuses au niveau de la zone de cuisson.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

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

ATTENTION :

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

CERAN®-Vitro 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.

Stockage

- Ne rangez l'appareil une fois nettoyé et refroidi.
- Pendant de longues périodes d'inactivité, nous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez toujours l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé hors de portée des enfants.

△ ATTENTION : Risque de fissure !

N'oubliez pas que la surface CERAN® peut s'endommager si vous posez un objet lourd ou que vous faites tomber un objet.

Dépannage

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

Remède :

Vérifiez son branchement au secteur.

- Plusieurs avertissements retentissent dès la mise en marche de l'appareil et après avoir sélectionné la fonction de cuisson

Cause possible :

Aucun ustensile de cuisine ou ustensile non adapté n'était placé sur la plaque.

■ NOTE :

Pour des raisons de sécurité, l'appareil passe en mode veille après 15 secondes environ.

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 coupure thermique est activée.

Remède :

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

Autre cause :

Les fentes d'aération sont obstruées.

Remède :

Dégagez les fentes d'aération de tout corps étranger.

Autre cause :

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

Alarmes

Pendant le fonctionnement, il se peut que les messages d'erreur suivants soient affichés :

Message	
E01	La tension est inférieure à 160 V. Vérifiez l'alimentation !
E02	La tension est supérieure à 270 V. Vérifiez l'alimentation !
E03 à E08	Dans ce cas, il y a un problème avec les commandes électroniques. Envoyez l'appareil à notre service après-vente avec une description du défaut. Sinon, contactez un expert.

Données techniques

Modèle : PC-EKI 1034

Alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz

Consommation : 1800 - 2000 W

Classe de protection : II

Poids net : environ 2,5 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

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.



Elimination

Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

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.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Contenidos

Ubicación de los controles	3
Indicaciones generales de seguridad.....	31
Indicaciones especiales de seguridad para placas de cocina por inducción.....	32
Uso para el que está destinado	34
Piezas suministradas	34
Desembalaje del aparato	34
Descripción de las partes.....	34
Aspectos generales.....	34
Conexión eléctrica.....	35
Utilización.....	35
Limpieza.....	37
Almacenamiento.....	37
Resolución de problemas	37
Mensajes de fallo.....	38
Datos técnicos	38
Eliminación	38

Indicaciones generales de seguridad

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

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

- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para placas de cocina por inducción

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



AVISO: Superficie caliente!

¡Existe riesgo de quemaduras!

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



AVISO:

- **CERAN® - 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. Debería mantener una distancia mínima de 60 cm con el aparato cuando lo use.



ATENCIÓN:

- Para evitar dañarla, no ponga objetos rugosos o irregulares sobre la superficie CERAN®.

 **ATENCIÓN:**

- Evite que caigan utensilios rígidos o puntiagudos sobre la superficie CERAN®.
- No ponga el aparato cerca de objetos sensibles a campos magnéticos (como radio, TV).
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor.
- En caso de tener una superficie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- 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. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- Mantenga una distancia de seguridad con respecto a las paredes de 10 cm.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretermineras.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.
- Durante y después del uso, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.

- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Uso para el que está destinado

Este aparato está diseñado para preparar comidas en utensilios de cocina de inducción.

El aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares. Sólo se utilizará tal como se describe en el manual de usuario. No utilice el aparato con ningún otro fin.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

Piezas suministradas

- 1 Manual de usuario
- 1 Placa de inducción de un solo fuego

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas, material de relleno, bridás de cable y cartón.
3. Para evitar riesgos, compruebe que el aparato no tenga daños de transporte.

NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo "Limpieza".

Descripción de las partes

- 1 Salida de aire
- 2 Enchufe de corriente
- 3 Carcasa
- 4 Superficie CERAN®
- 5 Testigos HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Pantalla
- 7 Posición de potencia / temperatura / tiempo de apagado
 aumentar
 reducir
- 8 Teclas de función
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 Tecla ON/STANDBY (encendido/en espera)
- 10 Toma de aire

Aspectos generales

Cocción con inducción

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

¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

Para placas de inducción, es necesario utilizar utensilios de cocina de material imantable. 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 el recipiente. Si se emiten señales de advertencia y aparece el mensaje “- - -”, el recipiente es inadecuado.

NOTA:

Por motivos de seguridad, el aparato se pondrá en modo espera pasados aproximadamente 15 segundos.

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 12 cm.



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 16 A.

ATENCIÓN: Sobrecarga!

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

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifi que 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, instalada reglamentariamente.

Utilización

- El aparato tiene un sensor de precisión. Basta con tocar levemente el panel de control con el dedo. Use el dedo, no la punta.
- Cada toque se confirma con un pitido.
- En caso de que el aparato no reaccione cuando pulse los botones, limpie el panel de control con una gamuza suave y seca. Hasta una ligera capa de agua puede dificultar el funcionamiento.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco, y de que no esté cubierto por objetos de ningún tipo.

Estado de reserva

Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. Se emitirá una señal. El testigo sobre el botón ON/STANDBY se encenderá. La pantalla mostrará “- L -” para “LOW” (baja temperatura).

- Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
- Pulse la tecla ON/STANDBY (9), para iniciar el funcionamiento de cocción. El mensaje “- L -” se apagará. Los testigos HEAT y TEMP. parpadearán.

■ NOTA:

Tendrá que pulsar un botón de función antes de 30 segundos, o la placa volverá al modo STANDBY.

Seleccionar la temperatura o la potencia como función

- Pulse el botón TEMP si quiere seleccionar una de las 10 posiciones de temperatura.
- Pulse el botón HEAT si quiere seleccionar una de las 10 posiciones de potencia.

Seleccionar la temperatura o la potencia para la placa de cocción

- Seleccione una temperatura entre 60°C y 240°C, o una potencia entre 1 y 10 con los botones o .

■ NOTA:

- La placa de cocción siempre comienza a una temperatura de 120 °C o un nivel de potencia de 5 respectivamente.
- La pantalla mostrará la posición seleccionada. El indicador correspondiente al lado de la pantalla también se encenderá.
- Tenga en cuenta que el comportamiento de cocción de los recipientes varía. Depende de la naturaleza y calidad de los recipientes.

Introduzca el tiempo de apagado

Puede limitar el tiempo de cocción con el botón TIMER.

1. Encienda el aparato y seleccione la potencia o temperatura.
2. Pulse el botón TIMER. La pantalla mostrará "0". El indicador al lado de la pantalla se encenderá.
3. Establezca un tiempo de apagado entre 1 y 180 minutos usando los botones o .

■ NOTA:

- Pulse brevemente los botones o para establecer el tiempo en incrementos de un minuto. La pantalla mostrará la posición deseada.

■ NOTA:

- Cuando haya establecido el tiempo, la pantalla permanecerá encendida unos segundos. A continuación se mostrará de nuevo la función seleccionada previamente.
- Si quiere comprobar el tiempo de apagado, pulse otra vez TIMER. La pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante unos segundos.
- Puede cambiar el tiempo de apagado anterior en cualquier momento. Las otras configuraciones (HEAT y TEMP.) permanecerán.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el tiempo de cocción se apagará automáticamente y se emitirá un pitido. El aparato volverá a estar en modo espera.
- Para cancelar el temporizador, ponga TIMER en menos de "1". La placa se apagará y volverá al modo espera. También puede apagar directamente el aparato con el botón ON/STANDBY.

Desconexión automática

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

Desconexión

1. Pulse la tecla ON/STANDBY (9).

■ NOTA:

- La placa de cocina cambia del modo de funcionamiento al modo de disposición. Dado el caso, puede ser que el ventilador marche en inercia.
- Los indicadores al lado de la pantalla se apagaran.
- La pantalla mostrará el mensaje "- H -" para "Hot" (caliente) mientras la temperatura de la superficie sea superior a 50°C.

NOTA:

- La pantalla mostrará el mensaje “- L -” cuando la temperatura de la superficie sea inferior a 50°C.

2. Saque a continuación la clavija de la red.
3. Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

Reconocimiento de olla

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. Emite diversas advertencias para indicar que se ha retirado el recipiente. El mensaje “- - -” aparece en pantalla. Por motivos de seguridad, el aparato se pondrá en modo espera pasados aproximadamente 15 segundos. Es posible que el ventilador siga girando.

Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

AVISO:

Después del uso se debe desconectar la placa de cocina por los dispositivos de regulación y mando [tecla ON/STANDBY (9)] y no sólo por el reconocimiento de olla.

AVISO: ¡Peligro de quemadura!

Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.

Limpieza**AVISO:**

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

ATENCIÓN:

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

Cristal CERAN® 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.

Almacenamiento

- Almacene el aparato únicamente cuando esté limpio y se haya enfriado.
- Cuando no utilice el aparato durante largos períodos de tiempo, se recomienda almacenar el aparato en su embalaje original.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar seco y bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: ¡Peligro de ruptura!

Recuerde que la superficie de CERAN® se puede romper si caen sobre ella objetos pesados.

Resolución de problemas

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

Acción correctora:

Compruebe la conexión de red.

- **Se emitirán diversas advertencias cuando el aparato se haya encendido y tras seleccionar la función de cocción.**

Possible causa:

No se ha colocado un recipiente o se ha colocado un recipiente inadecuado sobre la placa.

NOTA:

Por motivos de seguridad, el aparato se pondrá en modo espera pasados aproximadamente 15 segundos.

Acción correctora:

Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

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

Possible causa:

Se ha activado el corte térmico.

Acción correctora:

Desconecte el aparato del suministro eléctrico y deje que se enfrie durante aprox. 20 minutos.

Ponga después de nuevo el equipo en servicio.

Otra causa:

Las ranuras de ventilación están cubiertas.

Acción correctora:

Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

Otra causa:

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

Mensajes de fallo

Durante el uso del aparato, se pueden mostrar los siguientes mensajes de error:

Mensaje	
E01	Tensión inferior a 160V. Compruebe la alimentación.
E02	Tensión superior a 270 V. Compruebe la alimentación.
E03 a E08	En este caso existe un problema con los controles electrónicos. Envíe el aparato a nuestro centro de servicio con una descripción de la avería. Alternativamente, consulte con un especialista.

Datos técnicos

Modelo: PC-EKI 1034

Suministro de tensión:.....220-240 V~ 50/60 Hz

Consumo de energía:1800 - 2000 W

Clase de protección:..... II

Peso neto:..... ca. 2,5 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

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.

**Eliminación****Significado del símbolo “cubo de basura”**

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

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.

ℹ NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Posizione dei comandi	3
Norme di sicurezza generali	39
Norme speciali di sicurezza per piastre di cottura ad induzione	40
Uso previsto	42
Pezzi in dotazione	42
Disimballaggio dell'apparecchio	42
Descrizione dei pezzi	42
Generalità	43
Allacciamento elettrico	43
Uso	43
Pulizia	45
Conservazione	45
Eliminazione dei guasti	45
Segnalazione dei guasti	46
Dati tecnici	46
Smaltimento	46

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. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.

- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

⚠ AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

Norme speciali di sicurezza per piastre di cottura ad induzione

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



AVVISO: Superficie calda!

Pericolo di ustione!

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

ITALIANO



AVVISO:

- **CERAN®-Superficie di ceramica in vetro!** Se la superficie è danneggiata o crepata, l'apparecchio deve venire spento ai fini di evitare un'eventuale scossa elettrica.
- **Calore da induzione!** Si consiglia di non posare oggetti in metallo come per es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto potrebbero diventare bollenti.
- **Superficie bollente!** Nel piano di cottura ad induzione viene dapprima riscaldato solo il fondo del recipiente di cottura, ma non la zona di cottura stessa. Dopo il processo di cottura è però possibile che si generino a causa del calore irradiato pericolose temperature sulla zona di cottura. Pericolo di ustioni!
- **Pericolo di danni alla salute!** Alle persone con bypass cardiaci è vietato utilizzare questo piano di cottura. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal dispositivo quando in uso.



ATTENZIONE:

- Per evitare di danneggiarlo, non mettere oggetti irregolari o ruvidi sulla superficie CERAN®.
- Evitare che utensili duri o appuntiti cadano sulla superficie CERAN®.
- Non mettere il dispositivo accanto ad oggetti che sono sensibili a campi magnetici (ad es. radio, TV).
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.
- Porre l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore.
- Nel caso di superfici delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Tenere una distanza di sicurezza di 10 cm dalle pareti.
- Non riscaldate una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.
- Durante e dopo l'uso, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la superficie calda del dispositivo.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza

di persone che controllano e sanno **usare il dispositivo** in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.

- **Il bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Uso previsto

Questo apparecchio è destinato alla preparazione di alimenti con cottura a induzione.

È destinata all'uso domestico e applicazioni simili. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto come descritto nel manuale istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi.

È proibito utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti; in questo caso possono insorgere danni all'apparecchio o lesioni personali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a uso improprio.

Pezzi in dotazione

- 1 Manuale istruzioni
- 1 Piastra di cottura a induzione singola

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, clip, cavi e cartone.
3. Per evitare pericoli, controllare se il dispositivo presenta danni dovuti al trasporto.

i NOTA:

Sull'apparecchio possono raccogliersi residui di produzione o polvere. Si consiglia di pulire l'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia".

Descrizione dei pezzi

- 1 Uscita aria
- 2 Spina di corrente
- 3 Alloggiamento
- 4 Superficie CERAN®
- 5 Spie luminose HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Display
- 7 Impostazione dell'alimentazione / temperatura / orario di spegnimento
 aumento
 riduzione
- 8 Tasti funzione
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 Tasto ON/STANDBY
 (accensione/disponibilità all'uso)
- 10 Ingresso aria

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 le piastre a induzione, adottare pentole 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:

Posizione delle stoviglie. Se i segnali di avvertimento suonano e se il messaggio “— —” compare, le stoviglie non sono idonee.

■ NOTA:

Per ragioni di sicurezza, il dispositivo passerà alla modalità di standby dopo circa 15 secondi.

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 12 cm.



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.

△ ATTENZIONE: Sovraccarico!

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

Collegamento

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

Uso

- Il dispositivo presenta un sensore delicato. Un tocco leggero del pannello di controllo con il dito è sufficiente. Usare il dito, non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato è confermato da un bip.
- Nel caso in cui il dispositivo non reagisce alla pressione dei tasti, pulire il pannello di controllo con un panno morbido e asciutto. Anche una pellicola sottile di acqua può rendere difficile il funzionamento.
- Assicurarsi che il pannello di controllo è sempre pulito e asciutto e che non sia coperto da oggetti di nessun tipo.

Condizione di pronto:

Dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. Un segnale suonerà. La spia luminosa sopra il tasto ON/STANDBY si accenderà. Il display mostrerà “— L —” per “LOW” (bassa temperatura).

- Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
- Per avviare la cottura, premere il tasto ON/STANDBY (9). Il messaggio “— L —” scomparirà.

rà. Le spie luminose lampeggeranno HEAT e TEMP. lampeggeranno.

■ NOTA:

Bisogna premere un tasto funzione entro 30 secondi, altrimenti la piastra di cottura ritornerà alla modalità di STANDBY.

Selezione di temperatura o potenza come funzione

- Premere il tasto TEMP se si desidera selezionare una delle 10 impostazioni della temperatura.
- Premere il tasto HEAT, se si desidera selezionare uno dei 10 intervalli di alimentazione.

Selezione temperatura o potenza per la piastra di cottura

- Selezionare una temperatura tra i 60°C e 240°C, o un intervallo di alimentazione tra 1 e 10 con il tasto o .

■ NOTA:

- La piastra di cottura si avvia sempre alla temperatura di 120°C o al livello di potenza 5.
- Il display mostra l'impostazione selezionata. La spia luminosa relativa accanto display si accende.
- L'andamento di cottura differisce nelle singole padelle. Questo dipende dalla natura e dalla qualità dei contenitori di cottura.

Inserimento del tempo OFF

È possibile limitare il tempo di cottura con il tasto TIMER.

- Accendere il dispositivo e selezionare un qualsiasi intervallo di temperatura.
- Premere il tasto TIMER. Il display mostra "0". La spia luminosa accanto al display si accenderà.
- Impostare l'orario di spegnimento tra 1 e 180 minuti usando il tasto o .

■ NOTA:

- Premere per breve tempo il tasto o per impostare l'orario in incrementi di un minuto. Il display mostrerà l'impostazione desiderata.
- Dopo aver impostato l'ora, il display resterà per qualche secondo. Poi la funzione la funzione selezionata in precedenza sarà mostrata di nuovo.
- Se si desidera verificare l'orario di spegnimento, premere TIMER ancora una volta. Il display mostrerà l'orario di funzionamento rimasto per qualche secondo.
- È possibile cambiare l'orario di spegnimento precedente in qualsiasi momento. Le altre impostazioni (HEAT e TEMP.) resteranno.
- Dopo che l'orario impostato è trascorso, l'orario di cottura sarà disattivato automaticamente e sarà emesso un bip. Il dispositivo è di nuovo in modalità di standby.
- Per annullare prima l'orario di spegnimento, impostare il TIMER su meno di "1". La piastra di cottura si spegne e passerà in modalità standby. Spegnere il dispositivo direttamente con il tasto ON/STANDBY.

Spegnimento automatico

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

Spegnimento

- Premere il tasto ON/STANDBY (9).

■ NOTA:

- La piastra di cottura viene riportata in standby. Eventualmente la ventola continua a funzionare ancora per un po'.
- Le spie luminose accanto il display si spegnerà.

NOTA:

- Il display mostra il messaggio “– H –” per “Hot” (caldo) finché la temperatura della superficie di cottura è superiore di 50°C.
- Il display mostra il messaggio “– L –”, quando la temperatura della superficie di cottura è inferiore a 50°C.

- Dopo di ciò staccate la spina.
- Prima di ritirare l'apparecchio lasciatelo raffreddare.

Selettori presenza pentole

L'apparecchio dispone di una funzione di riconoscimento della presenza di pentole. Da diversi avvertimenti per indicare che le stoviglie sono state rimosse. Il messaggio “— —” compare il display. Per motivi di sicurezza, il dispositivo passerà in modalità di standby dopo 15 secondi. La ventola può rimanere accesa.

A tale riguardo siete pregati di osservare le seguenti avvertenze:

AVVISO:

Dopo l'uso la piastra di cottura ad induzione deve essere spenta selezionando gli appositi [tasto ON/STANDBY (9)] e non solo con il selettore presenza pentole.

AVVISO: PERICOLO DI USTIONI!

Al termine del processo di cottura il calore irradiato può generare temperature pericolose sulla zona di cottura.

Pulizia**AVVISO:**

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

ATTENZIONE:

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

Vetro CERAN® Piano di cottura in ceramica

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

Carcassa

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

Conservazione

- Rimessare l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare e averlo pulito.
- Se non si utilizza l'apparecchio per periodi prolungati, conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale.
- Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato lontano dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE: Pericolo di rottura!

Ricordare che la superficie CERAN® può essere danneggiata da oggetti pesanti o dalla caduta di oggetti.

Eliminazione dei guasti

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

Rimedio:

Controllate l'allacciamento alla rete.

- Saranno emessi avvertimenti dopo che il dispositivo è stato acceso e dopo che la funzione di cottura è stata selezionata**

Possibile causa:

Sulla piastra è stata messa stoviglia non idonea o nessuna stoviglia.

■ NOTA:

Per ragioni di sicurezza, il dispositivo passerà in modalità di standby dopo circa 15 secondi.

Rimedio:

Utilizzate una pentola adatta per piani di cottura ad induzione.

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

Possibile causa:

È scattata la termica.

Rimedio:

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti. Rimettetelo poi in funzione.

Ulteriore causa:

Le feritoie di ventilazione sono coperte.

Rimedio:

Liberate le feritoie di ventilazione da corpi estranei.

Ulteriore causa:

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

Segnalazione dei guasti

Quando la piastra è in funzione, possono essere visualizzati i seguenti messaggi:

Messaggio	
E01	La tensione è inferiore a 160 V. Controllare l'alimentazione!
E02	La tensione è superiore a 270 V. Controllare l'alimentazione!

Messaggio	
E03	In tal caso, c'è un problema con i controlli elettrici. Spedire il dispositivo al centro assistenza con una descrizione del guasto. In alternativa, consultare un tecnico.
a	
E08	

Dati tecnici

Modello: PC-EKI 1034

Alimentazione rete: 220-240 V~ 50/60 Hz

Consumo di energia: 1800 - 2000 W

Classe di protezione: II

Peso netto: ca. 2,5 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

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.



Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

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.

Contents

Location of Controls	3
General Safety Instructions.....	47
Specific safety notes for induction hot plates	48
Intended Use	50
Supplied parts.....	50
Unpacking the appliance.....	50
Description of parts.....	50
General information.....	50
Electrical Connection.....	51
Operation	51
Cleaning.....	52
Storage	53
Troubleshooting	53
Error messages	54
Technical Data	54
Disposal	54

General Safety Instructions

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

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

WARNING!

Don't let small children play with foils for
danger of suffocation!

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Specific safety notes for induction hot plates

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



WARNING: Hot surface! **Danger of burns!**

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

! WARNING:

- **CERAN® - 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. You should keep a minimum distance of 60 cm to the appliance when it is in use.

△ CAUTION:

- To avoid damaging it, do not place any rough or uneven objects onto the CERAN® surface.
- Prevent any hard or pointy utensils from falling onto the CERAN® surface.
- Do not place the appliance near objects which are sensitive to magnetic fields (e.g. radio, TV).

- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
- Use a heat resistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Do not move the device when it is in operation.
- 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. (30 cm) Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
- Keep a safety distance of 10 cm to the walls.
- 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.
- During and after use, ensure that the power cord does not come into contact with the hot surface of the appliance.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- It is intended for the use in private households and similar applications.

Intended Use

This appliance is intended for preparing foodstuffs in induction cookware.

The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.

Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.

The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

Supplied parts

- 1 User Manual
- 1 Single Induction Cooking Plate

Unpacking the appliance

- 1 Remove the appliance from its packaging.
- 2 Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
- 3 To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.

NOTE:

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter "Cleaning".

Description of parts

- 1 Air outlet
- 2 Mains plug
- 3 Housing
- 4 CERAN® surface
- 5 Indicator lights HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Display
- 7 Setting the power / temperature / turn-off time
 - ▲ increase
 - ▼ reduce

8 Function keys



HEAT



TEMP.



TIMER

9 ON/STANDBY button

10 Air inlet

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?

For induction cooking plates cookware made from magnetisable material is needed. 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:
Position the cookware. If several warning signals sound and if the message “---” appears, the cookware is unsuitable.

NOTE:

For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 15 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.

Electrical Connection

Connected load/wattage

It is recommended to use a separate connection protected over a 16 A safety switch.

CAUTION: Overload!

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

Connection

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

Operation

- The appliance has a fine sensor. A light touch of the control panel with the finger is sufficient. Use the finger, not the tip of the finger.
- Each registered touch is confirmed by a beep.
- In the event that the appliance does not react when you press the buttons, clean the control panel with a soft, dry cloth. Even a thin film of water can make the operation difficult.
- Ensure that the control panel is always clean and dry and that it is not covered by objects of any kind.

Standby mode

After you have connected the device's plug to the mains supply, the hub is in standby mode. A signal will sound. The indicator light above the ON/STANDBY button will light up. The display will show “– L –” for “LOW” (low temperature).

- Put a suitable pot on the cooking zone.
- Press the ON/STANDBY button (9), to start cooking. The message “– L –” will go out. The indicator lights HEAT and TEMP. will flash.

NOTE:

You now have to press a function button within 30 seconds, otherwise the cooking plate will switch back to STANDBY mode.

Select Temperature or Power As Function

- Press the TEMP button if you want to select one of the 10 temperature settings.
- Press the HEAT button, if you want to select one of the 10 power ranges.

Select Temperature or Power For The Cooking Plate

- Select a temperature between 60°C and 240°C, or a power range between 1 and 10 with the or the .

NOTE:

- The cooking plate always starts on temperature 120°C or power level 5 respectively.
- The display shows the selected setting. The relevant indicator light next to the display will also light up.
- Please observe that the cooking behavior in the pots differs. It depends on the nature and the quality of the cooking vessels.

Enter Off Time

You can limit the cooking time with the TIMER button.

- Turn the appliance on and select any range or temperature.

- Press the TIMER button. The display shows "0". The indicator light next to the display will light up.
- Set a turn-off time between 1 and 180 minutes by using the or the button.

 NOTE:

- Briefly press the or the button to set the time in increments of one minute. The display will show the desired setting.
- Once you have set a time, the display will remain for a few seconds. Then the function that you had selected previously will be shown again.
- If you would like to verify the turn-off time, press the TIMER one more time. The display will show the remaining running time for a few seconds.
- You may change the previous turn-off time at any time. The other settings (HEAT and TEMP.) will remain.
- After the set time has elapsed, the cooking time will automatically be turned off and a beep will sound. The appliance is in standby mode again.
- To cancel the turn-off time early, set the TIMER to less than "1". The cooking plate will turn off and will switch back to standby mode. You may also turn the appliance off directly with the ON/STANDBY button.

Automatic shut-off

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

Switching off

- Press the ON/STANDBY button (9).

 NOTE:

- The hot plate is reset from its operational state to standby mode. The fan may continue to run for a period of time.

 NOTE:

- The indicator lights next to the display will go out.
- The display shows the message "**- H -**" for "Hot" as long as the temperature of the cooking surface is higher than 50°C.
- The display shows the message "**- L -**", when the temperature of the cooking surface is lower than 50°C.

- Pull the plug.
- Let the device cool down, before you put it away.

Pan recognition

The device has a pot recognition function. It gives several warnings to indicate that the cookware has been removed. The message "**--**" appears on the display. For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 15 seconds. The fan may continue running.

In this context, please pay attention to the following:

 WARNING:

After use, the hot plate is to be switched off by means of its regulation and control devices [ON/STANDBY button (9)] and not just by pan recognition.

 WARNING: Hazard of burns!

Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

Cleaning **WARNING:**

- Always remove the mains lead before cleaning!
- Wait until the machine has cooled down completely!

⚠ WARNING:

- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

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

CERAN®-Glass 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.

Storage

- Only store the appliance clean and after it has cooled down.
- During longer periods of non-use we recommend storing the appliance in its original packaging.
- Always store the appliance in a well-ventilated and dry place out of reach of children.

⚠ CAUTION: Risk of breakage!

Please remember that the CERAN® surface can be damaged by heavy or falling objects.

Troubleshooting

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

Remedy:

Check the mains connection.

- Several warnings will sound after the appliance has been turned on and after the cooking function has been selected**

Possible cause:

No cookware or unsuitable cookware was placed onto the plate.

■ NOTE:

For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 15 seconds.

Remedy:

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

- The hob suddenly switches off during operation.**

Possible cause:

The thermal cut-off is activated.

Remedy:

Disconnect the appliance from mains power supply and let it cool down for approx. 20 minutes. Then start operating the device again.

Further cause:

The ventilation slots are obstructed.

Remedy:

Free the ventilation slots from any obstructions.

Further cause:

The hot plate was automatically switched off after 120 minutes.

Error messages

During operation the following error messages can be displayed:

Message	
E01	The voltage is lower than 160 V. Check the power supply!
E02	The voltage is higher than 270 V. Check the power supply!
E03 to E08	In this case, there is a problem with the electronic controls. Send the appliance to our service center with a description of the fault. Alternatively, consult a specialist.

Technical Data

Model: PC-EKI 1034

Power supply: 220-240 V~ 50/60 Hz

Power consumption: 1800 - 2000 W

Protection class: II

Net weight: approx. 2.5 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

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.



Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

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 ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

ℹ WSKAŻÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Lokalizacja kontrolę.....	3
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa.....	55
Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa indukcyjnych płyt grzejnych	56
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	58
Dostarczone części	58
Wypakowanie urządzenia.....	58
Opis części	58
Informacje ogólne.....	58
Podłączenie do prądu	59
Działanie	59
Czyszczenie	61
Przechowywanie	61
Usuwanie awarii	61
Komunikaty o zakłócenach	62
Dane techniczne.....	62
Warunki gwarancji	62
Usuwanie	63

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

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

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający 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.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawić swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa indukcyjnych płyt grzejnych

Na produkcie umieszczone są symbole ostrzegawcze i informacyjne:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



OSTRZEŻENIE:

- **CERAN® - 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. Należy zachować minimalną odległość 60 cm od urządzenia, kiedy jest użytkowane.



UWAGA:

- Aby uniknąć uszkodzenia, nie ustawiać żadnych ostrych ani nierównych przedmiotów na powierzchni CERAN®.
- Nie dopuścić, aby jakiekolwiek twarde lub ostre przedmioty upadły na powierzchnię CERAN®.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. radio, TV).
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- 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.
- Zachować bezpieczną odległość 10 cm od ścian.
- Nigdy nie należy ogrzewać pustych naczyń na polach grzejnych, może to doprowadzić do niebezpiecznych nadmiernych temperatur.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.
- Podczas i po użyciu, sprawdzić, czy kabel nie styka się z gorącą powierzchnią urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.

- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w zestawach indukcyjnych.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

JEZYK POLSKI

Dostarczone części

- 1 Instrukcje użytkowania
- 1 Pojedyncza indukcyjna płyta grzewcza

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Aby uniknąć zagrożeń, sprawdzić urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń powstałych podczas transportu.

WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Opis części

- 1 Wylot powietrza
- 2 Wtyczka sieciowa
- 3 Obudowa
- 4 Powierzchnia typu CERAN®
- 5 Wskaźniki świetlne HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Wyświetlacz
- 7 Ustawianie mocy / temperatury / czasu wyłączania
 zwiększenie
 zmniejszenie
- 8 Przyciski funkcyjne
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 Przycisk ON/STANDBY (Wł./Czuwanie)
- 10 Wylot powietrza

Informacje ogólne

Gotowanie z zastosowaniem indukcji

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączone pole grzejne ustawią się garnek lub patelnia 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 zawirowanie. 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 indukcyjnych płyt grzewczych wymagane są naczynia kuchenne wykonane z materiałów magnetyzowanych. 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 naczynie kuchenne. Jeśli rozlegnie się kilka sygnałów ostrzegawczych i jeśli pojawi się komunikat „— —” oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.

WSKAZÓWKA:

Z przyczyn bezpieczeństwa, urządzenie przełączy się do trybu czuwania po około 15 sekundach.

Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:

Glina, szkło lub aluminium.

Tych garnków nie wolno używać:



garnki z okrą-

garnki, których średnica na dnie jest mniejsza niż

12 cm.

głyム dnem.



garnki na nóżkach.

Podłączenie do prądu

Wartość przyłączowa

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

UWAGA: Przeciążenie!

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

Podłączenie

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

Działanie

- Urządzenie posiada czujnik o wysokiej czułości. Wystarcza delikatny dotyk palcem panelu kontrolnego. Użyć palca, nie końcówki palca.
- Każdy zarejestrowany dotyk potwierdzony jest sygnałem typu beep.
- W razie, gdy urządzenie nie reaguje na naciśnięcie przycisków, wyczyścić panel kontrolny suchą, miękką szmatką. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić pracę.
- Sprawdzić, czy panel kontrolny jest zawsze czysty i suchy, i nie jest przykryty żadnymi przedmiotami.

Stan gotowości:

Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w stan gotowości. Rozlega się sygnał. Zapala się wskaźnik świetlny powyżej przycisku ON/STANDBY. Wyświetlacz pokazuje „— L —” w przypadku „LOW” (niska temperatura).

- Odpowiedni garnek ustawić na pole grzejne.
- Proszę wcisnąć przycisk ON/STANDBY (9), by rozpocząć gotowanie. Komunikat „— L —” gaśnie. Migać będą wskaźniki świetlne HEAT oraz TEMP.

WSKAZÓWKA:

Należy teraz nacisnąć przycisk funkcyjny w przeciągu 30 sekund, w przeciwnym razie płyta grzewcza przełączy się z powrotem do trybu STANDBY.

Wybór temperatury lub mocy jako funkcji

- Nacisnąć przycisk TEMP, jeśli chcemy wybrać jedno z 10 ustawień temperatury.
- Nacisnąć przycisk HEAT, jeśli chcemy wybrać jeden z 10 zakresów mocy.

Wybór temperatury lub mocy dla płyty grzewczej

- Wybrać temperaturę między 60°C a 240°C, lub zakres mocy między 1 a 10 za pomocą przycisku lub .

WSKAŻÓWKA:

- Płyta grzewcza zawsze rozpoczyna pracę na poziomie temperatury 120°C lub odpowiednio na poziomie mocy 5.
- Wyświetlacz pokazuje wybrane ustawienia. Odpowiedni wskaźnik świetlny obok wyświetlacza również się zapali.
- Prosimy sprawdzać, czy zachodzą różne reakcje podczas gotowania w danych garnkach. Zależy to od natury i jakości naczyń do gotowania.

Wprowadzenie czasu

Można zmniejszyć czas gotowania za pomocą przycisku TIMER.

- Włączyć urządzenie i wybrać dany zakres lub temperaturę.
- Nacisnąć przycisk .TIMER. Wyświetlacz pokazuje „0”. Wskaźnik świetlny obok wyświetlacza zapali się.
- Ustawić czas wyłączenia między 1 a 180 minut za pomocą przycisku lub .

WSKAŻÓWKA:

- Szybko nacisnąć przycisk lub , aby ustawić czas rosnąco o jedną minutę. Wyświetlacz pokaże żądane ustawienie.
- Po ustawieniu czasu wyświetlacz pozostaje widoczny przez kilka sekund. Następnie funkcja, która poprzednio wybraliśmy ponownie się pojawi.

WSKAŻÓWKA:

- Jeśli chcemy sprawdzić czas wyłączenia, nacisnąć TIMER jeszcze jeden raz. Wyświetlacz pokaże pozostały bieżący czas przez kilka sekund.
- W każdym momencie można zmienić poprzedni czas wyłączenia. Inne ustawienia (HEAT oraz TEMP.) pozostaną.
- Po upływie ustawionego czasu, czas gotowania automatycznie się wyłączy i rozlegnie się sygnał typu beep. Urządzenie ponownie jest w trybie czuwania.
- Aby wcześnie anulować czas wyłączenia, ustawić TIMER na mniej niż „1”. Płyta grzewcza wyłączy się i przełączy do trybu czuwania. Można również wyłączyć urządzenie bezpośrednio za pomocą przycisku ON/STANDBY.

Automatyczne wyłączenie

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

Wyłączenie

- Proszę wcisnąć przycisk ON/STANDBY (9).

WSKAŻÓWKA:

- Płyta grzejna przełącza się z powrotem z trybu pracy do stanu gotowości. Ewentualnie przez pewien czas pracuje jeszcze wentylator.
- Wskaźnik świetlny obok wyświetlacza wyłączy się.
- Wyświetlacz pokazuje komunikat „- H -” dla „Hot” (gorący) dopóki temperatura powierzchni grzewczej przekracza 50°C.
- Wyświetlacz pokazuje komunikat „- L -”, kiedy temperatura powierzchni grzewczej jest niższa niż 50°C.

- Należy następnie wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda.

- Przed odstawieniem urządzenia, należy je ochłodzić.

Rozpoznanie naczynia

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania garnka. Wysyła kilka ostrzeżeń wskazujących, że zdjęto naczynie. Na ekranie pojawia się komunikat „---”. Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie zostanie przełączone do trybu czuwania po okolo 15 sekundach. Wentylator może wciąż pracować.

Prosimy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

⚠ OSTRZEŻENIE:

Po użyciu płyty grzejnej należy wyłączyć przy pomocy urządzenia regulująco-sterującego [przycisk ON/STANDBY (9)], a nie tylko wykorzystując funkcję rozpoznania naczynia.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Po zakończeniu gotowania mogą wystąpić niebezpieczne temperatury w wyniku działania wypromieniowywanego ciepła na płytce grzejnej.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

⚠ UWAGA:

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

CERAN®-szklana 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 przopalonych 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.

Przechowywanie

- Urządzenie można schować dopiero po wyčyszczeniu i ostygnięciu.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

⚠ UWAGA: Ryzyko pęknięcia!

Należy pamiętać, że ciężkie lub spadające przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię CERAN®.

Usuwanie awarii

- Urządzenie nie działa, brak wskazań.**

Usuwanie:

Sprawdzić podłączenie do prądu.

- Rozlegnie się kilka sygnałów ostrzegawczych połączenia urządzenia i po wyborze funkcji gotowania**

Możliwa przyczyna:

Na płytce postawiono nieodpowiednie naczynie lub nie ma go w ogóle.

💡 WSKAŻÓWKA:

Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie przełączy się do trybu czuwania po okolo 15 sekundach.

Usuwanie:

Ustawić garnek odpowiedni do kuchenek indukcyjnych.

- Płyta grzejna nagle się wyłącza podczas pracy.**

Możliwa przyczyna:

Aktywny jest termiczny wyłącznik.

Usuwanie:

Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i pozwolić na jego ostudzenie przez ok. 20 minut. Następnie ponownie je włączyć.

Inna przyczyna:

Szczeliny wentylacyjne są przykryte.

Usuwanie:

Usunąć ciała obce ze szczelin wentylacyjnych.

Inna przyczyna:

Płyta grzejna wyłączona została automatycznie po 120 minutach.

Komunikaty o zakłóceniach

Podczas pracy mogą wyświetlać się poniższe komunikaty o błędzie:

Komunikat	
E01	Napięcie jest niższe niż 160 V. Sprawdzić zasilanie!
E02	Napięcie jest wyższe niż 270 V. Sprawdzić zasilanie!
E03 do E08	W tym przypadku istnieje problem z elektronicznymi kontrolkami. Należy odesłać urządzenie do naszego centrum serwisowego z opisem usterki. Można też skonsultować się z wyspecjalizowanym fachowcem.

Dane techniczne

Model: PC-EKI 1034

Napięcie zasilające: 220-240 V~ 50/60 Hz

Pobór mocy: 1800 - 2000 W

Stopień ochrony: II

Masa netto: ok. 2,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 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 wyładowania 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 nie właściwego 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.

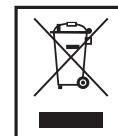
Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie

wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

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

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejscowości punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégdetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérelési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:

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

ℹ MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése.....	3
Általános biztonsági rendszabályok	64
Különleges biztonsági tudnivalók	
indukciós tűzhelyekhez	65
Rendeltetésszerű használat	67
A csomag tartalma.....	67
A készülék kicsomagolása	67
Alkatrészek leírása	67
Általános tudnivalók	67
Elektromos csatlakozás	68
Kezelés	68
Tisztítás.....	70
Tárolás	70
Hibaelhárítás.....	70
Üzemzavar jelzések	71
Műszaki adatok.....	71
Hulladékkezelés	71

Általános biztonsági rendszabályok

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

- Kizárálag 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 esetben se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektő! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és minden 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.
- **Nem** működtesse a készüléket felügyelet nélküli! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatuktól vagy hasonló képzettségi személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekai 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!

- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat".

Különleges biztonsági tudnivalók indukciós tűzhelyekhez

A terméken az alábbi figyelmeztető és tájékoztató jellegű jelzések találhatóak:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülés veszély!

Működés közben az érinthető felület nagyon átforrósodhat.



FIGYELMEZTETÉS:

- **CERAN®-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 fenék-lapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen. Égésveszély!
- **Egészségkárosodás veszély!** Szívritmus-szabályozóval rendelkezők nem használhatják a főzőlapot! Használat közben minimum 60 cm távolságot kell tartania a készüléktől.



VIGYÁZAT:

- A károsodás elkerülése érdekében ne helyezzen durva vagy instabil tárgyakat a CERAN® felületre.
- Kerülje el, hogy kemény vagy hegyes eszköz essen a CERAN® felületre.



VIGYÁZAT:

- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe, melyek érzékenyek a mágneses mezőkre (pl. rádió, TV).
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.
- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- Tartson biztonságos 10 cm-es távolságot a falaktól.
- Ne melegítsen üres főzőedényt a főzőterületen, mert az edény veszélyes mértékben felforrósodhat.
- **Szellőzés:** Hagya minden szabadon a szellőzőnyílásokat.
- A használat során és után ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a **készülék használata** megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.

- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

Rendeltetésszerű használat

A készülék alkalmas ételek indukciós edényekben való elkészítésére.

A készülék magánháztartásokban és más hasonló helyeken használható. A készülék csak a használati útmutatónak megfelelően leírtakra használható. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.

Minden más használat nem rendeltetésszerű és károsodást vagy személyi sérülést eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

A csomag tartalma

- Használati útmutató
- Indukciós főzőlap

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpárrat.
- A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket a lehetséges szállítási sérülések tekintetében.

MEGJEGYZÉS:

A gyártási maradékok vagy a por összegyűltet a készüléken. Javasoljuk, hogy a "Tisztítás" részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Alkatrészek leírása

- Légkimenet
- Tápcsatlakozó
- Burkolat
- CERAN® felület

- 5 HEAT / TEMP. / TIMER jelzőlámpák
- 6 Kijelző
- 7 Teljesítmény / hőmérséklet / kikapcsolási idő beállítása
 növelés
 csökkentés
- 8 Funkciógombok
 HEAT
 TEMP.
 TIMER
- 9 ON/STANDBY gomb (be/készenlét)
- 10 Légbemenet

Általános tudnivalók

Az indukciós főzésről

Az indukciós főzésnél mágneses erők hozzájárulnak 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 kizáráig ott keletkezik, ahol szükség van rá.

Milyen főzőedényt használhatok?

Az indukciós főzőlapokhoz mágnesezhető anyagból készült edények szükségesek. 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 el a főzőedényt. Ha figyelmezettő hangjelzés hallható, illetve a kijelzőn a “—” ellenet jelenik meg, az edény nem megfelelő.

MEGJEGYZÉS:

Biztonsági okokból a készülék 15 másodperc műlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

A következő anyagok nem használhatók főző-edényként:

Agyag, üveg vagy alumínium.

A következő edények nem használhatók:



Gömbölyű fe-nekű edények.



Olyan edények, melyek fenék-átmérője 12 cm -nél kisebb.



Lábakon álló edények.

Elektromos csatlakozás

Csatlakozási érték

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

VIGYÁZAT: Túlterhelés!

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

Kezelés

- A készülék finom érzékelővel van ellátva. A kezelőpanel enyhe megérintése az ujjával elég-séges. Az ujját és ne az uja hegyét használja.
- Minden regisztrált megérintést egy hangjelzés kísér.
- Abban az esetben, ha a készülék nem reagál a gombnyomásokra, egy puha, száraz ruhával tisztítsa meg a kezelőpanelt. Még egy vékony filmrétegnyi víz is okozhat nehézkes működést.
- Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanel minden tiszta és száraz legyen, és ne legyen letakarva sem-milyen tárggyal.

Készenléti állapot

Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. Egy hangjelzés lesz hallható. Az ON/STANDBY gomb feletti jelzőlámpa kigyullad. A kijelzőn a “– L –” üzenet fog megjelenni: “LOW” (alacsony hőmérséklet).

- Helyezzen megfelelő edényt a főzterületre.
- Nyomja meg az ON/STANDBY (9) gombot, ha el szeretné indítani a főző üzemelést. Az “– L –” üzenet eltűnik. A HEAT és a TEMP. jelzőlámpák villognak.

MEGJEGYZÉS:

Nyomjon meg egy funkciógombot 30 másodpercen belül; máskülönben a főzőlap visszaáll STANDBY üzemmódba.

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 kizárálag földelt, megfelelően felszerelt konnektorba kapcsolja be.

Válassza ki a hőmérséklet vagy bekapsolás funkciót

- Nyomja meg a TEMP gombot., ha ki szeretné választani a 10 hőmérséklet-beállítás egyikét.
- Nyomja meg a HEAT gombot., ha ki szeretné választani a 10 teljesítménytartomány egyikét.

Hőmérséklet vagy teljesítmény kiválasztása a főzőlaphoz

- Válaszon egy hőmérsékletet 60 °C és 240 °C között, vagy egy teljesítménytartományt 1 és 10 között a vagy gombbal.

MEGJEGYZÉS:

- A főzőlap minden 120°C-on vagy a 5 teljesítménymutatók kapcsol be.
- A kijelzőn láthatók a kiválasztott beállítások. A kijelző mellett a megfelelő jelzőlámpa szintén kigullad.
- Vegye figyelembe, hogy a főzési folyamat az egyes edényekben eltérő lehet. Függ az edények jellegétől és minőségétől.

A főzés befejezése idő megadása

Korlátozhatja a főzési időt a TIMER gombbal.

- Kapcsolja be a készüléket, és válassza ki egy tartományt vagy hőmérsékletet.
- Nyomja meg a TIMER gombot. A kijelzőn megjelenik a "0" felirat. A kijelző melletti jelzőlámpa ki gyullad.
- Állítsa be a kikapcsolási időt 1 és 180 perc között a vagy gomb segítségével.

MEGJEGYZÉS:

- Röviden nyomja meg a vagy a gombot az idő egypéces lépésekben való beállításához. A kijelzőn megjelenik a kívánt beállítás.
- Amikor beállít egy időt, a kijelzőn az látszani fog néhány másodpercig. Ezután újra az előzőleg kiválasztott funkció lesz látható.
- Ha meg szeretné erősíteni a kikapcsolási időt, nyomja meg még egyszer a TIMER gombot. A kijelzőn néhány másodpercig látható lesz a még fennmaradt működési idő.
- Bármikor módosíthatja az előre beállított kikapcsolási időt. A többi beállítás (HEAT és TEMP.) megmarad.
- A beállított idő letelte után a főzési automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés hallható. A készülék újra készenléti üzemmódba kapcsol át. A ventilátor to-vább foroghat.

MEGJEGYZÉS:

- A kikapcsolási idő előtti törléséhez állítsa a TIMER beállítását kevesebb, mint "1" értékre. A főzőlap kikapcsol és készenléti üzemmódba vált. Kikapcsolhatja a készüléket közvetlenül az ON/STANDBY gombbal is.

Automatikus kikapcsolás

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

Kikapcsolás

- Nyomja meg az ON/STANDBY (9) gombot.

MEGJEGYZÉS:

- A főzőlap az üzemi állapotból készenléti állapotban kapcsol vissza. Előfordulhat, hogy a ventilátor még egy ideig forog.
- A kijelző melletti jelzőlámpák kialakítanak.
- A kijelzőn a "- H -" üzenet látható a "Hot" (forró) jelzésére, amíg a főzési felület hőmérséklete 50 °C fölötti.
- A kijelzőn a "- L -" üzenet látható, amikor a főzési felület hőmérséklete 50 °C alá esik.

- Húzza ki ezután a hálózati dugót.

- Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehűl.

Edényfelismerés

A készülék edény-felismerő funkcióval rendelkezik. Néhány figyelmeztető hangjelzés hallható, jelezve, hogy a főzőedényt eltávolították. A kijelzőn a "---" üzenet jelenik meg. Biztonsági okokból a készülék 15 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át. A ventilátor to-vább foroghat.

Kérjük, vegye figyelembe ezzel kapcsolatban a következőket:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Használat után a főzőlapot szabályzó- és vezérlőberendezéseivel [ON/STANDBY gomb (9)] és nem csak az edényfelismerésen keresztül kell kikapcsolni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

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

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

CERAN®-üveg kerámia főzőlap

- Nedves rongy vagy papírkendő segítségével még meleg állapotban távolítsa el az ételmaradványokat a főzőlapról.
- Puha szivaccsal és kevés vízzel mossa le a főzömezőt, majd puha ronggyal törölje alaposan szárazra.
- **Üvegkerámia felületekhez használható tisztítószerek:** 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.

Tárolás

- A készüléket csak tisztán és lehűlése után tárolja el.
- Ha hosszabb ideig nem használja, javasolt az eredeti csomagolásba tenni.
- Mindig egy jó szellőztetett és száraz, gyerekek által nem elérhető helyiségen tárolja a készüléket.

⚠ VIGYÁZAT: Törésveszély!

Jegyezze meg, hogy a CERAN® felület a nehéz vagy rágó tárgyaktól megsérülhet.

Hibaelhárítás

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

Elhárítás:

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

- **Néhány figyelmeztető hangjelzés hallható a készülék bekapcsolása és a főzési funkció kiválasztása után.**

Lehetséges ok:

Nincs vagy nem megfelelő főzőedény lett ráhelyezve a főzőlapra.

■ MEGJEGYZÉS:

Biztonsági okokból a készülék 15 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

Elhárítás:

Helyezzen a főzőlapra indukciós főzésre alkalmas edényt.

- **A főzőlap üzem közben váratlanul kikapcsol.**

Lehetséges ok:

A hővédő relé aktiválódott.

Elhárítás:

Válassza le a készüléket a hálózatról és kb. 20 percig hagyja lehűlni. Ezután használja tovább a készüléket.

Egyéb lehetséges ok:

Le vannak fedve a szellőzőnyílások.

Elhárítás:

Távolítsa el a nem odavaló tárgyakat a szellőzonyilásokról.

Egyéb lehetséges ok:

A főzőlap 120 perc múlva magától kikapcsol.



Hulladékkezelés

A "kuka" pictogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkel semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Üzemzavar jelzések

A használat során a következő hibaüzenetek jelenhetnek meg:

Jelentés	
E01	A feszültség kisebb 160 V-nál. Ellenőrizze az áramellátást!
E02	A feszültség magasabb 270 V-nál. Ellenőrizze az áramellátást!
E03 – E08	Ebben az esetben probléma adódott az elektronikus kezelőszervekkel. Küldje el a készüléket a hiba leírásával együtt a szervizközpontunkba. Esetleg konzultáljon egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Modell: PC-EKI 1034

Feszültségellátás: 220-240 V~ 50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 1800 - 2000 W

Védelmi osztály: II

Nettó súly: kb. 2,5 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékleírás miatt fenntartjuk.

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

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

⚠ УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні вказівки щодо безпеки

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

- Використайте пристрій виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Пристрій не призначено для промислового використання.

Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтесь пристрієм з вологими руками. Якщо пристрій зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.

- Вимкніть пристрій та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тяніть за штекер, не за кабель), коли не користуетесь пристрієм, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте пристрій без огляду. Обов'язково вимкніть пристрій, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень пристрієм заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте пристрій самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтесь виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не дозволяйте малим дітям грatis із пливкою. Існує загроза задухи!

- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Спеціальна інструкція з безпеки праці для індукційних плит

На виробі Ви знайдете символи з попередженнями та інформацією:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня.

Небезпека опіків!

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



! ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- **Поверхня із склокераміки CERAN®!** Якщо поверхня пошкоджена або має тріщину, то прилад слід негайно виключити, щоб запобігти можливому електричному удару.
- **Індукційний нагрів!** Предмети із металу, таки як ножі, виделки, ложки і кришки, не можна класти на поверхню плити, тому що вони можуть нагрітися.
- **Гаряча поверхня!** Індукційна плита нагріває спочатку дно посуду, але не саму плиту. Однак після закінчення процесу приготування страви може трапитися, що відбита жара може розігріти також і плиту до небезпечної температури. Небезпека опіків!
- **Ушкодження здоров'я!** Особам, що мають електростимулятори серця, забороняється користування індукційними плитами. Таким особам під час роботи приладу слід триматися на відстані не менш як 60 см.



УВАГА.

- Щоб не пошкодити прилад, не ставте на поверхню CERAN® жодних предметів з грубою чи нерівною поверхнею.
- Не допускайте падіння будь-якого твердого чи гострого приладдя на поверхню CERAN®.
- Не розташовуйте прилад поруч з предметами, чутливими до магнітних полів (наприклад, радіо чи телевізора).
- Не використайте для управління виробом зовнішній таймер або відокремлену систему управління.
- Ставте прилад на рівну поверхню, що стікає до вологи і високих температур.
- Якщо поверхня є чутливою до високих температур, підкладіть під плиту жаростійку підкладку.
- Не рухайте виріб, коли він працює.
- Не ставте прилад під шафи, що висять на стіні, тому що із каструллю може підійматися жара і пари.
- Додержуйте належну відстань для безпеки (30 см) до предметів, що легко запалюються (меблі, штори та інше)! Суворо забороняється вставляти прилад в шафи.
- Забезпечте відстань 10 см до стін.
- Не нагрівайте пустий посуд на плиті, тому що це може привести до небезпечної перевищення температури.
- **Вентиляція:** Завжди утримуйте прорізи для вентиляції відкритими.
- Під час та після користування не допускайте, щоб шнур живлення торкався гарячої поверхні приладу.
- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду

і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку

- **Діти не повинні грatisя з пристроєм.**
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і переважають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною дісяжності дітей, молодших 8 років.

Використання за призначенням

Цей прилад призначено для приготування продуктів на індукційній поверхні.

Пристрій призначено для користування у приватних помешканнях тощо. Пристрій слід використовувати так, як описано в цьому посібнику користувача. Не використовуйте пристрій для іншої мети.

Використання пристрою з іншою метою не передбачено і може привести до пошкодження пристрою чи травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

Частини, які додаються

- 1 Посібник користувача
- 1 Однокамфорна індукційна плита

Розпакування пристрою

- 1 Вийміть пристрій з упаковки.
- 2 Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
3. Щоб уникнути небезпек, перевірте, чи не пошкоджений прилад під час транспортування.

■ ПРИМІТКА.

На пристрій можуть накопичитися залишки виробничого процесу чи пилюка. Рекомендовано почистити пристрій відповідно до розділу "Чищення".

Опис частин

- 1 Вихід для повітря
- 2 Вилка живлення
- 3 Корпус
- 4 Поверхня CERAN®
- 5 Індикатори HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Дисплей
- 7 Налаштування потужності, температури та часу вимкнення
Ⓐ - збільшення
Ⓑ - зменшення
- 8 Функціональні кнопки
ⓐ HEAT
ⓑ TEMP.
ⓒ TIMER
- 9 Кнопка Ⓛ ON/STANDBY (Увімкнення/Режим очікування)
- 10 Вхід для повітря

Загальні дані

Приготування страв за індукційною технологією

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

Який посуд я можу використати?

Для індукційних поверхонь необхідний посуд із намагніченою основою. На сучасному посуду діється примітка про його придатність для використання на індукційній плиті.

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

Розташуйте посуд. Якщо прозвучить декілька звукових сигналів та з'явиться повідомлення “—”, даний посуд використовувати не можна.

І ПРИМІТКА.

Задля збереження безпеки через 15 секунд прилад переїде в черговий режим.

Такі матеріали не можуть використатися для індукційних плит.

Глина, скло або алюміній.

Каструлі таких видів Ви не можете використати.



Каструлі з ви-

пуклим дном.

Каструлі, у яких
діаметр днища мають на
менш ніж 12 см. днищі ніжки.

Електричне підключення

Характеристики для електричного підключення

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

△ УВАГА. Перевантаження!

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

Підключення

- Перед тим як вставити вилку в розетку, переконайтесь в тому, що напруга в мережі, яку Ви збираєтесь застосовувати, відповідає вимогам приладу. Технічні дані Ви знайдете на інформаційній таблиці.
- Підключайте прилад до розетки, що обладнана захисними контактами належним чином.

Експлуатація

- Прилад має чутливий сенсор. Достатньо легкого дотику до панелі пальцем. Торкаєтися до кнопок слід пучкою пальця, але не кінчиком пальця.
- Кожне сприйняте доторкання до кнопки супроводжується звуковим сигналом.

- Якщо прилад не реагує на натискання кнопок, очистіть панель керування сухою м'якою тканиною. Навіть тонка водяна плівка може ускладнити користування приладом.
- Переконайтесь, що панель керування завжди залишається чистою й сухою та не покрита будь-якими предметами.

Режим готовності.

Після того як Ви вставили вилку в розетку, плита включається в режим готовності до праці. Прозвучить звуковий сигнал. Загориться індикатор над кнопкою ON/STANDBY. На дисплеї з'явиться повідомлення “– L –”, що означає “LOW” (низька температура).

- Поставте на плиту в зону нагрівання кастрюлю, що придатна для індукційної технології.
- Натисніть клавіш ON/STANDBY (9), щоб почати процес приготування страви. Повідомлення “– L –” зникне. Мерехтімуть індикатори HEAT та TEMP.

ПРИМІТКА.

Протягом 30 секунд після цього необхідно натиснути функціональну кнопку, інакше варочна поверхня перейде в режим STANDBY .

Вибір температури чи потужності, як функції

- Якщо потрібно вибрати одне з 10 можливих налаштувань температури, натисніть кнопку TEMP.
- Якщо потрібно вибрати одне з 10 можливих налаштувань потужності, натисніть кнопку HEAT.

Вибір температури або потужності для плити

- Натискаючи кнопку , оберіть температуру в межах від 60°C до 240°C або рівень потужності від 1 до 10.

ПРИМІТКА.

- Плита завжди починає роботу за температури 120°C чи рівня потужності 5.
- Обране налаштування відображатиметься на дисплеї. Світитиметься відповідний індикатор поряд з дисплеєм.
- Майте на увазі, що у різних кастрюлях іжа готується по-різному. Це залежить від матеріалу та якості кухонного посуду.

Введення часу вимкнення

Кнопка TIMER дозволяє обмежити час приготування іжі.

- Увімкніть прилад та оберіть потрібну температуру.
- Натисніть кнопку TIMER. На дисплеї відображатиметься “0”. Індикатор поруч із дисплеєм світитиметься.
- Натискаючи кнопку чи , встановіть час вимкнення від 1 до 180 хвилин.

ПРИМІТКА.

- Короткочасне натискання кнопки чи змінює налаштування часу на одну хвилину. Поточне налаштування відображатиметься на дисплеї.
- Після налаштування часу протягом кількох секунд на дисплеї світитиметься введене значення. Після цього на дисплеї відобразиться попередньо вибрана функція.
- Якщо потрібно перевірити час вимкнення, ще раз натисніть кнопку TIMER. На дисплеї на кілька секунд відобразиться залишковий час роботи.
- У будь-який час можна змінити попередньо встановлений час вимкнення. Інші налаштування (HEAT і TEMP.) залишаться без змін.
- По закінченню встановленого часу час приготування автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Прилад повернеться в черговий режим.

■ ПРИМІТКА.

- Щоб передчасно скасувати час приготування, встановіть TIMER менш ніж на "1". Варочна поверхня вимкнеться та повернеться в черговий режим. Можна також одразу вимкнути поверхню, натиснувши кнопку ON/STANDBY.

Автоматичне відключення

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

Вимикання

1. Натисніть клавіш **ON/STANDBY** (9).

■ ПРИМІТКА.

- Плита переключиться із режиму праці назад в режим готовності. Вентилятор може ще працювати декілька часів.
 - Індикатор поряд з дисплеєм згасне.
 - Коли температура варочної поверхні перевищує 50°C, на дисплей відображатиметься повідомлення "– H –", що означає "Hot" (гаряча).
 - Коли температура варочної поверхні перевищує 50°C, на дисплей відображатиметься повідомлення "– L –".
2. Наприкінці витягніть вилку з розетки.
3. Перед тим як убрати прилад для зберігання в інше місце, дайте йому охолонути.

Розпізнавання каструлі

Прилад має функцію розпізнавання каструлі. Він може видавати декілька повідомлень, що вказують на те, що посуд знято. На дисплей з'явиться повідомлення "— —". Задля збереження безпеки через 15 секунд прилад перейде в черговий режим. Вентилятор може продовжувати роботу.

Просимо Вас прийняти до уваги наступну інформацію:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Після того як Ви закінчили працювати з плитою, слід вимкнути її за допомогою клавіш [ON/STANDBY (9)], тому що недостатньо вимкнення тільки убиранням каструлі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека опіків!

Після закінчення процесу приготування страви жара від каструлі може нагріти поверхню плити в зоні нагрівання до небезпечної температури.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

⚠ УВАГА.

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

CERAN®-скло Керамічна плита

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

Корпус

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

Зберігання

- Відкладайте пристрій на зберігання, коли він чистий і вистиг.
- У разі тривалого невикористання рекомендовано зберігати пристрій в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей у сухому, добре провітрюваному місці.

△ УВАГА. Ризик поломки!

Пам'ятайте, що поверхню CERAN® можуть пошкодити важкі предмети або предмети, якіпадають.

Усунення несправностей

- Прилад не працює і не подає сигналів.

Допомога:

Перевірте підключення до електричної мережі.

- Після ввімкнення та вибору функції приготування прозвучало декілька сигналів попередження

Можлива причина:

На поверхню не встановлений жодний посуд чи жодний прийнятний посуд.

■ ПРИМІТКА.

Задля збереження безпеки через 15 секунд прилад перейде в черговий режим.

Допомога:

Поставте на плиту каструллю, що придатна для індукційного нагрівання.

- Плита раптово виключається під час праці.

Можливі підстави:

Вмикається функція теплового вимкнення.

Допомога:

Від'єднайте прилад від мережі і дайте йому охолонути упродовж 20 хвилин. Після цього можете продовжити працю.

Подальші підстави:

Закриті отвори для вентиляції.

Допомога:

Звільніть отвори для вентиляції від предметів, що їх закривають.

Подальші підстави:

Плита автоматично відключилась після 120 хвилин праці.

Сигнали про неполадки

Під час роботи на дисплеї відображаються описані нижче повідомлення про помилки:

Повідо- млення	
E01	Напруга нижча від 160 В. Перевірте живлення!
E02	Напруга вища від 270 В. Перевірте живлення!
E03 до E08	Ці повідомлення вказують на не- справність електронної системи керування. Надішліть прилад до сервісного центру з описом несправ- ності. Можна також звернутися до спеціаліста.

Технічні параметри

Модель: РС-ЕКІ 1034

Подання живлення: 220-240 В~ 50/60 Гц

Споживання потужності: 1800 - 2000 Вт

Група електробезпечності: II

Вага нетто: прибл. 2,5 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

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

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить 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.

■ ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Содержание

Расположение элементов.....	3
Общие указания по технике безопасности.....	81
Особые примечания по технике безопасности для индукционных плит	82
Назначение	84
Комплект	84
Распаковка устройства	84
Описание компонентов.....	85
Общая информация.....	85
Подключение	85
Работа.....	86
Чистка.....	88
Хранение	88
Устранение неисправностей.....	88
Сообщения об ошибках.....	89
Технические данные	89

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтайте 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 увлажнится 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.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- 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 заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Используйте только оригинальные запчасти.
- 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 удушья!**

- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

Особые примечания по технике безопасности для индукционных плит

На устройстве есть символы, показывающие предупреждения или дающие информацию:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

Опасность ожога!

ПВо время работы устройства температура открытых поверхностей может быть очень высокой.



! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **CERAN® - Стеклянно-керамическая поверхность!** Если поверхность повреждена или имеет трещины, его следует выключить во избежание опасности поражения электротоком.
- **Индукционное тепло!** Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки кастрюль не должны находиться в зоне плитки, так как они могут разогреться.
- **Горячая поверхность!** Индукционная конфорка сначала разогревает только основание используемой посуды, а не саму плитку. Однако, во время процесса излучается тепло, и конфорка в конце цикла также может разогреваться до опасно высоких температур. **Опасность ожога!**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Потенциальная угроза вашему здоро-вью! Люди, носящие кардиостимуляторы не должны пользоваться этой плиткой. Держитесь на расстоянии не менее 60 см от устройства во время его использования.



ВНИМАНИЕ:

- Во избежание повреждения поверхности CERAN®, не ставьте на нее предметы с грубыми или неровными краями.
- Предохраняйте поверхность CERAN® от падения на нее тяжелых и острых предметов посуды.
- Не устанавливайте устройство около предметов, чувствительных к электромагнитным полям (напр., радио, ТВ).
- Не управляйте этим устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Поставьте устройство на ровную, влагостойкую и жаропрочную поверхность.
- Используйте жаропрочную прокладку, если ставите устройство на чувствительные поверхности.
- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т.п. Ни при каких обстоятельствах его не следует устанавливать внутри кухонного шкафа.
- Соблюдайте достаточно безопасное расстояние, 10 см, до стен.
- Не разогревайте пустые емкости на конфорке, так как это может привести к опасному перегреву.

- **Вентиляция:** вентиляционные щели всег-да должны быть свободны, и не закрыты какими-либо препятствиями или грязью.
- Во время и после использования, убедитесь, что сетевой шнур не соприкасается с горячей поверхностью прибора.
- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об **использовании устройства** безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Назначение

Данное устройство предназначено для приготовления пищи в индукционной посуде.

Оно предназначено для использования в домашних или подобных условиях. Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте данное устройство в каких-либо других целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травме.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Комплект

- 1 Руководство пользователя
- 1 Индукционная конфорка

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из коробки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Во избежание риска травматизма, проверьте отсутствие у прибора повреждений после транспортировки.

■ ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

Описание компонентов

- 1 Выходное отверстие для воздуха
- 2 Сетевой разъем
- 3 Корпус
- 4 Поверхность CERAN®
- 5 Световые индикаторы HEAT / TEMP. / TIMER
- 6 Экран
- 7 Настройка мощности / температуры / времени отключения
 - ▲ увеличение
 - ▼ уменьшение
- 8 Функциональные клавиши
 - HEAT
 - TEMP.
 - TIMER
- 9 Кнопка ON/STANDBY (Вкл/Дежурный режим)
- 10 Входное отверстие для воздуха

Общая информация

Приготовление пищи с помощью индукционной технологии

Во время приготовления пищи с помощью индукционной технологии, тепло генерируется только посредством магнитных волн, если поставить на конфорку кастрюлю или сковороду с намагничиваемым основанием. Индукционная конфорка разогревает только основание используемой посуды, а не саму плитку. Под стеклянно-керамической поверхностью находится индукционная катушка. Если на катушку подать электропитание, будет создаваться магнитное поле, генерирующее магнитные вихри в основании кастрюли. Это приводит к разогреванию материала основания. Индукционный процесс экономит энергию, так как тепло вырабатывается только там, где оно нужно.

Какую посуду можно использовать?

Для индукционных кухонных плит требуется посуда, выполненная из намагничиваемых материалов. На сегодняшний день, кухон-

ная утварь, подходящая для индукционного разогрева, обычно несет на себе пометку, на которой написано "Подходит для индукционной конфорки" или подобную надпись.

Однако, можно использовать практически любую кухонную утварь на основе железа; чтобы выяснить подходит та или иная кастрюля или сковорода, то есть являются ли они намагничиваемыми, просто попробуйте сделать следующее:

Поместите посуду на поверхность. Если вы слышите несколько звуковых сигналов или отображается сообщение “—”, то такая посуда не подходит.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Для Вашей безопасности, устройство автоматически переходит в режим ожидания спустя 15 секунд.

Кухонная утварь, сделанная из следующих материалов, не подходит для индукционных конфорок:

Глина, стекло и алюминий.

Не используйте следующие типы кастрюль:



Кастрюли с
выпуклым/пара-
бolicеским)
основанием.



Кастрюли, диа-
метром основания
меньше 12 см.



Кастрюли на
выгнутым (вы-
пуклым) основа-
нием.

Подключение

Нагрузка / потребляемая мощность

Конфорка может потреблять до 2000 Вт. Ввиду этого высокого значения потребляемой мощности, рекомендуется использовать отдельное подключение, защищенное предохранителем на 16 А.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

Не используйте удлинители или тройники, так как мощность, потребляемая данным устройством, слишком высока для них.

Подключение

- Перед тем как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению, нужному для устройства. Более подробную информацию можно увидеть на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к исправной розетке.

Работа

- Устройство оборудовано чувствительным сенсором. Достаточно легкого прикосновения к контрольной панели. Касайтесь пальцем, но не ногтем.
- Каждое зарегистрированное прикосновение подтверждается звуковым сигналом.
- В случае, если прибор не реагирует на Ваши прикосновения к кнопкам, протрите панель управления мягкой сухой тряпкой. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и не была ничем закрыта.

Дежурный режим

После подключения устройства к сети электропитания, конфорка переходит в дежурный режим. Прозвучит звуковой сигнал. Загорится индикаторная лампа над кнопкой ON/STANDBY. На экране будет отображаться “– L –” для “LOW” (низкая температура).

- Поставьте на плитку подходящую кухонную посуду.
- Нажмите кнопку  ON/STANDBY (9), чтобы начать нагревание. Сообщение “– L –” ис-

чезнет. Индикаторные лампы HEAT и TEMP. будут мигать.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Теперь Вам в течение 30 секунд нужно нажать функциональную клавишу, в противном случае прибор снова перейдет в режим ожидания STANDBY.

Выберите управление температурой или мощностью как функцию

- Нажмите кнопку  TEMP, если Вы хотите выбрать одну из 10 температурных настроек.
- Нажмите кнопку  HEAT, если Вы хотите выбрать один из 10 диапазонов мощности.

Выберите для конфорки температуру или мощность

- Выберите температуру между 60°C и 240°C или диапазон мощности от 1 до 10 с помощью кнопок  и .

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Конфорка всегда включается с настройкой температуры 120°C или уровнем мощности 5. соответственно.
- Экран отображает выбранные установки. Загорится соответствующий индикатор около экрана.
- Пожалуйста, имейте в виду различия в процессе готовки. Они зависят от типа и качества используемой посуды.

Введите время выключения

Вы можете ограничить время готовки с помощью кнопки  TIMER.

- Включите прибор и выберите любой диапазон или температуру.
- Нажмите кнопку  TIMER. Экран показывает “0”. Загорится индикатор около экрана.
- Установите время отключения в диапазоне от 1 до 180 минут, используя кнопки  и .

■ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Быстро нажмите кнопку или для установки времени с шагом в 1 минуту. На дисплее будет отображаться настроенное значение.
- После установки времени дисплей будет продолжать гореть несколько секунд. Затем заново отобразится выбранная функция.
- Если Вы хотите проверить время до отключения, нажмите TIMER еще раз. Экран в течение нескольких секунд будет отображать оставшееся время работы.
- Вы можете изменить остаток времени в любой момент. Другие установки (HEAT и TEMP.) останутся неизменными.
- По истечении установленного времени, отображение времени готовки исчезнет, и прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Для отмены установленного времени, установите TIMER менее, чем на "1". Варочная панель отключится и перейдет в режим ожидания. Вы также можете отключить прибор прямо кнопкой ON/STANDBY.

Автоматическое отключение

Конфорка автоматически выключается через 120 минут, если за это время не было введено никаких данных с панели управления. Это отключение является мерой безопасности.

Выключение

1. Нажмите кнопку ON/STANDBY (9).

■ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Конфорка перейдет из рабочего режима в дежурный. Вентилятор может еще крутиться некоторое время.

■ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Индикаторы около дисплея погаснут.
- Дисплей отображает сообщение "- H -" для "Горячий" (горячо), как только температура поверхности поднимется выше 50°C.
- Дисплей отображает сообщение "- L -", когда температура поверхности опустится ниже 50°C.

2. Выдерните штепесь из розетки.
3. Дайте устройству остыть перед тем, как уносить его.

Определение наличия посуды

Устройство имеет функцию определения наличия посуды на конфорке. Прибор выдаст несколько предупреждений, указывающих, что на поверхности нет посуды. На экране появится сообщение "--". Для Вашей безопасности, устройство автоматически переходит в режим ожидания спустя 15 секунд. Вентилятор может еще крутиться некоторое время.

В этом отношении обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

После использования, конфорка должна быть выключена посредством ее регуляторов [кнопка ON/STANDBY (9)], а не посредством функции определения наличия посуды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Во время процесса нагревания излучается тепло, и конфорка в конце цикла также может разогреваться до опасно высоких температур.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания!
- Подождите, пока устройство полностью не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы почистить его. В противном случае это может привести к удару электротоком или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или какие-либо другие абразивные вещества.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.

CERAN®-Стекло керамическая конфорка

- Поверхность конфорки следует очищать от остатков пищи пока она еще теплая с помощью влажной ветоши или салфетки.
- Мойте конфорку, используя мягкую губку и небольшое количество воды, после чего вытрите ее насухо мягкой ветошью.
- Чистящее средство для стекляннокерамических поверхностей:** если есть пригорелые, засохшие остатки пищи, используйте подходящее чистящие средства, имеющиеся в специализированных отделах универмагов.

Корпус

- После использования устройства чистите его корпус с помощью слегка влажной ветоши.
- Убедитесь, что никакие жидкости не попадают внутрь корпуса через его отверстия. Это может повредить устройство или стать причиной удара электротоком.

Хранение

- Ставьте устройство на хранение только после того, как оно остыло и было почищено.

- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

⚠ ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения!

Помните, что поверхность CERAN® может быть повреждена тяжелыми или падающими предметами.

Устранение неисправностей

- Устройство не функционирует, на дисплее ничего нет.**

Действия:

Проверьте, подключено ли электропитание.

- Будут слышны несколько сигналов при включении прибора и после выбора режима готовки**

Возможная причина:

На поверхности нет посуды или посуда не-подходящая.

⚠ ПРИМЕЧАНИЯ:

Для Вашей безопасности, устройство автоматически переходит в режим ожидания спустя 15 секунд.

Действия:

Поставьте на конфорку кастрюлю, подходящую для индукционных плит.

- Конфорка внезапно выключается во время работы.**

Возможная причина:

Активировался термовыключатель.

Действия:

Отсоедините устройство от сети электропитания и дайте ему остыть в течение, примерно, 20 минут. После этого снова включите устройство.

Еще одна причина:

Заслонены вентиляционные отверстия.

Действия:

Освободите вентиляционные щели от каких-либо препятствий.

Еще одна причина:

Конфорка выключилась автоматически через 120 минут.

Сообщения об ошибках

Во время работы на дисплее могут высвечиваться следующие сообщения об ошибках:

Код ошибки	
E01	Напряжение ниже 160 В. Проверьте источник питания!
E02	Напряжение выше 270 В. Проверьте источник питания!
E03 до E08	В данном случае проблема заключается в электронном управлении. Отправьте прибор в наш сервисный центр с описанием неисправности. Или обратитесь к специалисту.

Технические данные

Модель: PC-EKI 1034

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Потребляемая мощность: 1800 – 2000 Вт

Класс защиты: II

Вес нетто: примерно 2,5 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

المبيت

- نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة.
- تأكد من عدم وصول مواد سائلة لأي فتحة بالمبيت.
- فقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز أو قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.

التخزين

- حزن الجهاز في حالة نظيفة فقط وبعد أن يبرد.
- خلال فترات عدم الاستخدام الطويلة يوصى بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية.
- حزن الجهاز دائماً في حالة جيد التهوية وجاف بعيداً عن متناول الأطفال.

⚠ تنبية: خطر الإنكسار!

رجاء تذكر أن سطح CERAN® قد يتعرض للتلف بالأشياء الثقيلة أو المتساقطة.

استكشاف الأخطاء وتصليحها

- الجهاز لا يعمل، لا تظهر أي إشارة على شاشة العرض.
- الحل:

احفص الوصلة الرئيسية.

- يصدر الجهاز العديد من أصوات التحذيرات بعد تشغيل الجهاز وبعد تحديد وظيفة الطهي
 - السبب المحتمل:
- لم يتم وضع وعاء طعام أو تم وضع وعاء طعام غير مناسب على اللوح.

● ملاحظة:

لأسباب تتعلق بالسلامة، سيتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد 15 ثانية تقريباً.

- الحل:
- ضع قدر طهي فوق سطح الموقد بحيث يتاسب مع عيون الموقد.

- يتوقف سطح الموقد فجأة أثناء التشغيل.
 - السبب المحتمل:
- تشييط العزل الحراري.

الحل

افصل الجهاز عن مورد الطاقة الرئيسي واتركه ليبرد قليلاً ما يقرب من 20 دقيقة. ثم أعد تشغيل الجهاز ثانية.

رسائل الخطأ

قد يتم عرض رسائل الخطأ التالية أثناء التشغيل:

الرسالة
الجهد الكهربائي أقل من 160 فولت. تحقق من مزود الطاقة!
E01
الجهد الكهربائي أعلى من 270 فولت. تحقق من مزود الطاقة!
E02
في هذه الحالة، توجد مشكلة في التحكم الإلكتروني. أرسل الجهاز لمركز الخدمة الخاص بنا مع وصف للعيوب. أو بدلاً من ذلك، اشتهر متخصصاً.
E03 ىتح E08

البيانات الفنية

الطراز: PC-EKI 1034.
 التزود بالطاقة: 240-220 فولت ~ 60/50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 2000-1800 واط
 درجة الحرارة:
 صافي الوزن..... 2.5 كجم تقريباً

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لتجهيزات CE الحالية ذات الصلة مثل التوافق الكهرومغناطيسي وتجهيزات الجهاز المنخفض، كما تم تصميمه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

- ٢. اسحب المقبس.
- ٣. اترك الجهاز ليبرد، قبل وضعه جانباً.

التعرف على المقدمة

يوجد بالجهاز خاصية التعرف على القدر. تصدر العديد من التحذيرات التي تشير إلى أنه تم رفع وعاء الطعام. يتم عرض الرسالة " - - - " على الشاشة. لأسباب تتعلق بالسلامة، ستحول الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ١٥ ثانية تقريباً. الاستعداد. قد يستمر تشغيل المروحة. في هذا السياق، يرجى ملاحظة التالي:

⚠ تحذير:

بعد الاستخدام، يجب إطفاء سطح الموقد من خلال أجهزة الضبط والتحكم الخاصة به [زر ON/STANDBY (9)] وليس فقط من خلال التعرف على المقدمة.

⚠ تحذير: خطر الحرائق!

قد يحدث ارتفاع في درجة حرارة منطقة الطهي بسبب الحرارة الناتجة أثناء الطهي بعد عملية الطهي.

التنظيف

⚠ تحذير:

- انزع الكبل الرئيسي دائمًا قبل التنظيف!
- انتظر حتى يبرد الجهاز تماماً.
- لا يجب بأي حال من الأحوال غمر الجهاز في الماء لأغراض التنظيف. وإنما سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

CERAN - السطح الزجاجي-الخزفي

- نظف السطح من بقايا الطعام وهي ما تزال ساخنة باستخدام قطعة قماش رطبة.
- اغسل السطح باستخدام قطعة إسفنج وبعض الماء، ثم امسحه بقطعة قماش ناعمة.
- سائل تنظيف الأسطح الزجاجية - الخزفية: في حالة بقايا المخبوزات الصلبة، استخدم منتجات التنظيف المتوفرة بالأقسام المخصصة بالمتاجر.

● ملاحظة:

- اضغط لفترة قصيرة على الزر (▲) أو الزر (▼) لضبط الوقت بزيادة دقيقة واحدة. ستعرض الشاشة الإعداد المطلوب.
- بمجرد ضبط الوقت، تستمر الشاشة لعدة ثوان قليلة. عند تعرض الشاشة الوظيفة التي حدتها مسبقاً مرة أخرى.
- إذا أردت التحقق من وقت إيقاف التشغيل، اضغط على TIMER مرة أخرى. ستعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقى لعدة ثوان قليلة.
- يمكنك تغيير وقت إيقاف التشغيل السابق في أي وقت. ستظل الإعدادات الأخرى الخاصة بالزر (HEAT و TEMP). كما هي.
- بعد انتهاء الوقت المضبوط، سيتوقف وقت الطهي تلقائياً وسيسمع صوت جرس. ويتم تبديل الجهاز إلى وضع الاستعداد مرة أخرى.
- لإلغاء وقت إيقاف التشغيل مبكراً، اضبط TIMER على أقل من "1". سيتوقف تشغيل لوح الطهي وسيعود لوضع الاستعداد. قد تقوم بإيقاف تشغيل الجهاز مباشرةً من زر ON/STANDBY.

الإيقاف التلقائي

يتم إيقاف سطح الموقد تلقائياً بعد مرور 120 دقيقة، إذا لم يتم إدخال أي معلومات في لوحة تحكم المشغل أثناء هذا الوقت. يعتبر قطع الكهرباء هذا تأميناً لك.

الإيقاف

- اضغط على زر (9) ON/STANDBY (ON/STANDBY).

● ملاحظة:

- يتم إعادة تشغيل سطح الموقد من خلال حالة تشغيله إلى وضع الاستعداد. قد يستمر تشغيل المروحة بعض الوقت.
- ينطفئ مصابيح المؤشر المجاور للشاشة.
- تعرض الشاشة رسالة "H-". الدالة على "Hot" (ساخن) طالما كانت درجة حرارة سطح الطهي أعلى من 50 درجة مئوية.
- تعرض الشاشة رسالة "L-", عندما تكون درجة حرارة سطح الطهي أقل من 50 درجة مئوية.



الزر ON/STANDBY . ستعرض الشاشة -L- . الدالة على "LOW" (درجة حرارة منخفضة).

- ضع القدر المناسب على منطقة الطهي.
- اضغط على زر (9)، لبدء الطهي. ستختفي الرسالة -L-. سيومض مصباح مؤشر HEAT و TEMP .

● ملاحظة:

عليك الآن الضغط على زر الوظيفة خلال 30 ثانية، وإلا سيعود لوح الطهي لوضع STANDBY .

اختيار درجة الحرارة أو طاقة التشغيل

- اضغط على زر TEMP (1) إذا أردت تحديد أحد إعدادات درجة الحرارة العشرة.
- اضغط على زر HEAT (4)، إذا أردت تحديد أحد مستويات الطاقة العشرة.

اختيار درجة الحرارة أو الطاقة للوح الطهي

- حدد درجة حرارة بين درجتي 60 درجة مئوية و 240 درجة مئوية، أو نطاق طاقة بين 1 و 10 بأحد الزرين (1) أو (4) .

● ملاحظة:

- يبدأ سطح الموقد دائمًا عن درجة حرارة 120° سيلزيوس أو عند مستوى الطاقة الخامس على التوالي.
- تعرض شاشة العرض الإعداد المحدد. سيضيء أيضًا مصباح المؤشر ذو الصلة المجاور لشاشة العرض.
- يرجى ملاحظة أن طريقة الطهي في القدر قد تختلف من قدر آخر. وهذا يعتمد على طبيعة وجودة أواني الطهي

إدخال زمن التوقف

- يمكنك تحديد وقت الطهي باستخدام زر (1) TIMER .
- 1. سغل الجهاز وحدد أي نطاق أو درجة حرارة.
- 2. اضغط على زر TIMER (1). تعرض الشاشة "0". سيضيء أيضًا مصباح المؤشر المعاور لشاشة العرض.
- 3. اضبط وقت إيقاف التشغيل بين دقيقة واحدة و 180 دقيقة باستخدام إما زر (1) أو زر (4) .

لا تستخدم أنواع الآنية التالية:



قدور ذات قواعد القدور ذات قاعدة القدور المزودة منحنية (محببة) قطرها أقل من 12 سم متساوية).

التوصيل الكهربائي

الحمل / القوة الكهربائية بالوات الموصولة

يقدر إجمالي حمل الموقد 2000 وات. لذا ينصح باستخدام وصلة منفصلة محمية ببمفتاح أمان بقدرة 16 أمبير نظرًا لهذا الحمل الموصول العالي.

⚠ تبيه: حمل زائد!

لا تستخدم كابلات المد أو القوايس المتعددة حيث أن استهلاك طاقة هذا الجهاز أعلى منها بكثير.

الوصول

- قبل إدخال المقبس الرئيسي في القايس تحقق من توافق الجهد الذي تستخدمه مع جهد الجهاز. يرجى قراءة الملصق على الجهاز لمعرفة التفاصيل.
- وصل الجهاز فقط بقايس آمن مركب بطريقة صحيحة.

التشغيل

- يوجد بالجهاز مستشعر دقيق. تكفي لمسة أصبع خفيفة لللوحة التحكم. استخدم الإصبع، وليس طرف الإصبع.
- يتم تأكيد كل لمسة مسجلة بصوت جرس.
- في حالة عدم تفاعل الجهاز عند ضغطك على الأزرار، نظف لوحة التحكم بقطعة قماش ناعمة ومبلة. يمكن أن تؤدي قطرات بسيطة من الماء لصعوبة التشغيل.
- تأكد أن لوحة التحكم دائمًا نظيفة وجافة وغير مغطاة بأي نوع من المواد.

وضع الاستعداد:

بعد توصيل مقبس الجهاز بالمصدر الرئيسي للطاقة الكهربائية، يكون المحور في وضع الاستعداد. سيصدر صوت إشارة. سيضيء مصباح المؤشر الموجود أعلى



غرض الاستخدام

هذا الجهاز مصمم لإعداد المواد الغذائية في آنية الحث الكهربائي.

يستخدم الجهاز في المنازل والاستعمالات المماثلة.
ويجب استخدامه على النحو الوراد في دليل المستخدم.
لا تستخدم الجهاز لأي أغراض أخرى.

ا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب
ذلك في إحداث أضرار أو إصابات شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار
الناتجة عن سوء الاستخدام.

الأجزاء المرفقة

1 دليل المستخدم

1 لوح الطهي ذاتي الحث

تفريغ محتويات العبوة

1 أزّل الجهاز من العبوة.

2 أزّل كافة مواد التعبئة مثل الأغطية ومادة الماليء
وماسكات السلك والكارتون.

3 لتجنب المخاطر، افحص الجهاز للعثور على أي
تلف ناتج عن النقل.

● ملاحظة:

قد يتجمع على الجهاز غبار أو بقايا. لذا نوصي
بتنظيفه وفقاً للفصل "التنظيف".

وصف الأجزاء

1 مخرج الهواء

2 القابس الرئيسي

3 المبيت

4 سطح ©CERAN

5 مصايد التأثير HEAT / TEMP. / TIMER

6 شاشة العرض

7 إعداد الطاقة / درجة الحرارة / وقت إيقاف التشغيل

▲ زيادة

▼ تقليل

8 مفاتيح الوظائف

HEAT

TEMP

TIMER

9 زر ON/STANDBY (التشغيل/الاستعداد)

10 مدخل الهواء

معلومات عامة

الطهي بتكنولوجيا الحث الكهربائي

عند الطهي باستخدام تكنولوجيا الحث الكهربائي، تتولد الحرارة فقط من خلال الطاقة المغناطيسية، فإذا ما وضع قدر أو مقلاة ذات قاعدة مغнطة فوق منطقة الطهي التي تم تشغيلها. يقوم موقد الحث الكهربائي فقط بتسخين قاعدة آنية الطهي المستخدمة، وليس منطقة الطهي نفسها. يوجد سلك موصل الحث الكهربائي أسفل السطح الزجاجي - الخزفي. يؤدي ذلك إلى تسخين قاعدة المادة. توفر عملية الحث الكهربائي الطاقة حيث أن الحرارة تتولد فقط عند الحاجة إليها.

ما هي آنية الطهي التي يجب استخدامها؟

يفضل استخدام أطباق الطهي المصنوعة من المواد المغнطة مع موقد الحث الكهربائي. آنية الطهي المناسبة حالياً لموقد الحث الكهربائي يمكن القول عنها عادة أنها الملائمة لسطح الموقد أو المشابهة له.

لكن في الأساس يمكنك استخدام أي آنية طهي مصنوعة من الحديد؛ ولمعرفة إذا ما كان الإناء أو المقلاة مناسبة، أي مغнطة فقط قم بالتجربة التالية:

اضبط وضع وعاء الطعام. إذا سمعت صوت العديد من إشارات التحذير وإذا ظهرت الرسالة "---" يكون وعاء الطعام غير مناسب.

● ملاحظة:

لأسباب تتعلق بالسلامة، سيتحول الجهاز لوضع الاستعداد بعد 15 ثانية تقريباً.

تعتبر آنية الطهي المصنوعة من المواد التالية آنية غير مناسبة لسطح موقد الحث الكهربائي مثل:
الطين، والزجاج أو الألومنيوم.

- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاومة للحرارة.
- استخدم أطباق مقاومة للحرارة عند وضعها على الأسطح الحساسة.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله.
- نظراً لتصاعد الحرارة والأبخرة، لا يجب تشغيل الجهاز أسفل خزانات الهوائي.
- حافظ على سلامة الوحدة بوضعها على مسافة آمنة من المواد القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر، الخ. (30 سم) لا يجب بأي حال من الأحوال وضع الجهاز في خزانات.
- حافظ على مسافة أمان تبلغ 10 سم بعيداً بين الحائط والجهاز.
- لا تقم بتتسخين الآنية الفارغة على منطقة الطهي حيث قد يؤدي ذلك إلى خطير فرط التسخين.
- **التهوية:** حافظ دائماً على نظافة فتحات التهوية من أي انسداد ومن الأتربة.
- تأكد من عدم ملامسة كبل الطاقة لسطح الجهاز الساخن أثناء الاستخدام وبعد.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم بذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

ملاحظات السلامة الخاصة بألوح التسخين بالحث

ستجد على المنتجات رموز تشير إلى تحذيرات أو تقدم معلومات:

تحذير: سطح ساخن!

خطر التعرض للحرق!



قد ترتفع درجة حرارة السطح المكشوف أثناء التشغيل.

تحذير:

- **CERAN® السطح الزجاجي - الخزفي!** يجب إطفاء الجهاز إذا كان سطحه تالفاً أو به صدوع وذلك لتجنب خطر الصدمات الكهربائية.
- **التسخين بالحث الكهربائي!** لا يجب وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق وأغطية الآنية على منطقة التسخين حيث من الممكن أن يؤدي ذلك إلى تسخينها.
- **السطح الساخن!** يبدأ موقد الحث الكهربائي بتسخين قاعدة آنية الطهي المستخدمة، وليس منطقة التسخين نفسها. ومع ذلك، وبسبب الحرارة الناتجة أثناء الطهي، قد تزيد درجة الحرارة بمنطقة الطهي بشكل خطير وذلك بعد انتهاء عملية الطهي. خطر الاحتراق!
- احتمال التسبب في ضرر لصحتك! لا يجب أن يستخدم الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة تنظيم ضربات القلب الاصطناعي هذا الجهاز. يجب عليك المحافظة على مسافة قدرها 60 سم كحد أدنى للجهاز عند استخدامه

تنبيه:

- لتجنب تلف الجهاز، لا تضع أي مواد خشنة أو غير مستوية على سطح **CERAN®**.
- تجنب سقوط أي أوعية صلبة أو لها حواف حادة على سطح **CERAN®**.
- لا تضع الجهاز بالقرب من المواد الحساسة للمجالات المغناطيسية (مثل الراديو، والتلفزيون).

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان و إيصال الإسلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللعرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.

لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تعمسه مطلاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز وديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.

عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائمًا (احبس القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة. لا تشغّل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائمًا عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.

يجب فحص الجهاز وأسلام الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أي علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا ببني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكل المعيب دائمًا عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قبل شخص مؤهل بكل من نفس النوع.

استخدم قطع الغيار الأصلية فقط. لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (ال الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليستررين وغيرها)) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً لحفظها على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

● ملاحظة:

يأتي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

موقع أدوات التحكم	3
تعليمات السلامة العامة	96
ملاحظات السلامة الخاصة بألوح التسخين بالحث ..	95
غرض الاستخدام	93
الأجزاء المرفقة	93
افتريغ محتويات العبوة	93
وصف الأجزاء	93
معلومات عامة	93
التوصيل الكهربائي	92
التشغيل	92
التنظيف	91
التخزين	90
استكشاف الأخطاء وتصليحها	90
رسائل الخطأ	90
بيانات الفنية	90



GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie

Certificato di garanzia • Tarjeta de garantía

Cartão de garantia • Guarantee card

Гарантійний талон • Karta gwarancyjna

Záruční list • Garancia lap • Гарантайная карточка

PC-EKI 1034

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantía según la declaración de garantía • 24 meses de garantía, conforme a la declaración de garantía • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months garantie according to guarantee declaration • Гарантия терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garancia lasd a használati utasításban • Гарантайные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата приобретения, печать продавца, подпись • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupy, Razítko prodeje, Podpis • A vasárlási datum, a vasárlási hely belyegzése, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI COOK®

PROFI COOK®

Internet: <http://www.proficook.de>