

ECG



IV 29

INDUKČNÍ VARIČ

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

INDUKČNÝ VARIČ

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

KUCHENKA INDUKCYJNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

INDUKTIONSKOCHPLATTEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

INDUCTION HOB

INSTRUCTION MANUAL

GB

INDUKCIJSKO KUHALO

UPUTE ZA UPORABU

HR/BIH

INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

NAVODILA

SI

RECHAUD A INDUCTION

MODE D'EMPLOI

FR

PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

HORNILLO POR INDUCCIÓN

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

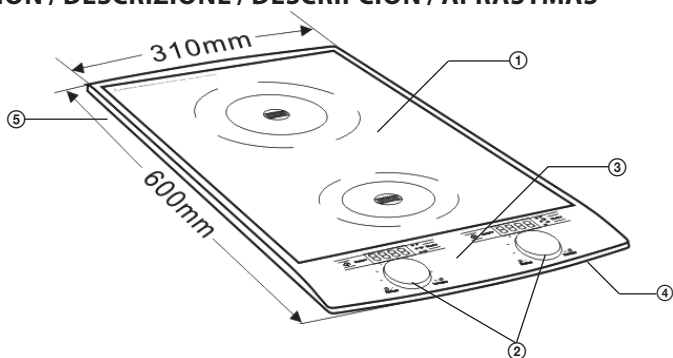
INDUKČINĚ KAITLENTÉ

INSTRUKCIJŮ VADOVAS

LT

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Před uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti ju naudotojo vadovas.

POPIS / POPIS / OPIS / LEÍRÁS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / APRAŠYMAS



CZ

1. Varná deska
2. Ovládací knoflík
3. Ovládací panel s displejem
4. Otvory pro vstup vzduchu
5. Otvory pro výstup vzduchu

SK

1. Varná doska
2. Ovládací gombík
3. Ovládací panel s displejom
4. Otvory na vstup vzduchu
5. Otvory na výstup vzduchu

PL

1. Płyta grzewcza
2. Pokrętko regulacyjne
3. Panel sterowania z wyświetlaczem
4. Wloty powietrza
5. Wyloty powietrza

HU

1. Főzőlap
2. Működtető gomb
3. Kijelzős működtető panel
4. Bemenő levegő nyílása
5. Kimenő levegő nyílása

DE

1. Kochplatte
2. Bedientaste
3. Bedienpaneel mit Display
4. Lufteingangsöffnungen
5. Luftaustrittsöffnungen

GB

1. Cooktop
2. Control button
3. Control panel with display
4. Air intake openings
5. Air vents

HR/BIH

1. Ploča za kuhanje
2. Tipka za upravljanje
3. Kontrolna ploča sa zaslonom
4. Otvori za ulaz zraka
5. Otvori za izlaz zraka

SI

1. Kuhalna plošča
2. Gumb za upravljanje
3. Nadzorna plošča z zaslonom
4. Odprtine za dovod zraka
5. Odprtine za iztop zraka

FR

1. Plaque de cuisson
2. Bouton de commande
3. Panneau de commande avec écran
4. Orifices d'entrée d'air
5. Orifices de sortie d'air

IT

1. Piano di cottura
2. Pulsante di controllo
3. Pannello di controllo con display
4. Prese d'aria
5. Aperture di sfianto aria

ES

1. Anafes
2. Botón de control
3. Panel de control con visor
4. Aberturas de toma de aire
5. Ventilaciones de aire

LT

1. Maisto ruošos paviršius
2. Valdymo mygtukas
3. Valdymo skydelis su ekranu
4. Oro įleistiės angos
5. Aušintuvai

OVLÁDACÍ PANEL A DISPLEJ / OVLÁDACÍ PANEL A DISPLEJ / PANEL STEROWANIA ORAZ WYŚWIETLACZ / KIJELZŐS MŰKÖDTETŐ PANEL / BEDIENPANEEL MIT DISPLAY / CONTROL PANEL AND DISPLAY / VALDYMO SKYDELIS SU EKRANU / KONTROLNA PLOČA SA ZASLONOM / PANNEAU DE COMMANDE ET ÉCRAN / PANNELLO DI CONTROLLO E DISPLAY / PANEL DE CONTROL Y VISOR / NADZORNA PLOŠČA Z NASLONOM



CZ

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
Zapnutí indukčního vařiče nebo přepnutí do pohotovostního režimu.
2. Displej
Zobrazení stupně výkonu, nastavené teploty, času aut. vypnutí nebo varovného upozornění.
V pohotovostním režimu je na displeji zobrazeno „OFF“.
3. Zobrazení stupně výkonu
4. Tlačítko Menu
Tlačítkem Menu se přepíná mezi režimy nastavení stupně výkonu, nastavení teploty a nastavení časovače aut. vypnutí.
5. Zobrazení nastavené teploty
6. Zobrazení časovače aut. vypnutí
7. Ovládací knoflík – viz obr. 1, bod 2
Pomocí ovládacího knoflíku nastavíte výkon, teplotu a časovač aut. vypnutí.

Upozornění: Nedotýkejte se varné desky rukama, po vaření je stále horká a musí vychladnout! Mohlo by dojít k popálení zbytkovým teplem, které bylo přeneseno ze zahřátého dna nádoby na varnou desku.

SK

1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
Zapnutie indukčného variča alebo prepnutie do pohotovostného režimu.
2. Displej
Zobrazenie stupňa výkonu, nastavenej teploty, času aut. vypnutia alebo varovného upozornenia.
V pohotovostnom režime je na displeji zobrazené „OFF“.
3. Zobrazenie stupňa výkonu
4. Tlačidlo Menu
Tlačidlom Menu sa prepína medzi režimami nastavenia stupňa výkonu, nastavenia teploty a nastavenia časovača aut. vypnutia.
5. Zobrazenie nastavenej teploty
6. Zobrazenie časovača aut. vypnutia
7. Ovládací gombík – pozri obr. 1, bod 2
Pomocou ovládacieho gombíka nastavíte výkon, teplotu a časovač aut. vypnutia.

Upozornenie: Nedotýkajte sa varnej dosky rukami, po varení je stále horúca a musí vychladnúť! Mohlo by dôjsť k popáleniu zvyškovým teplom, ktoré bolo prenesené zo zahriateho dna nádoby na varnú dosku.

PL

1. Przycisk włącz/wyłącz
Włączenie kuchenki indukcyjnej lub przełączenie w tryb gotowości.
2. Wyświetlacz
Wyświetlenie mocy, ustawionej temperatury, czasu automatycznego wyłączenia lub ostrzeżenia. W trybie gotowości na ekranie wyświetla się napis „OFF”.
3. Wyświetlenie stopnia mocy
4. Przycisk Menu
Przycisk Menu przełącza tryby nastawienia stopnia mocy, temperatury oraz licznika automatycznego wyłączenia.
5. Wyświetlenie ustawionej temperatury
6. Wyświetlenie licznika automatycznego wyłączenia
7. Pokrętło regulacyjne – patrz rys. 1, punkt 2
Za pomocą pokrętła regulacyjnego można nastawić moc, temperaturę oraz licznik automatycznego wyłączenia.

Ostrzeżenie: Nie należy dotykać się płyty grzewczej rękami, po gotowaniu będzie przez pewien czas gorąca i musi ostygnąć! Mogłoby dojść do poparzenia od ciepła resztkowego, które zostało przeniesione z rozgrzanego dna naczynia na płytę grzewczą.

HU

1. Be- és kikapcsoló gomb
Az indukciós főzőlap bekapcsolása vagy kikapcsolása üzemmódban kapcsolósa.
2. Kijelző
Teljesítményfokozat, beállított hőmérséklet, automatikus kikapcsolási idő vagy figyelmeztetés megjelenítése.
3. Teljesítményfokozat kijelzése
4. Menü gomb
A menü gombbal lehet átkapcsolni a teljesítményfokozat, hőmérséklet, automatikus kikapcsolási idő beállítására között.
5. Beállított hőmérséklet megjelenítése
6. Automatikus kikapcsolási idő megjelenítése
7. Működtető gomb – lásd az 1. ábrát, 2. pont
A működtető gomb segítségével lehet beállítani a teljesítményt, a hőmérsékletet és az automatikus kikapcsolás idejét.

Figyelmeztetés! A főzőlapot a kezelé-
ne érintse meg, a főzés után az erősen
felmelegszik és égési sérülést okozhat.
A forró felület (az edény alja által a főzőlapra
visszasugárzott hő) égési sérüléseket okozhat.

DE

1. Taste Anschalten/Ausschalten
Anschalten der Induktionskochplatte
oder Umschalten in den
Bereitschaftsmodus.
2. Display
Anzeige der Leistungsstufen,
Temperatureinstellung, Dauer
des autom. Ausschaltens oder der
Warnhinweise. Im Bereitschaftsmodus
wird auf dem Display „OFF“ angezeigt.
3. Anzeige der Leistungsstufen
4. Menüta-
ste
Mit der Menüta-
ste wird in den Modus
der Einstellung der Leistungsstufen,
der Temperatureinstellung und der
Einstellung Timers für das automatische
Ausschalten umgeschaltet.
5. Anzeige der Temperatureinstellung
6. Anzeige des Timers für autom.
Ausschalten
7. Bedientaste – s. Bild 1, Punkt 2
Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die
Leistung, die Temperatur und den Timer
für autom. Ausschalten ein.

Hinweis: Berühren Sie nicht die Kochplatte
mit den Händen. Nach dem Kochvorgang
ist sie stets heiß und muss auskühlen!
Es könnte zu Verbrennungen durch
die Restwärme kommen, die von dem
aufgeheizten Kochtopfboden auf die
Kochplatte übertragen wurde.

GB

1. ON/OFF button
Turning the induction hob on or
switching to standby mode.
2. Display
Display of power level, set temperature,
automatic switch off timer or warning
notice. In standby mode display shows
“OFF”.
3. Power level display
4. Menu button
Using Menu button, switch between
settings of power level, temperature
settings and automatic switch off timer.
5. Display of temperature setting
6. Display of automatic switch off timer
7. Control button – see fig. 1, point 2
Using control button, set the power level,
temperature and the switch off timer.

Attention: Do not touch the cooktop with
hands, it is still hot after cooking and must

cool down! The residual heat may cause burns by the heat which was transferred from the heated bottom of the pot to the hob.

HR/BIH

1. Tipka uključivanje/isključivanje
2. Zaslon
Prikaz razine snage, podešavanje temperature, trajanje autom. isključivanja ili uopozorenja. Modus pripreme će biti prikazan na zaslonu „OFF“.
3. Prikaz razine snage
4. Tipka izbornika
Sa tipkom izbornika će u modus podešavanje razine snage, podešavanje temperature i tlmera za automatsko isključivanje biti prebačeno.
5. Prikaz za podešavanje temperature
6. Prikaz timera za automatsko isključivanje
7. Tipka za upravljanje – vidi sliku 1, točka 2
Pomoću tipke za upravljanje možete podesiti snagu, temperaturu i tlmer za automatsko isključivanje.

Napomena: Ne dirajte ploču za kuhanje s rukama. Nakon kuhanja je uvijek vruća i morate je pustiti da se ohladi! Moglo bi dovesti do opekline od preostale topline, koja se prenosi sa dna zagrijane posude na ploču za kuhanje.

SI

1. Gumb za vklop/izklop
Vkllop indukcijske kupalne plošče ali nastavljene u stanje pripravljenosti.
2. Zaslon
Prikaz stopnja zmogljivosti, nastavitve temperature, trajanje avtomatskega izklopa ali opozorila. V stanju pripravljenosti se na zaslonu prikaže „OFF“.
3. Prikaz stopenj zmogljivosti
4. Meni gumb – z meni gumbom se v modus nastavitve stopnje zmogljivosti, nastavitve temperature ali nastavitve časovnika avtomatski nastavi.
5. Prikaz nastavitve temperature
6. Prikaz časovnika za avtomatski izklop
7. Gumb za upravljanje – glej sliko 1, točka 2
S pomočjo gumba za upravljanje lahko nastavite zmogljivost, temperaturo in časovnik za avtomatski izklop.

Opomba: ne dotikajte kupalno ploščo z rokami. Po kuhanju je vedno vroča in morate jo pustiti, da se ohladi! To lahko privede do opeklin zaradi kopičene toplote, ki se prenaša z dna posode za kuhanje na ploščo za kuhanje.

FR

1. Bouton marche/arrêt
Mise en marche du réchaud à induction ou passage en mode veille.
2. Écran
Affichage du niveau de puissance, de la température réglée, du temps d'arrêt automatique ou des messages d'avertissement. En mode veille, l'écran affiche « OFF » (ARRET).
3. Affichage du niveau de puissance
4. Touche Menu
La touche Menu permet de basculer entre les réglages du niveau de puissance, du niveau de température et du réglage du minuteur d'arrêt automatique.
5. Affichage de la température réglée
6. Affichage du minuteur d'arrêt automatique
7. Bouton de commande – voir image 1, point 2
Utilisez le bouton de commande pour régler la puissance, la température et le minuteur d'arrêt automatique.

Avertissement : ne touchez pas la plaque de cuisson avec les mains, elle est encore chaude après la cuisson et doit refroidir ! La chaleur résiduelle, transmise du fond brûlant du récipient à la plaque de cuisson, pourrait causer des brûlures.

IT

1. Pulsante ON/OFF
Accendere il piano cottura a induzione o passare alla modalità standby.
2. Display
Visualizzare il livello di potenza, impostare la temperatura, timer di spegnimento automatico o avvertimento. In modalità standby il display visualizza «OFF».
3. Visualizzazione del livello di alimentazione
4. Tasto menu
Utilizzando il tasto Menu, passare tra le impostazioni di livello di potenza, le impostazioni di temperatura e il timer di spegnimento automatico.
5. Visualizzazione dell'impostazione di temperatura
6. Visualizzazione del timer di spegnimento automatico
7. Pulsante di controllo – vedi fig. 1, punto 2
Utilizzando il pulsante di controllo, impostare il livello di potenza, la temperatura e il timer di spegnimento automatico.

Attenzione: Non toccare il piano di cottura con le mani, è ancora caldo dopo la cottura e deve raffreddarsi! Il calore residuo può provocare ustioni per il calore che è stato trasferito dal fondo della pentola riscaldato al piano cottura.

ES

1. Botón ON/OFF (Encendido/Apagado)
Encendido de hornillo por inducción o cambio a modo espera.
2. Visor
Visor de nivel de potencia, control de temperatura, temporizador de apagado automático o aviso de advertencia. En el modo espera el visor muestra «OFF».
3. Visor de nivel de potencia
4. Botón de menú
Con el botón Menú, cambie entre las configuraciones del nivel de potencia, de temperaturas y temporizador de apagado automático.
5. Visor de configuración de temperatura
6. Visor del temporizador de apagado automático
7. Botón de control – vea la figura 1, punto 2
Con el botón de control, coloque el nivel de potencia, de temperatura y temporizador de apagado automático.

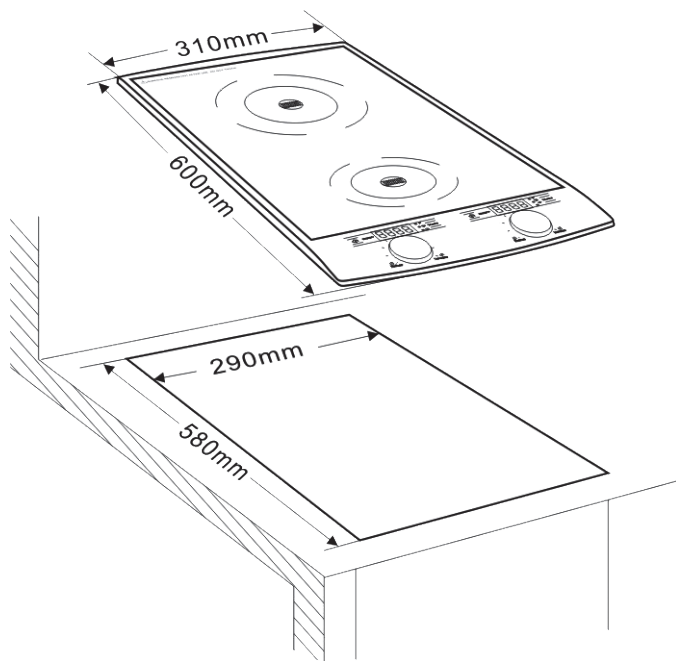
Atención: ¡No toque el anafe con las manos, todavía está caliente después de cocinar y debe enfriarse! El calor residual puede causar quemaduras por el calor transferido desde la parte inferior caliente de la olla al hornillo.

LT

1. ON/OFF (įjungimo/išjungimo) mygtukas
Įjungia indukcinę kaitlentę arba perjungia į parengties režimą.
2. Ekranas
Rodo maitinimo lygį, nustatytą temperatūrą, automatinio išjungimo laikmatį arba įspėjimą. Parengties režime ekrane rodoma OFF (išjungta).
3. Maitinimo lygio pateiktis
4. Meniu mygtukas
Šis meniu mygtukas pakaitomis perjungia maitinimo lygio nuostatas, temperatūros nuostatas ir automatinio išjungimo laikmatį.
5. Temperatūros nuostatos pateiktis
6. Automatinio išjungimo laikmačio pateiktis
7. Valdymo mygtukas – žr. pav. 1-2
Šis valdymo mygtukas nustato maitinimo lygį, temperatūrą ir išjungimo laikmatį.

Dėmesio: Nelieskite maisto ruošos paviršiaus rankomis, jis vis dar įkaitęs po virimo ir privalo ataušti! Užsilikusi kaitra, perduodama nuo kaitinamo puodo apačios į kaitlentę, gali nudeginti.

**NÁKRES ZABUDOVÁNÍ / NÁKRES ZABUDOVANIA / SCHEMAT ZABUDOWY /
BEÉPÍTÉSI RAJZ / INSTALLATIONSBILD / INSTALLATION DRAWING / SKICA
ZA UGRADNJU / SKICA VGRADNJE / SCHÉMA D'ENCASTREMENT / DISEGNO
D'INSTALLAZIONE / PLANO DE INSTALACIÓN / IRENGIMO SCHEMA**



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CZ Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nepoužívejte indukční vařič či přívodní kabel, pokud je poškozen nebo je na povrchu vařiče prasklina. Pravidelně jej kontrolujte! **Veškeré opravy, včetně výměny napájecího přívodu, svěďte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty spotřebiče, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy nepoužívejte tento přístroj v blízkosti vany, sprchy, umyvadla nebo jiných nádob s vodou.
4. Nepoužívejte indukční vařič venku nebo ve vlhkém prostředí ani se nedotýkejte přívodního kabelu nebo spotřebiče mokřými rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte indukční vařič v blízkosti dětí.
6. Indukční vařič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
7. Při manipulaci se spotřebičem dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění, např. popálení, opaření.

8. Nepoužívejte indukční vařič v blízkosti vznětlivých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti spotřebiče je během jeho chodu vyšší než obvykle. Indukční vařič umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti. Na plochu vařiče nic nepokládejte (např. kovové předměty jako příbory apod. hrozí nebezpečí popálení).
9. Indukční vařič nepokládejte na horký povrch ani ho nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla, např. plotýnky sporáku.
10. Pokud se ze spotřebiče line neobvyklý zápach nebo kouř, okamžitě spotřebič odpojte a navštivte se spotřebičem autorizované servisní středisko.
11. Doporučujeme nenechávat indukční vařič se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Zástrčku nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za zástrčku.
12. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
13. Během používání a po něm se nedotýkejte indukčních zón! Mohlo by dojít k popálení zbytkovým teplem, které bylo přeneseno ze zahřátého dna nádoby na varnou desku.
14. Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál. Dbejte pozornosti, aby se obalový materiál nedostal k dětem. Nebezpečí udušení!
15. Nepoužívejte do nádobí oleje ve spreji, požívejte mašlovačku namočenou v oleji. Dávejte extrémní pozor, protože olej a tuk se mohou v případě přehřátí vznítit. V případě ohřívání konzerv, či jiných uzavřených nádob vždy otevřete víčko, jinak hrozí nebezpečí výbuchu vlivem hromadícího se tepla uvnitř.
16. Na indukční vařič ani do jeho blízkosti nepokládejte žádné kovové nebo magnetické předměty např. platební karty, příbory nebo jiné předměty, které by mohly způsobit popálení, požár nebo by poškrábaly povrch indukčních plotének.

17. Používejte pouze nádobí určené pro vaření na indukčním vařiči. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky.
18. Používejte indukční vařič pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tento indukční vařič je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče.
19. Zařízení není určeno pro používání s časovými spínači ani jinými systémy dálkového ovládání.
20. Lidé používající stimulátor srdeční činnosti by měli používat tento výrobek až po konzultaci a souhlasu svého lékaře.
21. **Vařič lze použít k vestavbě do kuchyňské linky.**
22. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.



SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH. – PO POUŽITÍ ZŮSTÁVÁ POVRCH HORKÝ. NEDOTÝKEJTE SE JEJ.

Upozornění: Indukční vařič může způsobovat rušení rádiových vln. Umístěte proto indukční vařič co možná nejdále od rozhlasového nebo televizního přijímače.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

Princip a výhody indukčního ohřevu

Hlavní výhodou indukčního ohřevu je odbourání ztrát při přechodu tepla, protože ohřívá přímo dno hrnce. Pokud používáte el. sporáky s plotýnkami či sklokeramickou varnou deskou, vždy se nejprve ohřeje plotýnka či varná deska a teprve poté se toto teplo předává na dno hrnce. Tento přechod je zdrojem vysokých tepelných ztrát, především pokud dno hrnce a plotna k sobě přesně nedoléhají (mezi oběma plochami je vzduchová mezera nebo připálená potravina). Naproti tomu při indukčním ohřevu dochází k mnohem rychlejšímu ohřátí dna hrnce, vaření tak probíhá rychleji při podstatně menší spotřebě el. energie.

Vhodné nádobí pro ohřev na indukčním vařiči

Před použitím se ujistěte, že hrnec, který budete používat, je ze zmagnetizovatelného vodivého materiálu (smalt, litina, nerez) a zároveň je dno nádoby ploché a rovné s min. průměrem 12 cm.

UPOZORNĚNÍ: Maximální průměr hrnce pro malou plotnu je 18 cm, maximální průměr hrnce pro velkou plotnu je 24 cm! Hrncem musí být umístěn pouze na indukční ploše. V žádném případě nesmí dojít ke styku s plastovou částí přístroje, například panelu s displejem! Hrozí poškození celého panelu a omezení funkčnosti celého přístroje.

Indukční vařič je připraven k vaření téměř okamžitě. Nikdy na sklokeramickou varnou desku nepokládejte prázdné hrnce/pánve. Hrncem/pánvami umístěte vždy do středu indukční zóny, jinak je dolní část pánve nerovnoměrně ohřívána a jídlo v pánvi se může spálit.

Nevhodné nádoby: keramické, skleněné, hliníkové, pánve/hrnce se zaobleným/vypouklým dnem, nebo s průměrem menším než 12 cm nebo větším než 24 cm.

POKYNY K POUŽITÍ

Indukční vařič umístěte na rovný povrch tak, aby otvory pro přívod a odvádění vzduchu nebyly zakryty. Vzdálenost mezi indukčním vařičem a stěnou musí být minimálně 10 cm.

Malá plotna

1) Zapnutí

- Po zapojení indukčního vařiče do elektrické sítě se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF“ (vypnuto).
- Stisknutím levého tlačítka zapnutí/vypnutí se na displeji se zobrazí „ON“ (zapnuto), spustí se ventilátor a indukční vařič se přepne z pohotovostního režimu do režimu ohřevu.
- Indukční vařič detekuje, zda používáte správné nádoby na vaření. Pokud ano, po zobrazení indikátoru „ON“ na displeji, stiskněte tlačítko „Menu“ a můžete zvolit nastavení vaření, vařič se zapne.
- V opačném případě nelze po stisknutí tlačítka „Menu“ nastavit vaření. Ozve se opakovaný zvukový signál a na displeji se zobrazí varovné upozornění E0. Indukční vařič se po 40 sekundách přepne do pohotovostního režimu.

2) Nastavení stupně výkonu

- Stisknutím tlačítka „Menu“ se rozsvítí kontrolka stupně výkonu „P“.
- Po zapnutí je nastaven stupeň výkonu automaticky na 1300 W.
- Ovládacím knoflíkem nastavte požadovaný výkon v rozmezí 200–1300 W (celkem 10 nastavení).

3) Nastavení teploty

- Dvakrát stiskněte tlačítko „Menu“ a rozsvítí se kontrolka nastavené teploty „°C“.
- Po zapnutí je nastavena teplota automaticky na 240 °C.
- Ovládacím knoflíkem nastavte teplotu na požadovanou úroveň v rozmezí 60–240 °C (celkem 10 nastavení).

4) Nastavení časovače automatického vypnutí

– při nastaveném stupni výkonu

- Stiskněte potřetí tlačítko „Menu“ rozsvítí se kontrolka stupně výkonu a kontrolka časovače aut. vypnutí, na displeji se zobrazí „0:00“.
- Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovaný časový údaj v rozmezí 0:01–3:00. Nastavení je po 1 minutě.
- Po nastavení časovače počkejte než se na displeji zobrazí přednastavený stupeň výkonu 1300 W. Poté nastavte pomocí ovládacího knoflíku vámi požadovaný stupeň výkonu.

– při nastavené teplotě

- Stiskněte počtvrté tlačítko „Menu“ rozsvítí se kontrolka nastavené teploty a kontrolka časovače aut. vypnutí, na displeji se zobrazí „0:00“.
- Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovaný časový údaj v rozmezí 0:01–3:00. Nastavení je po 1 minutě.
- Po nastavení časovače počkejte než se na displeji zobrazí přednastavená teplota 240 °C. Poté nastavte pomocí ovládacího knoflíku vámi požadovanou teplotu.

5) Vypnutí

- Po dokončení vaření vypněte indukční vařič stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí, na displeji se zobrazí „OFF“. Ventilátor ještě chvíli poběží, aby se přístroj ochladil.
- Až se ventilátor vypne, přístroj odpojte od elektrické energie a nechte zcela vychladnout.

Velká plotna

1) Zapnutí

- Po zapojení indukčního vařiče do elektrické sítě se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí „OFF“ (vypnuto).
- Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí se na displeji se zobrazí „ON“ (zapnuto), spustí se ventilátor a indukční vařič se přepne z pohotovostního režimu do režimu ohřevu.
- Indukční vařič detekuje, zda používáte správné nádobí na vaření. Pokud ano, po zobrazení indikátoru „ON“ na displeji, stiskněte tlačítko „Menu“ a můžete zvolit nastavení vaření, vařič se zapne.
- V opačném případě nelze po stisknutí tlačítka „Menu“ nastavit vaření. Ozve se opakovaný zvukový signál a na displeji se zobrazí varovné upozornění E0. Indukční vařič se po 40 sekundách přepne do pohotovostního režimu.

2) Nastavení stupně výkonu

- Stisknutím tlačítka „Menu“ se rozsvítí kontrolka stupně výkonu „P“.
- Po zapnutí je nastaven stupeň výkonu automaticky na 1600 W.
- Ovládacím knoflíkem nastavte požadovaný výkon v rozmezí 200–1600 W (celkem 10 nastavení).

3) Nastavení teploty

- Dvakrát stiskněte tlačítko „Menu“ a rozsvítí se kontrolka nastavené teploty „°C“.
- Po zapnutí je nastavena teplota automaticky na 240 °C.
- Ovládacím knoflíkem nastavte teplotu na požadovanou úroveň v rozmezí 60–240 °C (celkem 10 nastavení).

4) Nastavení časovače automatického vypnutí

- při nastaveném stupni výkonu

- Stiskněte potřetí tlačítko „Menu“ rozsvítí se kontrolka stupně výkonu a kontrolka časovače aut. vypnutí, na displeji se zobrazí „0:00“.
- Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovaný časový údaj v rozmezí 0:01–3:00. Nastavení je po 1 minutě.
- Po nastavení časovače počkejte než se na displeji zobrazí přednastavený stupeň výkonu 1600 W. Poté nastavte pomocí ovládacího knoflíku vámi požadovaný stupeň výkonu.

- při nastavené teplotě

- Stiskněte počtvrté tlačítko „Menu“ rozsvítí se kontrolka nastavené teploty a kontrolka časovače aut. vypnutí, na displeji se zobrazí „0:00“.
- Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovaný časový údaj v rozmezí 0:01–3:00. Nastavení je po 1 minutě.
- Po nastavení časovače počkejte než se na displeji zobrazí přednastavená teplota 240 °C. Poté nastavte pomocí ovládacího knoflíku vámi požadovanou teplotu.

5) Vypnutí

- Po dokončení vaření vypněte indukční vařič stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí, na displeji se zobrazí „OFF“. Ventilátor ještě chvíli poběží, aby se přístroj ochladil.
- Až se ventilátor vypne, přístroj odpojte od elektrické energie a nechte zcela vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a při jakékoliv manipulaci s indukčním vařičem vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky a nechte vařič vychladnout!

Po dobu, kdy bude vaříč chladnout, ho držte z dosahu dětí!

Po vychladnutí očistěte sklokeramický povrch a ovládací panel vaříče hadrem a na znečištěnější místa použijte mírně navlhčenou utěrku s přípravkem na mytí nádobí.

Nepoužívejte hrubé houbičky ani čisticí prášek. Indukční vaříč ani přírodní kabel nesmějí být ponořeny do vody!

Povrch vaříče udržujte neustále čistý, aby se zabránilo usazování nečistot v oblasti ventilátoru a jeho následné poruše. Utírejte prach z oblastí u otvorů pro přívod a odvádění vzduchu pomocí vatových tyčinek nebo zubního kartáčku s malým množstvím čisticího přípravku, který není agresivní, a pečlivě odstraňte olejové skvrny.

Zbytky čisticích prostředků pečlivě otřete z desky vlhkou utěrkou, jinak se mohou při zapnutí vaříče připálit.

VAROVNÁ UPOZORNĚNÍ

Pokud se na displeji zobrazí varovné upozornění, postupujte dle níže uvedených pokynů.

Kód upozornění	Možná příčina	Řešení
E0	Na indukční zóně není vhodný hrnec/pánev nebo je průměr hrnce/pánve menší než 12 cm.	Položte na varnou desku vhodné nádobí na vaření.
E1	Špatné připojení indukčního vaříče/porucha elektrického obvodu.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
E2	Problém snímače teploty.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
E3	Napětí je příliš vysoké.	Zkontrolujte zdroj napájení, zapněte, jakmile se zdroj napájení vrátí do normálního stavu.
E4	Napětí je příliš nízké.	Zkontrolujte zdroj napájení, zapněte, jakmile se zdroj napájení vrátí do normálního stavu.
E5	Ochrana před přehřátím – varná deska je příliš horká.	Vyčkejte několik minut, dokud přístroj nevychladne; zkontrolujte hrnec/pánev.
E6	Problém ventilátoru, vstup / výstup vzduchu je blokován.	Jakmile přístroj vychladne, otvory vyčistěte. Poté přístroj znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramická deska volně stojící i vestavná

Úspora energie a času

Minimální tepelné ztráty

Vhodný pro nádobí o průměru 12–24 cm

Extra velký LED displej

10stupňové nastavení teploty (60 °C – 240 °C)

10stupňové nastavení výkonu

Nastavení časovače 1–180 minut

Dotykové ovládání

Automatické vypnutí při odstavení nádobí

Ochrana proti přehřátí a přepětí

Světelná signalizace provozu

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz

Jmenovitý příkon: 2900 W

Hlučnost: <40 dB

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

CZ

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.
Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

SK

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Nepoužívajte indukčný varič či prívodný kábel, ak je poškodený alebo je na povrchu variča prasklina. Pravidelne ho kontrolujte!
Všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho prívodu, zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
4. Nepoužívajte indukčný varič vonku alebo vo vlhkom prostredí ani sa nedotýkajte prívodného kábla alebo spotrebiča mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate indukčný varič v blízkosti detí.
6. Indukčný varič by nemal byť ponechaný počas chodu bez dozoru.
7. Pri manipulácii so spotrebičom dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu, napr. popáleniu, opareniu sa.

8. Nepoužívajte indukčný varič v blízkosti zápalných predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti spotrebiča je počas jeho chodu vyššia než obvykle. Indukčný varič umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť. Na plochu variča nič nekladte (napr. kovové predmety ako príbory a pod., hrozí nebezpečenstvo popálenia).
9. Indukčný varič nekladte na horúci povrch ani ho nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla, napr. platne sporáka.
10. Ak sa zo spotrebiča šíri neobvyklý zápach alebo dym, okamžite spotrebič odpojte a navštívte so spotrebičom autorizované servisné stredisko.
11. Odporúčame nenechávať indukčný varič so zasunutým prírodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vyťahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky. Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za zástrčku.
12. Prírodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
13. Počas používania a po ňom sa nedotýkajte indukčných zón! Mohlo by dôjsť k popáleniu zvyškovým teplom, ktoré bolo prenesené zo zahriateho dna nádoby na varnú dosku.
14. Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál. Dbajte na pozornosť, aby sa obalový materiál nedostal k deťom. Nebezpečenstvo udusenía!
15. Nepoužívajte do riadu oleje v spreji, požívajte štetec namočený v oleji. Dávajte extrémny pozor, pretože olej a tuk sa môžu v prípade prehriatia vznietiť. V prípade ohrievania konzerv, či iných uzatvorených nádob vždy otvorte viečko, inak hrozí nebezpečenstvo výbuchu vplyvom hromadiaceho sa tepla vnútri.
16. Na indukčný varič ani do jeho blízkosti nekladte žiadne kovové alebo magnetické predmety, napr. platobné karty, príbory alebo iné predmety, ktoré by mohli spôsobiť popálenie, požiar alebo by poškriabali povrch indukčných platní.

17. Používajte iba riad určený na varenie na indukčnom variči. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky.
18. Používajte indukčný varič iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Tento indukčný varič je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním tohto spotrebiča.
19. Zariadenie nie je určené na používanie s časovými spínačmi ani inými systémami diaľkového ovládania.
20. Ľudia používajúci stimulátor srdcovej činnosti by mali používať tento výrobok až po konzultácii a súhlase svojho lekára.
21. **Varič je možné použiť na vstavenie do kuchynskej linky.**
22. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.



SURFACE REMAINS HOT AFTER USE, DO NOT TOUCH. – PO POUŽITÍ ZOSTÁVA POVRCH HORÚCI. NEDOTÝKAJTE SA HO.

Upozornenie: Indukčný varič môže spôsobovať rušenie rádiových vln. Umiestnite preto indukčný varič čo možno najďalej od rozhlasového alebo televízneho prijímača.

Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!

Princíp a výhody indukčného ohrevu

Hlavnou výhodou indukčného ohrevu je odbúrание strát pri prechode tepla, pretože ohrieva priamo dno hrnca. Ak používate el. sporáky s platňami či sklokeramicou varnou doskou, vždy sa najprv ohreje platňa či varná doska a až potom sa toto teplo odovzdáva na dno hrnca. Tento prechod je zdrojom vysokých tepelných strát, predovšetkým ak dno hrnca a platňa k sebe presne nedoliehajú (medzi oboma plochami je vzduchová medzera alebo pripálená potravina). Naproti tomu pri indukčnom ohreve dochádza k omnoho rýchlejšiemu ohriatiu dna hrnca, varenie tak prebieha rýchlejšie pri podstatne menšej spotrebe el. energie.

Vhodný riad na ohrev na indukčnom variči

Pred použitím sa uistite, že hrniec, ktorý budete používať, je zo zmagetizovateľného vodivého materiálu (smalt, liatina, antikoro) a zároveň je dno nádoby ploché a rovné s min. priemerom 12 cm.

UPOZORNENIE: Maximálny priemer hrnca pre malú platňu je 18 cm, maximálny priemer hrnca pre veľkú platňu je 24 cm! Hrnec musí byť umiestnený iba na indukčnej ploche. V žiadnom prípade nesmie dôjsť k styku s plastovou časťou prístroja, napríklad panelu s displejom! Hrozí poškodenie celého panelu a obmedzenie funkčnosti celého prístroja.

Indukčný varič je pripravený na varenie takmer okamžite. Nikdy na sklokeramickej varnú dosku nekladte prázdne hrnce/panvice. Hrnec/panvicu umiestnite vždy do stredu indukčnej zóny, inak sa dolná časť panvice nerovnomerne ohrieva a jedlo v panvici sa môže spáliť.

Nevhodný riad: keramický, sklenený, hliníkový, panvice/hrnce so zaobleným/vypuklým dnom alebo s priemerom menším než 12 cm alebo väčším než 24 cm.

POKYNY NA POUŽITIE

Indukčný varič umiestnite na rovný povrch tak, aby otvory na prívod a odvádzanie vzduchu neboli zakryté. Vzdialenosť medzi indukčným varičom a stenou musí byť minimálne 10 cm.

Malá platňa

1) Zapnutie

- Po zapojení indukčného variča do elektrickej siete sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OFF“ (vypnuté).
- Stlačením ľavého tlačidla zapnutia/vypnutia sa na displeji zobrazí „ON“ (zapnuté), spustí sa ventilátor a indukčný varič sa prepne z pohotovostného režimu do režimu ohrevu.
- Indukčný varič deteguje, či používate správny riad na varenie. Ak áno, po zobrazení indikátora „ON“ na displeji stlačte tlačidlo „Menu“ a môžete zvoliť nastavenie varenia, varič sa zapne.
- V opačnom prípade nie je možné po stlačení tlačidla „Menu“ nastaviť varenie. Ozve sa opakovaný zvukový signál a na displeji sa zobrazí varovné upozornenie E0. Indukčný varič sa po 40 sekundách prepne do pohotovostného režimu.

2) Nastavenie stupňa výkonu

- Stlačením tlačidla „Menu“ sa rozsvieti kontrolka stupňa výkonu „P“.
- Po zapnutí je nastavený stupeň výkonu automaticky na 1 300 W.
- Ovládacím gombíkom nastavte požadovaný výkon v rozmedzí 200 – 1 300 W (celkovo 10 nastavení).

3) Nastavenie teploty

- Dvakrát stlačte tlačidlo „Menu“ a rozsvieti sa kontrolka nastavenej teploty „°C“.
- Po zapnutí je nastavená teplota automaticky na 240 °C.
- Ovládacím gombíkom nastavte teplotu na požadovanú úroveň v rozmedzí 60 – 240 °C (celkovo 10 nastavení).

4) Nastavenie časovača automatického vypnutia

– pri nastavenom stupni výkonu

- Stlačte tretikrát tlačidlo „Menu“, rozsvieti sa kontrolka stupňa výkonu a kontrolka časovača aut. vypnutia, na displeji sa zobrazí „0:00“.
- Pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovaný časový údaj v rozmedzí 0:01 – 3:00. Nastavenie je po 1 minúte.
- Po nastavení časovača počkajte, kým sa na displeji nezobrazí prednastavený stupeň výkonu 1 300 W. Potom nastavte pomocou ovládacieho gombíka vami požadovaný stupeň výkonu.

– pri nastavenej teplote

- Stlačte štvrtikrát tlačidlo „Menu“, rozsvieti sa kontrolka nastavenej teploty a kontrolka časovača aut. vypnutia, na displeji sa zobrazí „0:00“.
- Pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovaný časový údaj v rozmedzí 0:01 – 3:00. Nastavenie je po 1 minúte.

- Po nastavení časovača počkajte, kým sa na displeji nezobrazí prednastavená teplota 240 °C. Potom nastavte pomocou ovládacieho gombíka vami požadovanú teplotu.

5) Vypnutie

- Po dokončení varenia vypnite indukčný varič stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia, na displeji sa zobrazí „OFF“. Ventilátor ešte chvíľu pobeží, aby sa prístroj ochladil.
- Až sa ventilátor vypne, prístroj odpojte od elektrickej energie a nechajte celkom vychladnúť.

SK

Veľká platňa

1) Zapnutie

- Po zapojení indukčného variča do elektrickej siete sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „OFF“ (vypnuté).
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia sa na displeji zobrazí „ON“ (zapnuté), spustí sa ventilátor a indukčný varič sa prepne z pohotovostného režimu do režimu ohrevu.
- Indukčný varič deteguje, či používate správny riad na varenie. Ak áno, po zobrazení indikátora „ON“ na displeji stlačte tlačidlo „Menu“ a môžete zvoliť nastavenie varenia, varič sa zapne.
- V opačnom prípade nie je možné po stlačení tlačidla „Menu“ nastaviť varenie. Ozve sa opakovaný zvukový signál a na displeji sa zobrazí varovné upozornenie E0. Indukčný varič sa po 40 sekundách prepne do pohotovostného režimu.

2) Nastavenie stupňa výkonu

- Stlačením tlačidla „Menu“ sa rozsvieti kontrolka stupňa výkonu „P“.
- Po zapnutí je nastavený stupeň výkonu automaticky na 1 600 W.
- Ovládacím gombíkom nastavte požadovaný výkon v rozmedzí 200 – 1 600 W (celkovo 10 nastavení).

3) Nastavenie teploty

- Dvakrát stlačte tlačidlo „Menu“ a rozsvieti sa kontrolka nastavenej teploty „°C“.
- Po zapnutí je nastavená teplota automaticky na 240 °C.
- Ovládacím gombíkom nastavte teplotu na požadovanú úroveň v rozmedzí 60 – 240 °C (celkovo 10 nastavení).

4) Nastavenie časovača automatického vypnutia

- pri nastavenom stupni výkonu

- Stlačte tretíkrát tlačidlo „Menu“, rozsvieti sa kontrolka stupňa výkonu a kontrolka časovača aut. vypnutia, na displeji sa zobrazí „0:00“.
- Pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovaný časový údaj v rozmedzí 0:01 – 3:00. Nastavenie je po 1 minúte.
- Po nastavení časovača počkajte, kým sa na displeji nezobrazí prednastavený stupeň výkonu 1 600 W. Potom nastavte pomocou ovládacieho gombíka vami požadovaný stupeň výkonu.

- pri nastavenej teplote

- Stlačte štvrtýkrát tlačidlo „Menu“, rozsvieti sa kontrolka nastavenej teploty a kontrolka časovača aut. vypnutia, na displeji sa zobrazí „0:00“.
- Pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovaný časový údaj v rozmedzí 0:01 – 3:00. Nastavenie je po 1 minúte.
- Po nastavení časovača počkajte, kým sa na displeji nezobrazí prednastavená teplota 240 °C. Potom nastavte pomocou ovládacieho gombíka vami požadovanú teplotu.

5) Vypnutie

- Po dokončení varenia vypnite indukčný varič stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia, na displeji sa zobrazí „OFF“. Ventilátor ešte chvíľu pobeží, aby sa prístroj ochladil.
- Až sa ventilátor vypne, prístroj odpojte od elektrickej energie a nechajte celkom vychladnúť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a pri akejkoľvek manipulácii s indukčným varičom vytiahnite vidlicu prírodného kábla zo zásuvky a nechajte varič vychladnúť!

SK

Kým bude varič chladnúť, držte ho z dosahu detí!

Po vychladnutí očistíte sklokeramický povrch a ovládací panel variča handrou a na znečistenejšie miesta použijete mierne navlhčenú utierku s prípravkom na umývanie riadu.

Nepoužívajte hrubé hubky ani čistiaci prášok. Indukčný varič ani prírodný kábel nesmú byť ponorené do vody!

Povrch variča udržiajte neustále čistý, aby sa zabránilo usadzovaniu nečistôt v oblasti ventilátora a jeho následnej poruche. Utierajte prach z oblastí pri otvoroch na prívod a odvádzanie vzduchu pomocou vatových tyčiniek alebo zubnej kefy s malým množstvom čistiaceho prípravku, ktorý nie je agresívny, a starostlivo odstráňte olejové škvrny.

Zvyšky čistiacich prostriedkov starostlivo utrite z dosky vlhkou utierkou, inak sa môžu pri zapnutí variča pripáliť.

VAROVNÉ UPOZORNENIA

Ak sa na displeji zobrazí varovné upozornenie, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.

Kód upozornenia	Možná príčina	Riešenie
E0	Na indukčnej zóne nie je vhodný hrniec/panvica alebo je priemer hrnca/panvice menší než 12 cm.	Položte na varnú dosku vhodný riad na varenie.
E1	Zlé pripojenie indukčného variča / porucha elektrického obvodu.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E2	Problém snímača teploty.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
E3	Napätie je príliš vysoké.	Skontrolujte zdroj napájania, zapnite, hneď ako sa zdroj napájania vráti do normálneho stavu.
E4	Napätie je príliš nízke.	Skontrolujte zdroj napájania, zapnite, hneď ako sa zdroj napájania vráti do normálneho stavu.
E5	Ochrana pred prehriatím – varná doska je príliš horúca.	Vyčkajte niekoľko minút, kým prístroj nevychladne; skontrolujte hrniec/panvicu.
E6	Problém ventilátora, vstup/výstup vzduchu je blokový.	Hneď ako prístroj vychladne, otvory vyčistite. Potom prístroj znovu zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramická doska voľne stojaca aj vstavaná
 Úspora energie a času
 Minimálne tepelné straty
 Vhodný pre riad s priemerom 12 – 24 cm
 Extra veľký LED displej
 10-stupňové nastavenie teploty (60 °C – 240 °C)
 10-stupňové nastavenie výkonu
 Nastavenie časovača 1 – 180 minút
 Dotykové ovládanie
 Automatické vypnutie pri odstavení riadu
 Ochrana proti prehriatiu a prepätiu
 Svetelná signalizácia prevádzky

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Menovitý príkon: 2900 W

Hlučnosť: < 40 dB

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.



Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Ostrzeżenie: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie należy używać kuchenki indukcyjnej, jeśli kuchenka indukcyjna lub kabel zasilający jest uszkodzony lub jeśli na powierzchni kuchenki znajduje się pęknięcie. Kuchenkę należy sprawdzać regularnie!
Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub innych pojemników z wodą.
4. Nie używać kuchenki indukcyjnej na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

5. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli kuchenka indukcyjna jest używana w pobliżu dzieci!
6. Nie pozostawiać włączonej kuchenki indukcyjnej bez nadzoru.
7. W trakcie obsługi urządzenia należy uważać, aby nie doszło np. do poparzenia.
8. Nie należy korzystać z kuchenki indukcyjnej w pobliżu łatwopalnych przedmiotów lub pod nimi np. w pobliżu zasłon. Temperatura powierzchni w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Kuchenkę indukcyjną należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza. Nie wolno kłaść czegokolwiek (np. przedmiotów metalowych jak sztućce itp. – istnieje ryzyko poparzenia).
9. Kuchenki indukcyjnej nie należy kłaść na gorącej powierzchni, ani używać w pobliżu źródeł ciepła, takich jak płyty grzejne kuchenki.
10. Jeżeli z urządzenia wydobywa się dym lub dziwny zapach, należy je natychmiast wyłączyć i zanieść do punktu serwisowego.
11. Nie należy pozostawiać kuchenki indukcyjnej podłączonej do gniazda zasilania bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
12. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrych krawędzi.
13. Podczas i po użytkowaniu nie wolno dotykać się stref indukcyjnych! Mogłoby dojść do poparzenia od ciepła resztkowego, które zostało przeniesione z rozgrzanego dna naczynia na płytę grzewczą.
14. Przed pierwszym użyciem usunąć materiał opakowania. Opakowanie nie może służyć jako zabawka dla dzieci. Grozi to uduszeniem!
15. Nie wolno używać oleju w spreju, należy zastosować pędzelek zamoczony w oleju. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ rozgrzany tłuszcz lub olej może sam się zapalić. W wypadku ogrzewania konserwy lub innych zamkniętych pojemników należy zawsze otworzyć wieko, w przeciwnym wypadku istnieje

niebezpieczeństwo wybuchu z powodu nagromadzenia wewnątrz ciepła.

16. Na kuchenkę indukcyjną ani w jej pobliżu nie należy kłaść żadnych przedmiotów metalowych lub magnetycznych jak np. karty płatnicze, sztucce lub inne przedmioty, które mogłyby spowodować poparzenia, pożar lub mogłyby zarysować powierzchnię płyt indukcyjnych.
17. Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do gotowania na kuchenke indukcyjnej. Stosowanie innych akcesoriów od zalecanych przez producenta grozi utratą gwarancji.
18. Używać kuchenkę indukcyjną tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
19. Urządzenie nie może być stosowane z włącznikami czasowymi lub innymi systemami zdalnego sterowania.
20. Osoby korzystające ze stymulatora serca powinny korzystać z urządzenia po uzgodnieniu i otrzymaniu zgody przez lekarza.
21. **Kuchenka jest przeznaczona do montażu w kuchni.**
22. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.



SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH. – PO UŻYCIU POWIERZCHNIA POZOSTAJE GORĄCA. NIE WOLNO JEJ DOTYKAĆ.

Ostrzeżenie: Kuchenka indukcyjna może powodować zakłócenia fal radiowych. Z tego powodu należy kuchenkę indukcyjną

umieścić jak najdalej od odbiornika radiowego lub telewizyjnego.

Do not immerse in water! – Nie wolno zanurzać w wodzie!

Zasada i zalety ogrzewania indukcyjnego

Główną zaletą ogrzewania indukcyjnego jest eliminacja strat przy przechodzeniu ciepła, ponieważ ogrzewane jest bezpośrednio dno garnka. Podczas używania kuchenki elektrycznej z płytkami lub ceramiczną płytą grzewczą najpierw ogrzewana jest płytka lub płyta grzewcza, dopiero potem ciepło jest przekazywane na dno garnka. Takie przejście ciepła jest źródłem wysokich strat ciepłych, przede wszystkim jeśli dno garnka i palnik do siebie dobrze nie przylegają (między oboma powierzchniami jest szczelina powietrzna lub przypalona żywność). Natomiast podczas ogrzewania indukcyjnego zachodzi znacznie szybsze podgrzewanie dna garnka, ogrzewanie przebiega szybciej przy mniejszym zużyciu energii elektrycznej.

PL

Polecane naczynia do ogrzewania na kuchence indukcyjnej

Przed użyciem należy się upewnić, że używany garnek posiada magnetyczny materiał przewodzący (emalia, żeliwo, stal nierdzewna), a dno jest płaskie i równe o minimalnej średnicy 12 cm.

UWAGA: Maksymalna średnica garnka dla małego palnika wynosi 18 cm, maksymalna średnica garnka dla dużego palnika wynosi 24 cm! Garnek musi znajdować się zawsze na obszarze indukcyjnym. W żadnym wypadku nie może stykać się częścią urządzenia z tworzywa sztucznego, na przykład panelu z wyświetlaczem! Może dojść do uszkodzenia całego panelu i ograniczenia funkcjonalności całego urządzenia.

Kuchenka indukcyjna jest gotowa do gotowania niemal natychmiast. Nie wolno umieszczać na płytce grzewczą pustych garnków/patelni. Garnek/patelnie należy zawsze umieścić w środku strefy indukcyjnej, w przeciwnym wypadku dolna część garnka będzie nierównomiernie ogrzewana i może dojść do spalenia żywności.

Nieodpowiednie naczynia: ceramiczne, szklane, aluminiowe, patelnie/garnki z zaokrąglonym/wypukłym dnem lub o średnicy mniejszej niż 12 cm lub większe niż 24 cm.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Kuchenkę indukcyjną należy umieścić na równej powierzchni tak, aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zakryte. Odległość między kuchenką indukcyjną i ścianą musi wynosić przynajmniej 10 cm.

Mały palnik

1) Włączenie

1. Po podłączeniu kuchenki do sieci elektrycznej urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się napis „OFF” (wyłączono).
2. Naciśnięcie lewego przycisku włączenia/wyłączenia spowoduje wyświetlenie na ekranie napisu „ON” (włączono), włączy się wentylator, a kuchenka indukcyjna przełączy się z trybu gotowości do trybu ogrzewania.
3. Kuchenka indukcyjna wykrywa, czy jest użyte odpowiednie naczynie do gotowania. Jeśli tak, po wyświetleniu napisu „ON” na ekranie należy nacisnąć przycisk „Menu” i wybrać ustawienia gotowania, kuchenka zostanie włączona.
4. W przeciwnym wypadku nie można po naciśnięciu przycisku „Menu” ustawić gotowanie. Urządzenie wyda powtarzający się sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się ostrzeżenie E0. Kuchenka indukcyjna po 40 sekundach przełączy się w tryb gotowości.

2) Ustawienie stopnia mocy

1. Naciśnięcie przycisku „Menu” spowoduje włączenie się kontrolki stopnia mocy „P”.
2. Po włączeniu stopień mocy jest automatycznie przełączony na 1300 W.

3. Za pomocą pokrętki regulacyjnego należy ustawić wymaganą moc w zakresie 200–1300 W (łącznie 10 możliwości ustawień).

3) Ustawienie temperatury

1. Należy dwukrotnie nacisnąć przycisk „Menu”, włączy się kontrolka nastawienia temperatury „°C”.
2. Po włączeniu temperatura jest automatycznie ustawiona na 240 °C.
3. Za pomocą pokrętki regulacyjnego należy ustawić wymaganą temperaturę w zakresie 60–240 °C (łącznie 10 możliwości ustawień).

PL

4) Ustawienie wyłącznika czasowego

– przy nastawionym stopniu mocy

1. Po trzecim naciśnięciu przycisku „Menu” wyświetli się kontrolka stopnia mocy oraz kontrolka automatycznego wyłączenia, a na ekranie zostanie wyświetlone „0:00”.
2. Za pomocą pokrętki należy ustawić wymaganą wartość czasu w zakresie 0:01–3:00. Nastawienie możliwe z dokładnością do 1 minuty.
3. Po ustawieniu programatora należy poczekać, dopóki na ekranie się nie wyświetli ustawiony poziom mocy 1300 W. Następnie należy za pomocą pokrętki ustawić stopień mocy.

– przy nastawionej temperaturze

1. Po czwartym naciśnięciu przycisku „Menu” wyświetli się kontrolka ustawionej temperatury oraz kontrolka automatycznego wyłączenia, a na ekranie zostanie wyświetlone „0:00”.
2. Za pomocą pokrętki należy ustawić wymaganą wartość czasu w zakresie 0:01–3:00. Nastawienie możliwe z dokładnością do 1 minuty.
3. Po ustawieniu programatora należy poczekać, dopóki na ekranie się nie wyświetli temperatura 240 °C. Następnie należy za pomocą pokrętki ustawić temperaturę.

5) Wyłączenie

1. Po skończeniu gotowania należy wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia, na ekranie zostanie wyświetlony napis „OFF”. Wentylator będzie jeszcze chwilę pracował, aby urządzenie ostygło.
2. Po wyłączeniu wentylatora należy odłączyć urządzenie od energii elektrycznej i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Duży palnik

1) Włączenie

1. Po podłączeniu kuchenki do sieci elektrycznej urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się napis „OFF” (wyłączono).
2. Naciśnięcie przycisku włączenia/wyłączenia spowoduje wyświetlenie na ekranie napisu „ON” (włączono), włączy się wentylator, a kuchenka indukcyjna przełączy się z trybu gotowości do trybu ogrzewania.
3. Kuchenka indukcyjna wykrywa, czy jest użyte odpowiednie naczynie do gotowania. Jeśli tak, po wyświetleniu napisu „ON” na ekranie należy nacisnąć przycisk „Menu” i wybrać ustawienia gotowania, kuchenka zostanie włączona.
4. W przeciwnym wypadku nie można po naciśnięciu przycisku „Menu” ustawić gotowanie. Urządzenie wyda powtarzający się sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się ostrzeżenie E0. Kuchenka indukcyjna po 40 sekundach przełączy się w tryb gotowości.

2) Ustawienie stopnia mocy

1. Naciśnięcie przycisku „Menu” spowoduje włączenie się kontrolki stopnia mocy „P”.
2. Po włączeniu stopień mocy jest automatycznie przełączony na 1600 W.
3. Za pomocą pokrętki regulacyjnego należy ustawić wymaganą moc w zakresie 200–1600 W (łącznie 10 możliwości ustawień).

3) Ustawienie temperatury

1. Należy dwukrotnie nacisnąć przycisk „Menu”, włączy się kontrolka nastawienia temperatury „°C”.

- Po włączeniu temperatura jest automatycznie ustawiona na 240 °C.
- Za pomocą pokrętki regulacyjnego należy ustawić wymaganą temperaturę w zakresie 60–240 °C (łącznie 10 możliwości ustawień).

4) Ustawienie wyłącznika czasowego

– przy nastawionym stopniu mocy

- Po trzecim naciśnięciu przycisku „Menu” wyświetli się kontrolka stopnia mocy oraz kontrolka automatycznego wyłączenia, a na ekranie zostanie wyświetlone „0:00”.
- Za pomocą pokrętki należy ustawić wymaganą wartość czasu w zakresie 0:01–3:00. Nastawienie możliwe z dokładnością do 1 minuty.
- Po ustawieniu programatora należy poczekać, dopóki na ekranie się nie wyświetli ustawiony poziom mocy 1600 W. Następnie należy za pomocą pokrętki ustawić stopień mocy.

– przy nastawionej temperaturze

- Po czwartym naciśnięciu przycisku „Menu” wyświetli się kontrolka ustawionej temperatury oraz kontrolka automatycznego wyłączenia, a na ekranie zostanie wyświetlone „0:00”.
- Za pomocą pokrętki należy ustawić wymaganą wartość czasu w zakresie 0:01–3:00. Nastawienie możliwe z dokładnością do 1 minuty.
- Po ustawieniu programatora należy poczekać, dopóki na ekranie się nie wyświetli temperatura 240 °C. Następnie należy za pomocą pokrętki ustawić temperaturę.

5) Wyłączenie

- Po skończeniu gotowania należy wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia, na ekranie zostanie wyświetlony napis „OFF”. Wentylator będzie jeszcze chwilę pracował, aby urządzenie ostygło.
- Po wyłączeniu wentylatora należy odłączyć urządzenie od energii elektrycznej i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i manipulacją odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozostawić je do ostygnięcia!

Do momentu ostygnięcia kuchenki urządzenie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci!

Po schłodzeniu należy wyczyścić powierzchnię ceramiczną oraz panel sterowania za pomocą szmatki, a silnie zanieczyszczone miejsca ściereczką zamoczoną w wodzie z płynem do mycia naczyń.

Nie używać chropowatych gąbek ani proszku do czyszczenia. Kuchenka indukcyjna ani przewód zasilający nie powinny być zanurzone w wodzie!

Powierzchnię kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości, aby zapobiec gromadzeniu nieczystości wokolicach wentylatora, co może spowodować jego awarię. Należy usuwać kurz otworów doprowadzających i odprowadzających powietrze za pomocą wacików lub szczoteczki do zębów z małą ilością nieagresywnego środka do mycia i należy dokładnie usunąć plamy oleju.

Resztki środków czyszczących należy dokładnie usunąć za pomocą wilgotnej szmatki, w przeciwnym razie po włączeniu kuchenki mogą się przypalić.

OSTRZEŻENIA

Jeśli na ekranie zostaną wyświetlone ostrzeżenia, należy wykonać następujące czynności.

Kod ostrzeżenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
EO	W strefie indukcyjnej nie znajduje się odpowiedni garnek/patelnia lub średnica garnka/patelni jest mniejsza od 12 cm.	Należy na płytę grzewczą położyć odpowiednie naczynie do gotowania.

Kod ostrzeżenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1	Nieprawidłowe podłączenie kuchenki indukcyjnej/usterka obwodu elektrycznego.	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
E2	Problem z czujnikiem temperatury.	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie jest zbyt wysokie.	Należy sprawdzić źródło zasilania, włączyć urządzenie jak tylko stan źródła zasilania wróci do stanu normalnego.
E4	Napięcie jest zbyt niskie.	Należy sprawdzić źródło zasilania, włączyć urządzenie jak tylko stan źródła zasilania wróci do stanu normalnego.
E5	Ochrona przed przegrzaniem – płyta grzewcza jest zbyt gorąca.	Należy odczekać kilka minut, aby urządzenie ostygło i skontrolować garnek/patelnię.
E6	Problem wentylatora, wlot / wylot powietrza jest zablokowany.	Po wystygnięciu urządzenia należy oczyścić otwory. Następnie należy włączyć urządzenie. Jeśli problem nie ustąpił, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

DANE TECHNICZNE

Płyta szklano-ceramiczna luzem lub zabudowana

Oszczędność czasu i energii

Minimalne straty ciepła

Do naczyń o średnicy 12–24 cm

Duży wyświetlacz LED

10 stopni ustawienia temperatury (60 °C – 240 °C)

10 stopni ustawienia mocy

Wyłącznik czasowy 1–180 minut

Panel dotykowy

Automatyczne wyłączenie po zdjęciu naczynia

Ochrona przed przegrzaniem i przepięciem

Kontrolka świetlna włączenia

Napięcie nominalne: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Nominalna moc wejściowa: 2900 W

Poziom hałas: <40 dB

EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.
Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.



PL

08/05



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkején található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Az indukciós főzőlapot ne használja, ha a főzőlap vagy a hálózati vezetéke sérült, repedt. Rendszeresen ellenőrizze le a készüléket!
A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!
3. Óvja a készüléket víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket ne használja fürdőkád, zuhanyozó, mosdó, vagy vízzel megtöltött edények közelében.
4. Az indukciós főzőlapot ne használja szabadban vagy nedves környezetben, illetve a hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!

5. Legyen nagyon körültekintő, amikor az indukciós főzőlapot gyermekek közelében használja.
6. Az indukciós főzőlapot működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
7. A készülék használata során ügyeljen arra, hogy ne érje égési vagy más sérülés, illetve ne forrázza le magát forró vízzel vagy egyéb folyadékkal.
8. Az indukciós főzőlapot gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében (pl. függöny mellett) ne használja. Az indukciós főzőlap közelében található felületek a főzőlap használata közben erősen felmelegedhetnek. Az indukciós főzőlapot úgy állítsa fel, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében. A főzőlap felületére ne helyezzen le fém és egyéb tárgyakat (pl. evőeszközöket, mert ezek felforrósodhatnak és égési sérülést okozhatnak).
9. Az indukciós főzőlapot ne helyezze le forró felületre és azt hőforrások (pl. tűzhely) közelében se használja.
10. Amennyiben a készülékből szokatlan szag vagy füst áramlik ki, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki, és vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálatunkkal vagy a márkaszervizzel.
11. Az indukciós főzőlapot lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül, ha a hálózati csatlakozódugó a fali konnektorba be van dugva. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékot húzza ki a konnektorból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a konnektorból. Ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
12. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
13. Használat közben (valamint a kikapcsolás után) ne nyúljon az indukciós zónák közelébe! A forró felület (az edény alja által a főzőlapra visszasugárzott hő) égési sérüléseket okozhat.
14. A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot. Ügyeljen arra, hogy a csomagolóanyag ne kerüljön gyerekek kezébe. Fulladásveszély!
15. Az edények és ételek olajozásához ne használjon olajsprayt, az ételeket kenőtollal vagy ecsettel kenje meg. Legyen nagyon óvatos,

mert az olajok és zsírok sütés közben meggyulladhatnak. Konzervek (vagy más légmentesen lezárt ételek) melegítése során a konzervet (vagy az egyéb csomagolóanyagot) nyissa vagy lyukassza ki, mert a hő hatására keletkező nyomás a konzervet szétrobbanthatja.

16. Az indukciós főzőlapra illetve annak a közelébe ne helyezze le fém vagy mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyát, evőeszközt stb.), mert ezek erősen felmelegedhetnek, tüzet vagy égési sérülést okozhatnak, vagy megkarcolják a főzőlap felületét.
17. A készülékre csak az indukciós főzőlaphoz ajánlott edényeket használjon. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát.
18. Az indukciós főzőlapot kizárólag a használati útmutatóban ismertetett utasításokkal összhangban használja. Ez az indukciós főzőlap kizárólag csak otthoni használatra készült. A gyártó nem felel a készülék helytelen használatából eredő károkért.
19. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
20. A szívritmus-szabályozó készüléket használó személyek a készülék használata előtt kérjenek tanácsot a kezelő orvosuktól.
21. **Ezt a főzőlapot konyhabútorba is be lehet építeni.**
22. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.



SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH.
- A HASZNÁLAT UTÁN A FELÜLET FORRÓ! NE ÉRJEN HOZZÁ!

Figyelmeztetés! Az indukciós főzőlap a használata közben zavarhatja a rádióhullámokat. Az indukciós főzőlapot ezért a lehető legmesszebb helyezze el a rádió- és tévékészülékektől.

Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!

Az indukciós főzés elve és előnyei

Az indukciós főzés legfőbb előnye, hogy közvetlenül az edény alját melegítve megszünteti az egyéb módszereknél fellépő hőveszteségeket. Az elektromos tűzhelyek és az üvegkerámiás főzőlapok esetében előbb a főzőlap melegszik fel, majd ez adja át a hőt az edény fenekének. Ez a hőátadás jelentős hőveszteségek forrása, mert az edény feneké sohasem ül fel tökéletesen a főzőlapra (légrés van az edény feneké és a főzőlap között). Ezzel szemben az indukciós melegítés során közvetlenül az edény fenekében jön létre a hő, így a főzés sokkal gyorsabban megtörténik és kisebb a veszteség (nagyobb az elektromos energia megtakarítás).

HU

Az indukciós főzőlapon használható edények

Az edény használatba vétele előtt győződjön meg arról, hogy a főzőlapon használni kívánt edény feneké mágnesezhető és elektromosan vezető anyagból készült-e (öntöttvas, acélöntvény, rozsdamentes acél), illetve, hogy az edény feneké sima-e, továbbá az átmérője legyen legalább 12 cm.

FIGYELMEZTETÉS! A kis főzőlapra maximum 18 cm, a nagy főzőlapra maximum 24 cm átmérőjű edényt szabad csak feltenni. Az edényt csak az indukciós területre szabad ráhelyezni. Ügyeljen arra, hogy az edény ne érjen hozzá a készülék műanyag részeihez, például a kijelzős panelhez! Ellenkező esetben a panel megsérülhet, ami hibás készülékműködést okozhat.

Az indukciós főzőlap a főzést a bekapcsolás után szinte azonnal megkezdi. Az üvegkerámia főzőlapra ne helyezzen le üres edényt/serpenyőt. Az edényt/serpenyőt mindig az indukciós zóna közepére helyezze le, különben az étel egyenetlenül fől meg, illetve eléghet.

Nem használható edények: kerámia, üveg, alumínium, gömbölyű fenekű (domború) edény/serpenyő, illetve 12 cm-nél kisebb vagy 24 cm-nél nagyobb átmérőjű edény.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az indukciós főzőlapot helyezze le egy sima lapra úgy, hogy a bemenő levegő és a kimenő levegő nyílásait semmi se takarja el. Az indukciós főzőlapot legalább 10 cm-re kell felállítani a faltól és az egyéb tárgyaktól.

Kis átmérőjű főzőfelület

1) Bekapcsolás

1. Az indukciós főzőlap hálózathoz csatlakoztatása után sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az OFF (kikapcsolva) felirat.
2. A bal be- és kikapcsoló gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik az ON (bekapcsolva) felirat, a ventilátor bekapcsol, az indukciós főzőlap készenléti üzemmódból fűtés üzemmódba kapcsol át.
3. Az indukciós főzőlap detektálja, hogy megfelelő edényt használ-e. Amennyiben igen, akkor a kijelzőn az ON felirat jelenik meg. Nyomja meg a MENU gombot a főzés beállításához, majd a főzőlap bekapcsol.
4. Ellenkező esetben a MENU gomb megnyomása után nem lehet beállítani a főzést. A figyelmeztető sípszó többször megszólal, és a kijelzőn az E0 felirat jelenik meg. Az indukciós főzőlap 40 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

2) Teljesítményfokozatok beállítása

1. A MENU gomb megnyomása után a teljesítményfokozat jele (P) világít.
2. A készülék bekapcsolása után automatikusan 1300 W-ra áll be a teljesítmény.

3. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményt: 200 és 1300 W között (összesen 10 fokozat áll rendelkezésre).

3) A hőmérséklet beállítása

1. Kétszer nyomja meg a MENU gombot, a hőmérséklet beállítás jele (C) világít.
2. A készülék bekapcsolása után automatikusan 240°C-ra áll be a hőmérséklet.
3. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet: 60 és 240°C között (összesen 10 fokozat áll rendelkezésre).

4) Az automatikus kikapcsolási idő beállítása

– beállított teljesítményfokozat esetén

1. Nyomja meg harmadszor a MENU gombot, kigyullad a teljesítményfokozat és az automatikus kikapcsolási idő jele, a kijelzőn 0:00 felirat látható.
2. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt: 0:01 és 3:00 között. A beállítás 1 perces lépésekkel történik.
3. Az időkapcsoló beállítása után várja meg, míg a kijelzőn meg nem jelenik az alapbeállítású 1300 W teljesítményfokozat. Ezt követően a működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.

– beállított hőmérséklet esetén

1. Nyomja meg negyedszer a MENU gombot, kigyullad a hőmérséklet és az automatikus kikapcsolási idő jele, a kijelzőn 0:00 felirat látható.
2. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt: 0:01 és 3:00 között. A beállítás 1 perces lépésekkel történik.
3. Az időkapcsoló beállítása után várja meg, míg a kijelzőn meg nem jelenik az alapbeállítású 240°C hőmérséklet. Ezt követően a működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

5) Kikapcsolás

1. A főzés befejezése után a be- és kikapcsoló gombot nyomja meg, a kijelzőn az OFF felirat jelenik meg. A ventilátor egy ideig még működik, hogy lehűtse a készüléket.
2. A ventilátor kikapcsolása után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali konnektorból.

Nagy átmérőjű főzőfelület

1) Bekapcsolás

1. Az indukciós főzőlap hálózathoz csatlakoztatása után sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az OFF (kikapcsolva) felirat.
2. A be- és kikapcsoló gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik az ON (bekapcsolva) felirat, a ventilátor bekapcsol, az indukciós főzőlap készenléti üzemmódból fűtés üzemmódba kapcsol át.
3. Az indukciós főzőlap detektálja, hogy megfelelő edényt használ-e. Amennyiben igen, akkor a kijelzőn az ON felirat jelenik meg. Nyomja meg a MENU gombot a főzés beállításához, majd a főzőlap bekapcsol.
4. Ellenkező esetben a MENU gomb megnyomása után nem lehet beállítani a főzést. A figyelmeztető sípszó többször megszólal, és a kijelzőn az E0 felirat jelenik meg. Az indukciós főzőlap 40 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

2) Teljesítményfokozatok beállítása

1. A MENU gomb megnyomása után a teljesítményfokozat jele (P) világít.
2. A készülék bekapcsolása után automatikusan 1600 W-ra áll be a teljesítmény.
3. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményt: 200 és 1600 W között (összesen 10 fokozat áll rendelkezésre).

3) A hőmérséklet beállítása

1. Kétszer nyomja meg a MENU gombot, a hőmérséklet beállítás jele (C) világít.
2. A készülék bekapcsolása után automatikusan 240°C-ra áll be a hőmérséklet.

3. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet: 60 és 240°C között (összesen 10 fokozat áll rendelkezésre).

4) Az automatikus kikapcsolási idő beállítása

- beállított teljesítményfokozat esetén

1. Nyomja meg harmadszor a MENU gombot, kigyullad a teljesítményfokozat és az automatikus kikapcsolási idő jele, a kijelzőn 0:00 felirat látható.
2. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt: 0:01 és 3:00 között. A beállítás 1 perces lépésekkel történik.
3. Az időkapcsoló beállítása után várja meg, míg a kijelzőn meg nem jelenik az alapbeállítású 1600 W teljesítményfokozat. Ezt követően a működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.

- beállított hőmérséklet esetén

1. Nyomja meg negyedszer a MENU gombot, kigyullad a hőmérséklet és az automatikus kikapcsolási idő jele, a kijelzőn 0:00 felirat látható.
2. A működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt: 0:01 és 3:00 között. A beállítás 1 perces lépésekkel történik.
3. Az időkapcsoló beállítása után várja meg, míg a kijelzőn meg nem jelenik az alapbeállítású 240°C hőmérséklet. Ezt követően a működtető gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

5) Kikapcsolás

1. A főzés befejezése után a be- és kikapcsoló gombot nyomja meg, a kijelzőn az OFF felirat jelenik meg. A ventilátor egy ideig még működik, hogy lehűtse a készüléket.
2. A ventilátor kikapcsolása után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali konnektorból.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, majd várja meg az indukciós főzőlap teljes kihűlését!

A meleg készüléktől tartsa távol a gyerekeket!

A főzőlap kihűlése után puha és benedvesített ruhával törölje meg az üvegkerámia felületet és a működtető panelt, a szennyezett részeket mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával törölje meg.

A tisztításhoz karcoló tisztítószereket vagy eszközöket ne használjon. Az indukciós főzőlapot és a hálózati vezetékét vízbe mártani tilos!

A készüléket tartsa folyamatosan tisztán, és ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokon keresztül ne kerülhessen szennyeződés a ventilátorba (meghibásodhat). A szellőzőnyílásokat nem agresszív tisztítószerbe mártott kis ecsettel vagy pálcikára csavart vattával tisztítsa meg, az olajfoltokat gondosan távolítsa el.

A tisztítószer maradékokat nedves ruhával távolítsa el, különben ráéghetnek a felületre.

FIGYELMEZTETÉSEK

Amennyiben a kijelzőn megjelenik valamelyik hibakód, akkor kövesse az alábbi utasításokat.

Hibakód	Lehetséges ok	Megoldások
E0	Az indukciós zónában nincs megfelelő edény/serpenyő, vagy az átmérője kisebb mint 12 cm.	A főzőlapon csak ajánlott anyagból készül edényt használjon.
E1	Az indukciós főzőlap rosszul van bekötve / hiba az áramkörben.	Forduljon a márkaszervizhez.
E2	Hőmérséklet mérő hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E3	A feszültség túl nagy.	Ellenőrizze le a feszültségforrást, a készüléket csak azután kapcsolja be, ha helyreállt a feszültség értéke.

Hibakód	Lehetséges ok	Megoldások
E4	A feszültség túl alacsony.	Ellenőrizze le a feszültségforrást, a készüléket csak azután kapcsolja be, ha helyreállt a feszültség értéke.
E5	Bekapcsolt a túlfűtés elleni védelem – a főzőlap túl forró.	Várjon néhány percet a készülék lehűléséig, ellenőrizze le az edényt/serpenyőt.
E6	Szellőztetési hiba. A levegő bemeneti vagy kimeneti nyílás eltömődött.	A készülék kihűlése után szüntesse meg a dugulást. Kapcsolja be a készüléket. Amennyiben a probléma nem szűnt meg, akkor forduljon a márkaszervizhez.

HU MŰSZAKI ADATOK

Munkalapra helyezhető és beépített üvegkerámia főzőlap

Energia- és időtakarékos

Minimális hővesztésig

12 – 24 cm átmérőjű edényekhez használható

Nagyméretű LED kijelző

10 hőmérséklet fokozat (60 °C – 240 °C)

10 teljesítmény fokozat

1 – 180 perc között beállítható időkapcsoló

Érintéssel működtethető

Automatikusan kikapcsol az edény levétele után

Túlfűtés és túlfeszültség védelem

Működéskijelző

Névleges feszültség: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 2900 W

Zajsztint: <40 dB

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a www.ecg-electro.eu oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transportes, durch unsachgerechte Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine beliebige Veränderung oder Modifikation an den Geräteteilen entstanden sind.

DE

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden – einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Verwenden Sie die Induktionskochplatte bzw. das Stromzufuhrkabel nicht, wenn es beschädigt oder die Oberfläche der Induktionskochplatten gebrochen ist. Kontrollieren Sie sie regelmäßig! **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem etwaigen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Verwenden Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen Wasserbehältnissen.

4. Verwenden Sie die Induktionskochplatten nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Berühren Sie das Anschlusskabel oder das Gerät nicht mit nassen Händen. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Lassen Sie bitte insbesondere Vorsicht walten, falls Sie die Induktionskochplatten in der Nähe von Kindern verwenden!
6. Die Induktionskochplatten sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
7. Bei der Bedienung des Gerätes lassen Sie bitte erhöhte Vorsicht walten, damit es nicht zu einer Verletzung, z.B. einer Verbrennung durch Hitze oder durch Dampf, kommt.
8. Verwenden Sie die Induktionskochplatten nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Temperatur der Oberflächen in der Nähe des Geräts kann sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie die Induktionskochplatten außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. Stellen Sie nichts auf die Induktionskochplatte (beispielsweise metallische Gegenstände wie Bestecke und ähnliches. Es droht Verbrennungsgefahr).
9. Stellen Sie die Induktionskochplatten nicht auf eine heiße Oberfläche, und verwenden Sie sie auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. einer Herdplatte).
10. Falls aus dem Gerät ein ungewöhnlicher Geruch oder Rauch austritt, nehmen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und suchen Sie mit dem Gerät ein autorisiertes Servicezentrum auf.
11. Wir empfehlen, die Induktionskochplatten nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie am Stecker.

12. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
13. Während der Verwendung und danach berühren Sie bitte nicht die Induktionszonen! Es könnte zu Verbrennungen durch die Restwärme kommen, die von dem aufgeheizten Kochtopfboden auf die Kochplatte übertragen wurde.
14. Entfernen Sie vor der ersten Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht an das Verpackungsmaterial gelangen. Es droht Erstickungsgefahr!
15. Verwenden Sie in den Kochtöpfen kein Öl in Sprayform. Verwenden Sie einen Backpinsel, den Sie zuvor in Öl eingetaucht haben. Geben Sie besonders Acht, da das Öl und das Fett sich im Falle einer Überhitzung entzünden kann. Falls Sie Konserven erhitzen möchten oder andere verschlossene Behältnisse, öffnen Sie immer den Deckel. Ansonsten droht Explosionsgefahr durch eine Wärmeansammlung im Inneren der Konserve.
16. Auf die Induktionskochplatten und auch nicht in deren Nähe stellen Sie keine metallischen oder magnetischen Gegenstände beispielsweise Kreditkarten, Bestecke oder andere Gegenstände, die eine Verbrennung, einen Brand oder ein Zerkratzen der Oberfläche der Induktionskochplatten verursachen könnten.
17. Verwenden Sie nur Geschirr, das für das Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet ist. Verwenden sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Ansonsten droht das Risiko des Garantieverlustes.
18. Verwenden Sie die Induktionskochplatten nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieses Induktionskochfeld ist nur für private Haushalte bestimmt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch eine unsachgemäße Anwendung dieses Gerätes hervorgerufen wurden.
19. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Timer oder anderen Fernbedienungsgeräten bestimmt.

20. Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten dieses Produkt erst nach einer Konsultation und der Zustimmung ihres Arztes verwenden.

21. **Die Induktionskochplatten lassen sich zum Einbau in Küchenzeilen verwenden.**

22. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angeleitet wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

DE

 **SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH. – DIE OBERFLÄCHE IST NACH DER ANWENDUNG HEISS. BERÜHREN SIE DIESE NICHT.**

Hinweis: Die Induktionskochplatten können eine Störung der Funkwellen bewirken. Stellen Sie die Induktionskochplatte so weit wie möglich entfernt von Radio- oder Fernsehgeräten.

Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!

Das Prinzip und die Vorteile des Induktionskochens

Der Hauptvorteil des Induktionskochens ist der Abbau des Wärmeverlustes, da direkt der Kochtopfboden erwärmt wird. Falls Sie einen Elektrokochherd mit Platten oder mit Glaskeramikkochplatten verwenden, werden zuerst die Kochplatte bzw. das Kochfeld und danach erst die Temperatur auf den Kochtopfboden übertragen. Dieser Übergang ist die Ursache für die hohen Wärmeverluste, vor allem, wenn der Kochtopfboden und die Kochplatten nicht genau übereinanderliegen (zwischen beiden Flächen ist ein Luftzwischenraum oder angebrannte Lebensmittel). Im Gegensatz dazu kommt es beim Induktionskochen zu einer viel schnelleren Erwärmung des Kochtopfbodens. Das Kochen verläuft so viel schneller bei einem viel geringeren Energiebedarf.

Das geeignete Kochgeschirr für die Erwärmung auf die Induktionskochplatten

Achten Sie vor der Anwendung darauf, dass der Kochtopf, den Sie verwenden werden, aus magnetisch-leitendem Material ist (Emaille, gusseisernes und rostfreies Material) und vor allem, dass der Kochtopfboden gerade ist und einen Mindestdurchmesser von 12 cm hat.

WARNUNG: Der maximale Durchmesser des Kochtopfes für die kleine Kochplatte beträgt 18 cm. Der maximale Durchmesser des Kochtopfes für die große Kochplatte beträgt 24 cm. Der Kochtopf darf nur auf der Induktionsfläche verwendet werden. Auf keinen Fall darf er mit den Plastikteilen des Gerätes in Berührung kommen, beispielsweise mit dem Bedienpanel mit dem Display! Es droht die Beschädigung des gesamten Bedienpanels und Funktionseinschränkungen des gesamten Gerätes.

Die Induktionskochplatte sind bereit zu fast sofortigem Kochen. Stellen Sie niemals auf die Glaskeramikochplatte leere Kochtöpfe und Pfannen. Den Kochtopf / die Pfanne stellen Sie immer in die Mitte des Induktionsbereiches. Ansonsten ist der untere Teil der Pfanne nicht gleichmäßig erwärmt und die Speise in der Pfanne kann anbrennen.

Ungeeignetes Geschirr: Keramik-, Glas-, Aluminiumkochgeschirr. Pfannen / Kochtöpfe mit einem runden / gewölbten Boden, oder mit einem Durchmesser, der kleiner als 12 cm oder größer als 24 cm ist.

BEDIENHINWEISE

DE

Stellen Sie die Induktionskochplatte auf eine gerade Oberfläche, so dass die Öffnungen für die Luftzufuhr und -abfuhr nicht verdeckt sind. Die Entfernung zwischen die Induktionskochplatten und der Wand muss mindestens 10 cm betragen.

Kleine Induktionskochplatte

1) Anschalten

1. Nach dem Anschluss die Induktionskochplatten an die Stromversorgung ertönt ein Tonsignal und auf dem Display wird „OFF“ (ausgeschaltet) angezeigt.
2. Durch das Drücken der ON-/OFF-Taste erscheint auf dem Display „ON“ (angeschaltet), der Ventilator wird angeschaltet und die Induktionskochplatte schaltet von dem Bereitschaftsmodus in den Wärmemodus.
3. Die Induktionskochplatte zeigen an, ob Sie ein geeignetes Kochgeschirr verwenden. Falls ja, erscheint auf der Displayanzeige „ON“, drücken Sie die Taste „Menu“ und Sie können die Kocheinstellung wählen, die Induktionskochplatte schaltet sich an.
4. Im umgekehrten Fall lässt sich nach dem Drücken der Taste „Menu“ das Kochen nicht einstellen. Es ertönt wiederholt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint der Warnhinweis E0. Die Induktionskochplatte schaltet nach 40 Sekunden in den Bereitschaftsmodus um.

2) Einstellung der Leistungsstufen

1. Durch das Drücken der Taste „Menu“ leuchtet die Kontrollleuchte der Leistungsstufen „P“.
2. Nach dem Anschalten ist die Leistungsstufe automatisch auf 1300 W eingestellt.
3. Mit der Bedientaste stellen Sie die gewünschte Leistung im Bereich von 200–1300 W (insgesamt 10 Einstellungsmöglichkeiten) ein.

3) Temperatureinstellung

1. Drücken Sie zweimal die Taste „Menu“ und es leuchtet die Kontrollleuchte für die eingestellte Temperatur „°C“.
2. Nach dem Einschalten beträgt die eingestellte Temperatur automatisch 240°C.
3. Mit der Bedientaste stellen Sie die gewünschte Stufe im Bereich von 60–240 W (insgesamt 10 Einstellungsmöglichkeiten) ein.

4) Einstellung des Timers für automatisches Ausschalten

– Bei eingestellter Leistungsstufe

1. Drücken Sie zum dritten Mal die Taste „Menu“. Es leuchtet die Kontrollleuchte der Leistungsstufen und die Kontrollleuchte des Timers für automatisches Ausschalten, auf dem Display erscheint „0:00“.
2. Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die gewünschten Zeitangaben im Bereich von 0:01–3:00 ein. Die Einstellung erfolgt nach 1 Minute.

3. Nach der Einstellung des Timers warten Sie, bis auf die Display die Anzeige der voreingestellten Leistungsstufe 1300 W erscheint. Danach stellen Sie mithilfe der Bedientaste die von Ihnen gewünschte Leistungsstufe ein.

– **Bei eingestellter Temperatur**

1. Drücken Sie zum vierten Mal die Taste „Menu“. Es leuchtet die Kontrollleuchte der eingestellten Temperatur und die Kontrollleuchte des Timers für automatisches Ausschalten, auf dem Display erscheint „0:00“.
2. Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die gewünschten Zeitangaben im Bereich von 0:01–3:00 ein. Die Einstellung erfolgt nach 1 Minute.
3. Nach der Einstellung des Timers warten Sie, bis auf dem Display die voreingestellte Temperatur von 240 °C erscheint. Danach stellen Sie mithilfe der Bedientaste die von Ihnen gewünschte Temperatur ein.

5) Ausschalten

1. Nach dem Beenden des Kochvorganges schalten Sie die Induktionskochplatte durch das Drücken der ON-/OFF-Taste aus. Auf dem Display erscheint „OFF“. Der Ventilator läuft noch eine Zeitlang, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
2. Nachdem der Lüfter sich ausgeschaltet hat, nehmen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es ganz abkühlen.

Große Induktionskochplatte

1) Anschalten

1. Nach dem Anschluss die Induktionskochplatten an die Stromversorgung ertönt ein Tonsignal und auf dem Display wird „OFF“ (ausgeschaltet) angezeigt.
2. Durch das Drücken der ON-/OFF-Taste erscheint auf dem Display „ON“ (angeschaltet), der Ventilator wird angeschaltet und die Induktionskochplatte schalten von dem Bereitschaftsmodus in den Wärmemodus.
3. Die Induktionskochplatte zeigen an, ob Sie ein geeignetes Kochgeschirr verwenden. Falls ja, erscheint auf der Displayanzeige „ON“, drücken Sie die Taste „Menu“ und Sie können die Kocheinstellung wählen, die Induktionskochplatte schaltet sich an.
4. Im umgekehrten Fall lässt sich nach dem Drücken der Taste „Menu“ das Kochen nicht einstellen. Es ertönt wiederholt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint der Warnhinweis E0. Die Induktionskochplatte schalten nach 40 Sekunden in den Bereitschaftsmodus um.

2) Einstellung der Leistungsstufen

1. Durch das Drücken der Taste „Menu“ leuchtet die Kontrollleuchte der Leistungsstufen „P“.
2. Nach dem Anschalten ist die Leistungsstufe automatisch auf 1600 W eingestellt.
3. Mit der Bedientaste stellen Sie die gewünschte Leistung im Bereich von 200 – 1600 W (insgesamt 10 Einstellungsmöglichkeiten) ein.

3) Temperatureinstellung

1. Drücken Sie zweimal die Taste „Menu“ und es leuchtet die Kontrollleuchte für die eingestellte Temperatur „°C“.
2. Nach dem Einschalten beträgt die eingestellte Temperatur automatisch 240 °C.
3. Mit der Bedientaste stellen Sie die gewünschte Stufe im Bereich von 60–240 W (insgesamt 10 Einstellungsmöglichkeiten) ein.

4) Einstellung des Timers für automatisches Ausschalten

– **Bei eingestellter Leistungsstufe**

1. Drücken Sie zum dritten Mal die Taste „Menu“. Es leuchtet die Kontrollleuchte der Leistungsstufen und die Kontrollleuchte des Timers für automatisches Ausschalten, auf dem Display erscheint „0:00“.
2. Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die gewünschten Zeitangaben im Bereich von 0:01–3:00 ein. Die Einstellung erfolgt nach 1 Minute.

- Nach der Einstellung des Timers warten Sie, bis auf die Display die Anzeige der voreingestellten Leistungsstufe 1600 W erscheint. Danach stellen Sie mithilfe der Bedientaste die von Ihnen gewünschte Leistungsstufe ein.

- **Bei eingestellter Temperatur**

- Drücken Sie zum vierten Mal die Taste „Menu“. Es leuchtet die Kontrollleuchte der eingestellten Temperatur und die Kontrollleuchte des Timers für automatisches Ausschalten, auf dem Display erscheint „0:00“.
- Mithilfe der Bedientaste stellen Sie die gewünschten Zeitangaben im Bereich von 0:01–3:00 ein. Die Einstellung erfolgt nach 1 Minute.
- Nach der Einstellung des Timers warten Sie, bis auf dem Display die voreingestellte Temperatur von 240°C erscheint. Danach stellen Sie mithilfe der Bedientaste die von Ihnen gewünschte Temperatur ein.

5) Ausschalten

- Nach dem Beenden des Kochvorganges schalten Sie die Induktionskochplatte durch das Drücken der ON-/OFF-Taste aus. Auf dem Display erscheint „OFF“. Der Ventilator läuft noch eine Zeitlang, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
- Nachdem der Lüfter sich ausgeschaltet hat, nehmen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es ganz abkühlen.

DE

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Nach der Reinigung und bei jeder Bedienung die Induktionskochplatten ziehen Sie den Stecker des Stromzufuhrkabels aus der Steckdose und lassen die Induktionskochplatte abkühlen!

Während der Zeit, in der die Induktionskochplatte abkühlen, halten Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern!

Nach dem Abkühlen reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche und den Bedienpaneel die Induktionskochplatten mit einem Tuch. Für verunreinigte Stellen verwenden Sie ein in Geschirrspülmittel getränktes leicht feuchtes Tuch.

Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder andere Reinigungspulver. Die Induktionskochplatte und auch das Stromzufuhrkabel dürfen nicht unter Wasser getaucht werden!

Die Oberfläche die Induktionskochplatten halten Sie stets sauber, damit diese vor dem Absetzen von Verunreinigungen im Bereich des Ventilators und dessen folgender Beschädigung geschützt ist. Säubern Sie den Staub aus dem Öffnungsbereich für die Luftzu- und -abfuhr mithilfe von Wattestäbchen oder mit einer Zahnbürste mit einer kleinen Menge Reinigungsmittel, das nicht aggressiv ist. Entfernen Sie sorgfältig alle Ölflecke.

Reinigen Sie die Reste des Reinigungsmittels sorgfältig von die Induktionskochplatten mit einem feuchten Tuch. Ansonsten brennt dieses nach dem Anschalten die Induktionskochplatten ein.

WARNHINWEIS

Falls auf dem Display ein Warnhinweis erscheint, gehen Sie schrittweise nach den unten beschriebenen Hinweisen vor.

Hinweiscode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Auf der Induktionskochplatte ist kein geeigneter Kochtopf / keine geeignete Pfanne oder der Durchmesser des Kochtopfes / der Pfanne ist kleiner als 12 cm.	Legen Sie auf die Induktionskochplatte geeignetes Kochgeschirr.
E1	Schlechter Anschluss die Induktionskochplatten / Störung der Elektroleitung.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Hinweiscode	Mögliche Ursache	Lösung
E2	Problem des Temperatursensors.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E3	Die Spannung ist zu hoch.	Kontrollieren Sie die Stromquelle, schalten Sie sie an, sobald die Stromquelle in den normalen Zustand zurückkehrt.
E4	Die Spannung ist zu niedrig.	Kontrollieren Sie die Stromquelle, schalten Sie sie an, sobald die Stromquelle in den normalen Zustand zurückkehrt.
E5	Überhitzungsschutz – die Induktionskochplatte sind zu heiß.	Warten Sie einige Minuten, falls das Gerät nicht abkühlt. Kontrollieren Sie den Kochtopf / die Pfanne.
E6	Ventilatorproblem, der Lufteintritt / Luftaustritt ist blockiert.	Sobald das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Öffnungen. Danach schalten Sie das Gerät wieder an. Falls das Problem andauert, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

TECHNISCHE ANGABEN

Glaskeramikplatte frei stehend, einbaubar
 Energie- und Zeiteinsparung
 Minimale Wärmeverluste
 Geeignet für Geschirr im Durchmesser von 12–24 cm
 Extra großer LED-Display
 10-Stufen-Temperatureinstellung (60 °C – 240 °C)
 10-Stufen-Leistungseinstellung
 Einstellbarer Timer 1–180 Minuten
 Touch-Bedientasten
 Automatisches Ausschalten beim Abstellen des Geschirrs
 Überhitzungs- und Überspannungsschutz
 Leuchtanzeige während des Betriebes

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz
 Anschlusswert: 2900 W
 Geräuschpegel: <40 dB

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. www.ecg-electro.eu.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damage caused during transportation, improper use, voltage fluctuation or any change or modification of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

GB

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is correctly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Do not use the induction hob or the power cord if they are damaged or if there is a crack on the top of the hob. Check regularly! **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service center! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!**
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Never use this appliance close to a bathtub, shower, wash basin or other containers with water.
4. Do not operate the induction hob outdoors or in a moist environment and do not touch the cord or appliance with wet hands. Risk of electric shock.
5. Close supervision is necessary for operating the induction hob near children!
6. Do not leave the induction hob running unattended.
7. Pay close attention when handling the appliance to prevent injury, for example, burning, scalding.

8. Do not use the induction hob near inflammable items or underneath them, for example, near curtains. The temperature of surfaces near the operating appliance is hotter than usual. Place the induction hob away of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation. Do not put anything on the hob's surface (e. g. metal objects like cutlery, etc.; danger of burns).
9. Keep the induction hob away from hot surfaces and sources of heat, for example, hot plates.
10. If the appliance emits an unusual smell or smoke, unplug the appliance immediately and take it to an authorized service center.
11. Leaving the induction hob cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
12. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
13. Do not touch the induction zones during use and afterwards! The residual heat may cause burns by the heat which was transferred from the heated bottom of the pot to the hob.
14. Remove all packaging before first use. Make sure that the children do not play with the packaging material. Danger of suffocation!
15. Do not use oil spray in the dishes, use a basting brush dipped in oil. Be extremely careful, because overheated oil and grease can ignite. When heating tins or other closed containers, always open the lid, otherwise there is a danger of explosion due to the accumulated heat inside.
16. Do not place any metal or magnetic objects on or near the induction hob, e.g. debit cards, cutlery or other objects, which could cause burns, fire or could scratch the surface of the induction plates.
17. Only use dishes specified for cooking on an induction hob. Do not use accessories, which are not recommended by the manufacturers, otherwise you might void the warranty.

GB

18. Use the induction hob only in accordance with the instructions given in this manual. This induction hob is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
19. The appliance is not designed to be used with timers or any other remote control systems.
20. People using a heart stimulator should only use this product upon consulting with their doctors.
21. **The hob may be built-in into the kitchen counter.**
22. The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children must not carry out cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

GB

 **SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH.**

Attention: The induction hob may interfere with radio waves. Therefore place the induction hob as far as possible from radio or tv set.

Do not immerse in water!

The principle and the advantages of induction heating

The main advantage of the induction heating is the elimination of heat losses, because it heats the bottom of the pot directly. If you are using electrical hobs with burners or ceramic glass cooktop, the burner or the cooktop heats up always first and then is the heat transferred to the bottom of the pot. This transition is the source of high heat losses, especially when the bottom of the pot and the cooktop do not fit exactly to each other (there is a gap or burned food between them). In contrast, the induction heating warms the bottom of the pot much faster, and the cooking is then faster as well, using substantially less electrical power.

Suitable cookware for cooking on an induction hob

Before use, make sure that the pot you would use is made of magnetisable conductive material (enamel, cast iron, stainless steel) while the bottom of the pot is flat and even and has at least 12 cm diameter.

CAUTION: The maximum pot size for the small hob is 18 cm, the maximum pot size for the large hob is 24 cm! The pot must be placed on the induction surface only. By no means shall the pot touch the plastic part of the appliance, for example the panel containing the display! Risk of damaging the whole panel and limiting the functionality of the entire device.

The induction hob is ready for cooking nearly immediately. Never place empty pots/pans on the ceramic glass cooktop. Place the pot/pan always at the center of the induction zone, otherwise the lower part of the pan is heated unevenly and the food in the pan may burn.

Unsuitable cookware: ceramic, glass, aluminum, pans/pots with rounded/convex bottom or with a diameter less than 12 cm or greater than 24 cm.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the induction hob on a flat surface in such a way that the openings for air intake and outflow are not covered. The distance between the wall and the induction hob must be at least 10 cm.

Small hotplate

1) Switching on

1. After plugging the induction hob in the electric outlet you will hear a beep and you will see "OFF" on the display.
2. Press the on/off button and the display shows „ON" (on), the fan starts and the induction hob switches from standby mode to heating mode.
3. The induction hob detects if you are using correct cookware. If yes, after the "ON" indicator shows on the display, press the "Menu" button and you can select the cooking setting, the hob will switch on.
4. Otherwise, it is not possible to select the cooking setting after pressing the "Menu button". You will hear repeated sound signal and the display shows warning notice E0. The induction hob will switch to standby mode after 40 seconds.

GB

2) Setting the power level

1. Press the "Menu" button and the light indicator of power "P" turns on.
2. After switching on, the power level is automatically set to 1300 W.
3. Set the desired power using the control knob in range 200 – 1300 W (10-stage settings altogether).

3) Setting the temperature

1. Press the "Menu" button twice and the light indicator of temperature "°C" turns on.
2. After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Using the control button, set the temperature to required level in the range of 60–240 °C (10 stage temperature control).

4) Setting the timer

– when the power level is set

1. Press the "Menu" button the third time, the power level indicator will light up and the timer control; the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01 – 3:00. The setting advances by 1 minute.
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset power setting 1300 W. Then using the control button set the required power level.

– when the temperature is set

1. Press the "Menu" button the fourth time, the temperature level indicator will light up and the timer control: the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01 – 3:00. The setting advances by 1 minute.
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset temperature 240 °C. Then, using control button, set the required temperature.

5) Switching off

1. After you are finished cooking, switch off the induction hob by pressing the on/off button; the display will show "OFF". The fan will still run for a while to cool the appliance.
2. When the fan stops, disconnect the appliance from the power outlet and let it cool entirely.

Large hotplate

1) Switching on

1. After plugging the induction hob in the electric outlet you will hear a beep and you will see "OFF" on the display.
2. Press the on/off button and the display will show "ON", the fan will start and the induction hob will change from standby mode to heating mode.
3. The induction hob detects if you are using correct cookware. If yes, after the "ON" indicator shows on the display, press the "Menu" button and you can select the cooking setting, the hob will switch on.
4. Otherwise, it is not possible to set cooking after pressing „Menu“ button. You will hear repeated sound signal and the display shows warning notice E0. The induction hob will switch to standby mode after 40 seconds.

GB

2) Setting the power level

1. Press the "Menu" button and the light indicator of power "P" turns on.
2. After switching on, the power level is automatically set to 1600 W.
3. Set the desired power using the control knob in range 200 – 1600 W (10-stage settings altogether).

3) Setting the temperature

1. Press the "Menu" button twice and the light indicator of temperature "°C" turns on.
2. After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Using the control button, set the temperature to required level in the range of 60–240 °C (10 stage temperature control).

4) Setting the timer

- when the power stage is set

1. Press the "Menu" button the third time, the power level indicator will light up and the timer control; the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01 – 3:00. The setting advances by 1 minute.
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset power setting 1600 W. Then using the control button set the required power level.

- when the temperature is set

1. Press the "Menu" button the fourth time, the temperature level indicator will light up and the timer control: the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01 – 3:00. The setting advances by 1 minute.
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset temperature 240 °C. Then, using control button, set the required temperature.

5) Switching off

1. After you are finished cooking, switch off the induction hob by pressing the on/off button; the display will show "OFF". The fan will still run for a while to cool the appliance.
2. When the fan stops, disconnect the appliance from the power outlet and let it cool entirely.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and any handling of the induction hob, unplug it from the power outlet and allow the hob to cool!

Keep the hob out of reach of children until it cools!

After cooling, clean the ceramic glass cooktop and the control panel of the hob with a cloth and use a cloth moistened with dish detergent for more soiled places.

Do not use abrasive sponges or scouring powder. Do not immerse the induction hob and the power cord in water!

Keep the top of the hob clean all the time to prevent accumulation of dirt around the fan and its possible failure. Wipe the dust from the area of air circulation openings using cotton buds or a toothbrush with a small amount of non aggressive cleaning detergent and carefully remove oil stains.

Clean carefully the remnants of cleaning agents off the cooktop with damp cloth, otherwise they can burn when the hob is turned on.

WARNINGS

If the display shows a warning message, follow the instructions below.

Warning code	Possible cause	Solution
E0	An unsuitable pot/pan is on the induction zone or the diameter of the pot/pan is less than 12 cm.	Place suitable cookware on the cooktop.
E1	Bad connection of the induction hob/faulty electrical circuit.	Contact an authorized service center.
E2	Problem with the temperature sensor.	Contact an authorized service center.
E3	Voltage is too high.	Check the power source, turn on when the power source returns to normal.
E4	Voltage is too low.	Check the power source, turn on when the power source returns to normal.
E5	Protection against overheating – the cooktop is too hot.	Wait few minutes until the appliance cools; check the pot/pan.
E6	Problem with the fan, the air intake/outflow is blocked.	When the appliance cools down, clean the openings. Afterwards, restart the appliance. If the problem persists, contact an authorized service center.

GB

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Free-standing or built-in cooktop

Saving time and energy

Minimal heat loss

Suitable for 12–24 cm diameter cookware

Extra large LED display

10-stage temperature control (60°C – 240°C)

10-stage power setting

1–180 minutes timer

Touch control

Automatic safety cut-off after cookware is set aside

Overheating and surge protection

Power on indicator

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominal input power: 2900 W

Noise level: <40 dB

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



GB

The instruction manual is available at website www.ecg-electro.eu.
Changes in text and technical parameters reserved.

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte radi buduće uporabe!

Pozor: Sigurnosne mjere i upute koja sadrži ovaj priručnik, ne podrazumijevaju sve moguće uvjete i situacije. Korisnik mora shvatiti da su zdrav razum, oprez i briga čimbenici koji ne mogu biti integrirani niti u jedan proizvod. Stoga, ove čimbenike mora osigurati korisnika koji upotrebljava ovaj uređaj. Nismo odgovorni za štete nastale tijekom transporta, zbog nepravilnog korištenja, fluktuacije napona ili izmjena ili preinaka bilo kojeg dijela uređaja.

Kako bi se zaštitili od požara ili električnog udara, pri korištenju električnih uređaja se potrebno pridržavati osnovnih mjera opreza, što uključuje sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Indukcijsko kuhalo ili kabel napajanja nemojte koristiti ako su oštećeni ili ako je ploča kuhala napukla. Provjeravajte ga redovito!
Sve popravke, uključujući zamjene kabela, mora obaviti profesionalni servisni centar! Nemojte uklanjati zaštitne poklopce s uređaja, postoji opasnost od električnog udara!
3. Kako bi spriječili potencijalni električni udar, uređaj zaštitite od izravnog kontakta s vodom i drugim tekućinama. Nikad nemojte uređaj koristiti u blizini kade, tuša, lavaboja ili drugih spremnika s vodom.
4. Nemojte puštati da indukcijsko kuhalo radi na otvorenom ili u vlažnom okruženju te nemojte dodirivati uređaj s mokrim rukama. Opasnost od električnog udara.
5. Ako indukcijsko kuhalo radi u blizini djece, potreban je strogi nadzor!
6. Nemojte ostavljati indukcijsko kuhalo da radi bez nadzora.
7. Pažljivo rukujte s uređajem kako bi spriječili ozljede, na primjer opekotine.

8. Nemojte koristiti indukcijsko kuhalo u blizini ili ispod zapaljivih predmeta, na primjer, blizu zastora. Temperatura površina u blizini uređaja koji radi može biti viša nego inače. Postavite indukcijsko kuhalo dalje od drugih predmeta kako bi osigurali dostatnu cirkulaciju zraka potrebnu za njegov ispravan rad. Nemojte ništa stavljati na površinu kuhala (npr. metalne predmete kao što je pribor za jelo, itd.; opasnost od opekotina).
9. Držite indukcijsko kuhalo podalje od vrućih površina i izvora topline (na primjer, grijaćih ploča).
10. Ako uređaj ispušta neobičan miris ili dim, odmah odspojite uređaj iz izvora napona i odnesite ga u ovlaštenu servisnu centar.
11. Ne preporuča se ostavljanje kabela indukcijskog kuhala spojenog u utičnicu dok nije pod nadzorom. Prije održavanja odspojite kabel iz električne utičnice. Nemojte utikač vaditi iz utičnice povlačenjem za kabel napajanja. Kabel iz utičnice izvadite tako da primite utikač.
12. Nemojte dopustiti da kabel dodiruje vruće površine ili povlačiti kabel preko oštih rubova.
13. Nemojte doticati indukcijske zone tijekom i nakon uporabe! Rezidualna toplina može uzrokovati opekotine zbog topline koja se prenosi na kuhalo s dna zagrijanog lonca.
14. Prije prvog korištenja uklonite svu ambalažu. Pobrinite se da se djeca ne igraju s ambalažnim materijalom. Opasnost od gušenja!
15. Nemojte koristiti uljni sprej u loncima, koristite kist umočen u ulje. Budite iznimno oprezni zato što se pregrijano ulje i mast mogu zapaliti. Kada zagrijavate konzerve ili druge zatvorene spremnike, uvijek prvo otvorite poklopac, inače postoji opasnost od eksplozije zbog akumuliranja topline u unutrašnjosti.
16. Nemojte stavljati metale ili magnetske predmete na ili u blizinu indukcijskog kuhala, npr. debitne kartice, pribor za jelo ili druge predmete jer mogu uzrokovati opekotine, požar ili ogrepi površinu indukcijskog kuhala.
17. Koristite isključivo posuđe za koje je navedeno da se može koristiti na indukcijskom kuhalu. Nemojte koristiti dodatke koje ne preporuča proizvođač jer bi mogli izgubiti jamstvo!

18. Indukcijsko kuhalo koristite isključivo u skladu s uputama danima u ovom priručniku. Ovo indukcijsko kuhalo je namijenjeno isključivo korištenju u domaćinstvu. Proizvođač nije odgovoran za štetu uzrokovanu nepravilnim korištenjem ovog uređaja.
19. Uređaj nije dizajniran za korištenje s tajmerima ili bilo kakvim drugim sustavima daljinskog upravljanja.
20. Ljudi koji koriste elektrostimulator srca bi smjeli koristiti ovo kuhalo isključivo nakon konzultiranja s liječnikom.
21. **Kuhalo se može ugraditi u kuhinjski pult.**
22. Uređaj mogu koristiti djeca starosti 8 godina ili starija i osobe s umanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u korištenje ovog uređaja na siguran način te shvaćaju potencijalne rizike. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju provoditi postupke čišćenja i održavanja uređaja, osim ako nemaju 8 godina ili su starija te uz nadzor. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i njegovog izvora napajanja.



SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH.
– POVRŠINA NAKON RADA OSTANE VRUĆA! NEMOJTE DODIRIVATI.

Pozor: Indukcijsko kuhalo može ometati radio valove. Stoga indukcijsko kuhalo postavite što je dalje moguće od radio i TV prijemnika.

Do not immerse in water! – Ne uranjati u vodu!

Princip i prednosti indukcijskog zagrijavanja

Glavna prednost indukcijskog zagrijavanja je eliminiranje gubitaka topline, zato što se izravno zagrijava dno lonca. Ako koristite električne ploče za kuhanje ili keramičke staklene ploče za kuhanje, one se prvo zagrijavaju, a tek onda se toplina prenosi na dno lonca. Ovaj prijenos topline je izvor velikih gubitaka topline, posebno kada si dno lonca i ploča ne odgovaraju savršeno (postoji razmak ili zagorena hrana između njih). Suprotno tome, indukcijskim zagrijavanjem se dno lonca zagrijava mnogo brže, kuhanje je također brže i koristi se znatno manje električne energije.

Posuđe prikladno za kuhanje na indukcijskom kühalu

Prije uporabe provjerite da li je lonac s kojim ćete kuhati načinjen od provodljivog materijala koji se može magnetizirati (emajl, lijevano željezo, nehrđajući čelik) sa ravnim i jednolikim dnom promjera bar 12 cm. Indukcijsko kuhalo je spremno za kuhanje gotovo trenutno. Nikad nemojte stavljati prazne lonce/tave na staklo-keramičku ploču za kuhanje. Lonac/tavu uvijek postavite u središte indukcijske zone, jer će u protivnom dio lonca biti nejednoliko zagrijan i hrana u tavi može zagorjeti.

UPOZORENJE: Najveći promjer lonca koji se može grijati na maloj ploči je 18 cm, dok je na velikoj ploči maksimalni promjer 24 cm! Lonac se smije nalaziti samo na indukcijskoj ploči. Ni u kom slučaju ne smije doticati plastične dijelove uređaja kao što su to, na primjer, upravljački dijelovi ili zaslon! To bi moglo dovesti do oštećenja kontrolne ploče i umanjiti funkciju cijelog uređaja.

Indukcijsko kuhalo je gotovo odmah spremno za kuhanje. Na staklokeramičku kuhaću ploču nikad ne stavljajte prazne lonce ili drugo posuđe. Lonce/posude uvijek stavljajte na sredinu indukcijske zone jer bi se u protivnom zagrijavali nejednoliko, pa bi hrana mogla zagorjeti.

Neprikladno posuđe: keramički, stakleni, aluminijski lonci/tave sa zakrivljenim/konveksnim dnom ili promjerom manjim od 12 cm ili većim od 24 cm.

UPUTE ZA UPORABU

Postavite indukcijsko kuhalo na ravnu površinu tako da otvori za ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Udaljenost između zida i indukcijskog kuhala mora biti bar 10 cm.

Mala grijaća ploča

1) Uključivanje

1. Nakon uključivanja indukcijskog kuhala u električnu utičnicu, čut ćete zvučni signal i na zaslonu će se prikazati „OFF“.
2. Pritisnite tipku on/off i zaslon će prikazati „ON“ (uključeno), ventilator se pokreće i indukcijsko kuhalo se prebacuje iz stanja čekanja i zagrijavanje.
3. Indukcijsko kuhalo detektira koristite li prikladno posuđe. Ako ga koristite, nakon što se prikaže „ON“ na zaslonu, pritisnite tipku „Menu“ i možete odabrati postavke za kuhanje, kuhalo će se uključiti.
4. U protivnom nije moguće odabrati postavku za kuhanje nakon pritiska na tipku „Menu“. Čut ćete ponavljajući zvučni signal i zaslon će prikazati poruku upozorenja E0. Indukcijsko kuhalo će se prebaciti u stanje čekanja nakon 40 sekundi.

2) Podešavanje razine snage

1. Pritisnite tipku „Menu“ i svjetlosni indikator snage „P“ se pali.
2. Nakon uključivanja, razina snage se automatski postavlja na 1300 W.
3. Postavite željenu snagu pomoću kontrolnog gumba u rasponu od 200–1300 W (ukupno 10 razina postavki).

3) Podešavanje temperature

1. Pritisnite tipku „Menu“ dvaput i uključuje se svjetlosni indikator temperature „°C“.
2. Nakon uključivanja, temperatura se automatski postavlja na 240 °C.
3. Pomoću kontrolnog gumba podesite temperaturu na željenu razinu u rasponu od 60–240 °C (10 razina kontrole temperature).

4) Podešavanje tajmera

– kad je postavljena razina snage

1. Pritisnite tipku „Menu“ treći put, indikator razine snage će zasvijetliti i uključiti će se kontrola tajmera; zaslon će prikazivati „0:00“.
2. Pomoću kontrolnog gumba podesite željeno vrijeme u rasponu od 0:01–3:00. Postavke imaju pomak od 1 minute.
3. Nakon podešavanja tajmera pričekajte dok zaslon ne prikaže unaprijed postavljenu postavku snage od 1300 W. Zatim pomoću kontrolnog gumba postavite željenu razinu snage.

– kad je postavljena temperatura

1. Pritisnite tipku „Menu“ četvrti put, indikator razine temperature će zasvijetliti i uključiti će se kontrola tajmera; zaslon će prikazivati „0:00“.
2. Pomoću kontrolnog gumba podesite željeno vrijeme u rasponu od 0:01–3:00. Postavke imaju pomak od 1 minute.

3. Nakon podešavanja tajmera pričekajte dok zaslon ne prikaže unaprijed postavljenu postavku temperature od 240 °C. Zatim pomoću kontrolnog gumba postavite željenu temperaturu.

5) Isključivanje

1. Kad završite s kuhanjem, indukcijsko kuhalo isključite pritiskom na tipku on/off; na zaslonu će se prikazati „OFF“. Ventilator će raditi još neko vrijeme kako bi ohladio uređaj.
2. Kad se ventilator zaustavi, odspojite uređaj iz utičnice i dopustite da se u potpunosti ohladi.

Velika grijaća ploča

1) Uključivanje

1. Nakon uključivanja indukcijskog kuhala u električnu utičnicu, čut ćete zvučni signal i na zaslonu će se prikazati „OFF“.
2. Pritisnite tipku on/off i zaslon će prikazati „ON“, ventilator će se pokrenuti i indukcijsko kuhalo će iz stanja čekanja prijeći u zagrijavanje.
3. Indukcijsko kuhalo detektira koristite li prikladno posuđe. Ako ga koristite, nakon što se prikaže „ON“ na zaslonu, pritisnite tipku „Menu“ i možete odabrati postavke za kuhanje, kuhalo će se uključiti.
4. U protivnom, nije moguće početi s kuhanjem nakon pritiska na tipku „Menu“, Čut ćete ponavljajući zvučni signal i zaslon će prikazati poruku upozorenja E0. Indukcijsko kuhalo će se prebaciti u stanje čekanja nakon 40 sekundi.

2) Podešavanje razine snage

1. Pritisnite tipku „Menu“ i svjetlosni indikator snage „P“ se pali.
2. Nakon uključivanja, razina snage se automatski postavlja na 1600 W.
3. Postavite željenu snagu pomoću kontrolnog gumba u rasponu od 200–1600 W (ukupno 10 razina postavki).

3) Podešavanje temperature

1. Pritisnite tipku „Menu“ dvaput i uključuje se svjetlosni indikator temperature „°C“.
2. Nakon uključivanja, temperatura se automatski postavlja na 240 °C.
3. Pomoću kontrolnog gumba podesite temperaturu na željenu razinu u rasponu od 60–240 °C (10 razina kontrole temperature).

4) Podešavanje tajmera

- kad je postavljena razina snage

1. Pritisnite tipku „Menu“ treći put, indikator razine snage će zasvijetliti i uključit će se kontrola tajmera; zaslon će prikazivati „0:00“.
2. Pomoću kontrolnog gumba podesite željeno vrijeme u rasponu od 0:01–3:00. Postavke imaju pomak od 1 minute.
3. Nakon podešavanja tajmera pričekajte dok zaslon ne prikaže unaprijed postavljenu postavku snage od 1600 W. Zatim pomoću kontrolnog gumba postavite željenu razinu snage.

- kad je postavljena temperatura

1. Pritisnite tipku „Menu“ četvrti put, indikator razine temperature će zasvijetliti i uključit će se kontrola tajmera; zaslon će prikazivati „0:00“.
2. Pomoću kontrolnog gumba podesite željeno vrijeme u rasponu od 0:01–3:00. Postavke imaju pomak od 1 minute.
3. Nakon podešavanja tajmera pričekajte dok zaslon ne prikaže unaprijed postavljenu postavku temperature od 240 °C. Zatim pomoću kontrolnog gumba postavite željenu temperaturu.

5) Isključivanje

1. Kad završite s kuhanjem, indukcijsko kuhalo isključite pritiskom na tipku on/off; na zaslonu će se prikazati „OFF“. Ventilator će raditi još neko vrijeme kako bi ohladio uređaj.
2. Kad se ventilator zaustavi, odspojite uređaj iz utičnice i dopustite da se u potpunosti ohladi.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja i rukovanja s indukcijskim kuhalom, odspojite ga iz utičnice i dopustite da se ohladi!

Držite kuhalo izvan doseg djece!

Nakon hlađenja, očistite staklo-keramičku ploču za kuhanje i upravljačku ploču kuhala krpom, a za jače zaprljana mjesta upotrijebite krpnu navlaženu deterdžentom.

Nemojte koristiti abrazivne spužve ili praške za čišćenje. Nemojte indukcijsko kuhalo i kabel napajanja uranjati u vodu!

Držite ploču kuhala čistom kako bi spriječili nakupljanje prljavštine oko ventilatora i njegov kvar. Obrišite prašinu iz otvora prostora za cirkulaciju zraka pomoću pamučnih štapića za uši ili četkice za zube s malom količinom neagresivnog deterdženta za čišćenje i pažljivo uklonite sve mrlje od ulja.

Vlažnom krpom pažljivo očistite ostatke sredstava za čišćenje s kuhala, inače mogu izgorjeti kad se kuhalo upali.

UPOZORENJA

Ako zaslon prikazuje poruku upozorenja, slijedite donje upute.

Šifra upozorenja	Mogući uzrok	Rješenje
E0	Na indukcijskoj zoni je neprikladan lonac/tava ili je promjer lonca/tave manji od 12 cm.	Na kuhalo postavite odgovarajuće posuđe.
E1	Loš spoj indukcijskog kuhala/ pokvareni električni sklop.	Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
E2	Problem sa senzorom temperature.	Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
E3	Napon je previsok.	Provjerite izvor napajanja, uključite kad se izvor napajanja vrati u normalu.
E4	Napon je prenizak.	Provjerite izvor napajanja, uključite kad se izvor napajanja vrati u normalu.
E5	Zaštita od pregrijavanja – ploča za kuhanje je prevruća.	Pričekajte nekoliko minuta dok se uređaj ne ohladi; provjerite lonac/tavu.
E6	Problem s ventilatorom, ulaz/ izlaz za zrak je blokiran.	Kad se uređaj ohladi, očistite otvore. Nakon toga, ponovo pokrenite uređaj. Ako problem ustraje, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

3

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Samostojeća ili ugradbena ploča za kuhanje

Štedi vrijeme i energiju

Minimalni gubitak topline

Primjereno za posuđe promjera 12–30 cm

Ekstra veliki LCD zaslon

10 razina kontrole temperature (60°C – 240°C)

10 razina podešavanja snage

Tajmer u trajanju od 1–180 minuta

Dodirne kontrole

Automatsko sigurnosno gašenje nakon što se posuđe makne s kuhala

Pregrijavanje i prenaponska zaštita

Indikator napajanja

Nazivni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Maks. ulazna snaga: 2900 W

Razina buke: <40 dB

UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

HR/BiH

ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.



08/05

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.



Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.

VARNOSTNA NAVODILA

Pozorno preberite in shranite za poznejšo uporabo!

Opozorilo: varnostni koraki in navodila, ki jih vsebuje ta priročnik, ne vključujejo vse mogoče pogoje in situacije. Uporabnik mora razumeti, da so zdrava pamet, previdnost in skrb dejavniki, ki jih ni mogoče vključiti v noben izdelek. Zato ti dejavniki morajo biti zagotovljeni od strane uporabnika, ki uporablja to napravo. Ne odgovarjamo za škodo, ki je nastala med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi spreminjanja ali zaradi prilagoditvije katero koli dela naprave.

Za zaščito pred požarom ali električnim udarom, med uporabo električne naprave, morate uporabiti osnovne predvisnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Ne uporabljajte indukcijsko kahalno ploščo oziroma napajalni kabel, če je poškodovan ali če je površina indukcijske kahalne plošče pokvarjena. Kontrolirajte jo redno! **Vsa popravila, vključno z zamenjavo izvajajo lahko le pooblašteni servisi! Ne odstranjajte zaščitne pokrove naprave. Lahko pride do nevarnosti električnega udara!**
3. Zaščitite napravo pred neposrednim stikom z vodo ali drugo tekočino, da bi se izognili nevarnosti električnega udara. Nikoli ne uporabljajte to napravo v bližini kadi, tušev, korita ali drugih vodnih posod.
4. Ne uporabljajte indukcijsko kahalno ploščo na prostem ali v vlažnem okolju. Ne dotikajte napravo ali kabla z mokrimi rokami, saj obstaja nevarnost električnega udara.
5. Prosimo, bodite posebej previdni, če uporabljate indukcijsko električno ploščo v bližini otrok!
6. Indukcijska električna plošča ne sme med odsotnostjo ostati brez nadzora.

7. Prosimo bodite posebno previdni ko upravljate z napravo, da ne bi prišlo do poškodbe, na primer opekline zaradi vročine ali pare.
8. Ne uporabljajte indukcijsko kuhhalno ploščo v bližini vnetljivih snovi, na primer v bližini zaves. Temperatura površine v bližini naprave se lahko med delovanjem nenavadno segreje. Postavite indukcijsko kuhhalno ploščo izven dosega drugih predmetov, tako da bo zagotovljeno prosto kroženje zraka, kar je pomembno za pravilno delovanje. Ne postavljajte ničesar na indukcijsko kuhhalno ploščo (npr. kovinske predmete, kot so jedilni pribor in podobno. Obstaja nevarnost opeklin)
9. Ne postavljajte indukcijsko kuhhalno ploščo v bližini toplotnih virov (kot so khalne plošče) in jih zaščitite pred sončnimi žarki.
10. Če iz naprave izhaja nenavaden vonj ali dim, odstranite napravo takoj iz električnega omrežja in poiščite pooblaščen servis.
11. Priporočamo da indukcijsko kuhhalno ploščo z vključenim napajalnim kablom v vtičnici ne puščate brez nadzora. Pred čiščenjem izvalcite napajalni kabel iz vtičnice. Ne vlecite kabel iz vtičnice, na način da ga vlečete. Izvalcite kabel iz vtičnice, na način, da ga prejmete za vtikač
12. Napajalni kabel se ne sme dotikati nobenega vročega dela ali prečkati ostre robove.
13. Med uporabo in po uporabi se ne dotikajte indukcijske cone! To lahko privede do opeklin zaradi akumulirane toplote, ki je prenesena iz ogrevanega dna posode na kuhhalni plošči.
14. Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo. Poskrbite se, da otroci ne pridejo v stik z embalažo, saj obstaja nevarnost zadušitve.
15. Ne uporabljajte v posodama za kuhanje olje v obliki spreja. Uporabite krtačo, katero ste potopili v olje. Bodite posebej pozorni, saj se olje in maščoba lahko vžge v primeru pregrevanja. Če želite ogrevati pločevinke in druge zaprte embalaže, vedno odprite pokrov. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost eksplozije zaradi kopičenja toplote v notranjosti pločevinke.
16. Ne postavljajte na indukcijsko kuhhalno ploščo ali v njeno bližino kovinske ali magnetne predmete, kot so kreditne karte, in v bližino

drugih predmetov, ki lahko povzročijo opekline, požar ali praskanje površine indukcijske kuhalne plošče.

17. Uporabljajte le posode, ki so primerne za kuhanje na indukcijskem kuhališču. Ne uporabljajte pribor, ki jih proizvajalec ne priporoča. V nasprotnem primeru grozi nevarnost izgube garancije.
18. Uporabljajte indukcijsko kuhalno ploščo samo v skladu z navodili v tem priročniku. To indukcijsko kuhališče je namenjeno samo za zasebna gospodinjstva. Proizvajalec ni odgovoren za škodo zaradi nepravilne uporabe te naprave.
19. Naprava ni namenjena za uporabo z timerjem ali drugimi napravami z daljincem.
20. Osebe, ki imajo srčni spodbujevalnik, lahko uporabljajo ta izdelek le po posvetovanju in odobritvi njihovega zdravnika.
21. **Indukcijske kuhalne plošče se lahko uporabljajo za vgradnji v kuhinjskih enotah**

SI

22. To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi telesnimi in duševnimi sposobnostmi ali posamezniki z nezadostnimi izkušnjami in znanjem, le če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, ali če so usposobljeni za uporabo naprave na varen način, tako da bodo razumeli potencialne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, če niso starejši od 8 let in pod nadzorom. Otroci, ki so mlajši od osem let, je treba držati ločeno od naprave in njegovega napajanja.

 **SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH. – PO UPORABI JE POVRŠINA VROČA. NE DOTIKAJTE SE.**

Opomba: DIndukcijska kuhalna plošča lahko povzroči nepravilno delovanje radijskih valov. Postavite indukcijsko ploščo, kolikor je mogoče dlje od radia ali televizije.

Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!

Načelo in prednosti inukcijskega kuhanja

Glavna prednost indukcijskega kuhanja je zmanjšanje toplotnih izgub, saj se posoda za kuhanje neposredno segreva. Če uporabljate električni štedilnik ali staklokeramično kuhalno ploščo, se prvo segreva kuhalna plošča in šele potem se prenaša temperatura na dno posode za kuhanje. Ta prenos je razlog visokim

toplotnim izgubam, posebej, če se posoda za kuhanje in plošča ne prekrivajo povsem (med površinami je zrakni prostor ali zažgana hrana). V nasprotju s tem, se pri indukcijskem kuhanju veliko hitreje segreje dno posode za kuhanje. Kuhanje teče hitreje na veliko nižji porabi energije.

Primerna posoda za kuhanje za indukcijsko segrevanje n indukcijski kuhalni plošči

Pred uporabo se prepričajte da je posoda za kuhanje, katero želite uporabiti, od magnetno prevodnega materiala (emajl, litega železa in nerjavega materiala) , in predvsem, da dno posode za kuhanje ima premer najmanj 12 cm.

Indukcijska kuhalna plošča je pripravljena za skoraj takojšnje kuhanje. Nikoli ne postavljajte na steklokeramično ploščo prazne lonce in ponve. Lonec/ponev postavite vedno v središče indukcijskega območja. V nasprotnem primeru se spodnji del ponve ne segreje enakomerno in hrana v ponvi lahko zgori.

OPOZORILO: Maksimalen premer lonca za majhno kuhališče je 18 cm, maksimalen premer lonca za veliko kuhališče pa 24 cm! Lonec se mora uporabljati le na indukcijski plošči. V nobenem primeru ne sme priti do stika s plastičnim delom aparata, na primer panela z zaslonom! Nevarnost poškodbe celega panela in s tem omejenega delovanja samega aparata.

Indukcijski kuhalnik je takoj pripravljen za kuhanje. Na steklo keramično ploščo nikoli ne postavljajte praznega lonca/ponvi. Lonec/ponev namestite vedno na sredino indukcijske cone, v nasprotnem primeru se spodnji del ponve neenakomerno segreje in hrane v njej se lahko zažge.

Nepriprava posoda: Keramika, steklo, aluminijasta posoda, ponve/lonci z zaobljenimi/ukrivljenimi dnom, ali s premerom, ki je manjši od 12 cm ali večji od 24 cm.

NAVODILA ZA UPORABO

Postavite indukcijsko kuhalno ploščo na ravno površino, tako da odprtine za dovod in odvod zraka svobodne. Oddaljenost med indukcijsko kuhalno ploščo in stene mora biti najmanj 10 cm.

Male indukcijske plošče za kuhanje

1) Vklp

1. Po priključitvi indukcijske kuhalne plošče na električno omrežje bo zapiskal zvok in na displeju se bo izpisalo „OFF“ (izključeno).
2. S pritiskom na tipko ON-/OFF se na displeju prikaže „ON“ (vključeno), ventilator se vklopi in indukcijska kuhalna plošča se iz stanja pripravljenosti preklapi v modus ogrevanja.
3. Indukcijska kuhalna plošča bo pokazala, ali uporabljate ustrezno posodo. Če je tako, se bo na displeju prikazalo „ON“, pritisnite tipko „Menu“ in lahko izberete kuhalno nastavev in indukcijska kuhalna plošča se vklopi.
4. V nasprotnem primeru se po pritisku tipke „Menu“ ne more nastaviti kuhanje. Ponovno boste slišali pisek in na displeju se bo prikazalo opozorilno sporočilo E=0. Indukcijska kuhalna plošča je po 40 sekundah vrne v stanje pripravljenosti.

2) Nastavev stopnje moči

1. S pritiskom na tipko „Menu“ zasvetli kontrolna lučka stopnje moči „P“.
2. Po vklopu je moč avtomatično nastavljena na 1300 W.
3. Z upravljalno tipko namestite zeleno moč v razponu od 200–1300 W (skupno 10 možnosti nastavitve).

3) Nastavev temperature

1. Dvakrat pritisnite tipko „Menu“ in zasvetila bo kontrolna lučka za nastavljeno temperaturo „°C“.
2. Po vklopu je temperatura avtomatično nastavljena na 240°C.
3. Z upravljalno tipko nastavite zeleno stopnjo v razposnu od 60–240 W (skupno 10 možnosti nastavitve).

4) Nastavitev timerja za avtomatični izklop

– Pri nastavljeni stopnji moči

1. Pritisnite že tretjič na tipko „Menu“. Zasvetila bo kontrolna lučka stopnje moči in kontrolna ločka timerja za avtomatični izklop in na displeju se prikaže „0:00“.
2. S pomočjo upravljalne tipke nastavite zeleno vreme v razposnu od 0:01–3:00. Nastavitev po izvedena po 1 minuti.
3. Po nastavitvi timerja počakajte da se na displeju prikaže predhodno nastavljena stopnja moči 1300W. Potem nastavite s pomočjo upravljalne tipke vašo zeleno stopnjo moči.

– Pri nastavljeni temperaturi

1. Pritisnite četrtič tipko „Menu“. Zasvetila bo kontrolna luča nastavljene temperature in kontrolna lučka timerja za avtomatični izklop in na displeju se prikaže „0:00“.
2. S pomočjo upravljalne tipke nastavite zeleno vreme v razponu od 0:01–3:00. Nastavitev bo sledila po 1 minuti.
3. Po nastavitvi timerja počakajte, da se na displeju prikaže predhodno nastavljena temperatura 240°C. Potem nastavite s pomočjo upravljalne tipke vašo zeleno temperaturo.

5) Izklop

1. Po končanem procesu kuhanja, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo s pritiskom na tipko ON-/OFF. Na displeju se prikaže OFF. Ventilator deluje še nekaj časa, dokler se naprava ne ohladi.
2. Po izklopu ventilatorja, odklopite napravo iz vtičnice in pustite napravo da se ohladi.

Velika indukcija kuhalna plošča

SI

1) Vklp

1. Po priključitvi indukcijske kuhalne plošče na električno omrežje bo zapiskal zvok in na displeju se bo izpisalo „OFF“ (izključeno).
2. S pritiskom na tipko ON-/OFF se na displeju prikaže „ON“ (vključeno), ventilator se vklopi in indukcijska kuhalna plošča se iz stanja pripravljenosti preklopi v modus ogrevanja.
3. Indukcijska kuhalna plošča bo pokazala, ali uporabljate ustrezno posodo. Če je tako, se bo na displeju prikazalo „ON“, pritisnite tipko „Menu“ in lahko izberete kuhalno nastavitev in indukcijska kuhalna plošča se vklopi.
4. V nasprotnem primeru se po pritisku tipke „Menu“ ne more nastaviti kuhanje. Ponovno boste slišali pisek in na displeju se bo prikazalo opozorilno sporočilo E=0. Indukcijska kuhalna plošča je po 40 sekundah vrne v stanje pripravljenosti.

2) Nastavitev stopnje moči

1. S pritiskom na tipko „Menu“ zasvetli kontrolna lučka stopnje moči „P“.
2. Po vklopu je moč avtomatično nastavljena na 1600 W.
3. Z upravljalno tipko namestite zeleno moč v razponu od 200-1600 W (skupno 10 možnosti nastavitve).

3) Nastavitev temperature

1. Dvakrat pritisnite tipko „Menu“ in zasvetila bo kontrolna lučka za nastavljeno temperaturo „°C“.
2. Po vklopu je temperatura avtomatično nastavljena na 240°C.
3. Z upravljalno tipko nastavite zeleno stopnjo v razposnu od 60–240 W (skupno 10 možnosti nastavitve).

4) Nastavitev timerja za avtomatični izklop

– Pri nastavljeni stopnji moči

1. Pritisnite že tretjič na tipko „Menu“. Zasvetila bo kontrolna lučka stopnje moči in kontrolna ločka timerja za avtomatični izklop in na displeju se prikaže „0:00“.
2. S pomočjo upravljalne tipke nastavite zeleno vreme v razposnu od 0:01–3:00. Nastavitev po izvedena po 1 minuti.
3. Po nastavitvi timerja počakajte da se na displeju prikaže predhodno nastavljena stopnja moči 1300 W. Potem nastavite s pomočjo upravljalne tipke vašo zeleno stopnjo moči.

- Pri nastavljeni temperaturi

1. Pritisnite četrič tipko „Menu“. Zsvetlila bo kontrolna luča nastavljenе temperature in kontrolna lučka timerja za avtomatični izklop in na displeju se prikaže „0:00“.
2. S pomočjo upravljalne tipke nastavite zeleno vreme v razponu od 0:01–3:00. Nastavitev bo sledila po 1 minuti.
3. Po nastavitvi timerja počakajte, da se na displeju prikaže predhodno nastavljena temperatura 240°C. Potem nastavite s pomočjo upravljalne tipke vašo zeleno temperaturo.

5) Izklop

1. Po končanem procesu kuhanja, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo s pritiskom na tipko ON-/OFF. Na displeju se prikaže OFF. Ventilator deluje še nekaj časa, dokler se naprava ne ohladi.
2. Po izklopu ventilatorja, odklopite napravo iz vtičnice in pustite napravo da se ohladi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Po čiščenju in po vsaki uporabi indukcijske kuhalne plošče odklopite napajalni kabel iz vtičnice in pustite da se indukcijska kuhalna plošča ohladi!

V času, ko se indukcijska kuhalna plošča hladi, hranite otroke izven dosega otrok!

Po ohladitvi očistite steklokeramično površino in upravljalni zaslon indukcijske kuhalne plošče z mehko krpo. Za umazana področja uporabite krpo, namočeno v detergent.

Ne uporabljajte grobe gobice ali drugih abrazivnih čistil. Indukcijska kuhalna plošča in napajalni kabel ne potaplajte v vodo!

Površina indukcijske kuhalne plošče naj bo vedno čista, tako da bo zavarovana pred kontaminacijo v področju ventilatorja. Očistite območje za dovod in odvod zraka s pomočjo vatranih paličic ali ščetko z majhno količino detergenta, ki ni agresiven. Previdno odstranite vse oljne madeže.

Previdno ostanite ostanke čistilnega sredstva, ki so ostali na indukcijski kuhalni plošči. V nasprotnem primeru lahko zgori po vklopu indukcijske kuhalne plošče.

OPOZORILA

Če se na zaslonu pojavi opozorilo, pojdite korak za korakom, v skladu z navodili, opisanimi v nadaljevanju.

Kod opozorila	Možni vzrok	Rešitev
E0	Na indukcijski kuhalni plošči ni primeren lonec/primerna ponev ali je premer lonce/ponvi manjši od 12 cm.	Postavite na indukcijsko kuhalno ploščo primerno posodo za kuhanje.
E1	Slaba priključitev indukcijske kuhalne plošče/motnja električnega voda.	Obrnite se na pooblaščen servis.
E2	Problem temperaturnega senzorja.	Obrnite se na pooblaščen servis.
E3	Napetost je previsoka.	Preverite vir napajanja, vklopite ga, ko se napajanje povrne v normalno stanje.
E4	Napetost je prenizka.	Preverite vir napajanja, vklopite ga, ko se napajanje povrne v normalno stanje.
E5	Zaščita pred pregretjem – indukcijska kuhalna ploča je prevroča.	Počakajte nekaj minut, in če se naprava ne ohladi, preverite lonec/ponev.
E6	Problem ventilatorja, vstop zraka/izstop zraka je blokiran.	Ko se naprava ohladi, očistite odprtine. Potem vklopite napravo. Če težava ni odpravljena, se obrnite na pooblaščen servisni center.

TEHNIČNI PODATKI

Samostojni keramični krožnik
Varčevanje energije in časa
Minimalna toplotna izguba
Primeren za posode z premerom od 12–24 cm
Zelo velik LED displej
10 ravni nastavitve temperature (60 °C – 240 °C)
10-stopenjska nastavitve moči
Nastavljivi tajmer 1–180 minut
Upravljalne tipke na dotik
Avtomatični izklop pri premeščanju
Zaščita od pregrevanja in prenapetosti
Svetlosni prikaz med delovanjem

Napetostna moč: 220–240 V~ 50/60 Hz
Poraba: 2900 W
Raven hrupa: <40 dB

UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depou. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

SI ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

Odstranjevanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadke. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.



08/05



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !

Avertissement : les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice employant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat, une variation de tension électrique ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil.

Afin d'éviter le risque d'incendie ou d'électrocution, les précautions de base devraient toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée selon la norme électrotechnique EN en vigueur.
2. N'utilisez pas le réchaud à induction ou le câble d'alimentation s'il est endommagé, ou si la surface du réchaud est fissurée. Contrôlez-le régulièrement ! **Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution !**
3. Protégez l'appareil de tout contact direct avec de l'eau et autres liquides pour éviter le risque d'électrocution. N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'une baignoire, douche, lavabo ou autre récipient contenant de l'eau.
4. N'utilisez pas le réchaud à induction à l'extérieur ou dans un environnement humide et ne touchez pas le câble d'alimentation ou l'appareil avec les mains mouillées. Risque d'électrocution.
5. Faites particulièrement attention si vous utilisez le réchaud à induction à proximité des enfants.

6. Le réchaud à induction en marche ne doit pas être laissé sans surveillance.
7. Lors de la manipulation de l'appareil, soyez prudents afin d'éviter le risque de blessure, par ex. brûlure, ébouillantage.
8. N'utilisez pas le réchaud à induction à proximité ou sous des objets inflammables, par exemple près des rideaux. La température des surfaces à proximité de l'appareil en marche est plus élevée que d'habitude. Placez le réchaud à induction hors de portée des autres objets afin d'assurer la libre circulation de l'air nécessaire à son fonctionnement correct. Ne posez aucun objet sur la surface du réchaud (comme les objets métalliques, couverts, etc., risque de brûlure).
9. Ne placez pas le réchaud à induction sur une surface chaude, et ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur, par exemple les plaques chauffantes d'une cuisinière.
10. Si l'appareil dégage une odeur inhabituelle ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et apportez-le à un centre de service après-vente agréé.
11. Nous recommandons de ne pas laisser le réchaud à induction sans surveillance avec le câble d'alimentation branché. Avant l'entretien, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble. Débranchez le câble de la prise électrique en saisissant la fiche.
12. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes, ni passer sur des angles tranchants.
13. Ne touchez pas les zones à induction pendant et après l'utilisation ! La chaleur résiduelle, transmise du fond brûlant du récipient à la plaque de cuisson, pourrait causer des brûlures.
14. Retirez tous les matériaux d'emballage avant la première utilisation. Veillez à tenir les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'étouffement !
15. N'utilisez pas d'huile en spray dans les récipients, utilisez un pinceau de cuisine trempé dans l'huile. Soyez extrêmement prudent, car l'huile et la graisse peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Pour le

chauffage de conserves ou autres récipients fermés, ouvrez toujours le couvercle pour éviter le risque d'explosion par accumulation de chaleur à l'intérieur.

16. Ne posez aucun objet métallique ou magnétique sur ou à proximité du réchaud à induction, comme par exemple les cartes bancaires, couverts ou autres objets susceptibles de causer des brûlures, un incendie, ou qui pourraient rayer la surface des plaques à induction.
17. Utilisez uniquement des récipients destinés à la cuisson sur réchaud à induction. N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant, le non-respect de cette consigne risque d'entraîner l'annulation de la garantie.
18. Utilisez le réchaud à induction uniquement en respectant les instructions figurant dans le présent mode d'emploi. Ce réchaud à induction est conçu uniquement pour un usage domestique. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par un usage incorrect de cet appareil.
19. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des minuteurs ou autres systèmes de commande à distance.
20. Les personnes portant un stimulateur cardiaque ne devraient utiliser ce produit qu'après consultation et accord de leur médecin.
21. **Le réchaud peut être encastré dans le plan de travail de cuisine.**
22. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être réalisé par les enfants âgés de moins de 8 ans et les enfants âgés de plus de 8 ans sans surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil et de son câble d'alimentation.

 **SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH.**
- LA SURFACE RESTE CHAUDE APRES USAGE. NE PASTOUCHER.

FR

Avertissement : le réchaud à induction peut entraîner des perturbations aux ondes radio. Placez donc le réchaud le plus loin possible des postes de radio et de télévision.

Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !

Principe et avantages du chauffage à induction

Le principal avantage du chauffage à induction est d'éliminer les pertes pendant le transfert de chaleur, car le fond du récipient utilisé chauffe directement. Si vous utilisez des cuisinières électriques avec plaque chauffante ou plaque de cuisson vitrocéramique, la plaque chauffante ou la plaque de cuisson chauffe toujours en premier, et la chaleur n'est transmise qu'ensuite au fond du récipient utilisé. Cette transmission est une importante source de pertes thermiques, en particulier si le fond du récipient et la plaque ne sont pas parfaitement en contact (il y a un espace d'air ou des aliments carbonisés entre les deux surfaces). En comparaison, le chauffage par induction entraîne un chauffage beaucoup plus rapide du fond du récipient, la cuisson se fait donc plus rapidement, tout en consommant considérablement moins d'énergie électrique.

Récipients adaptés pour la cuisson sur réchaud à induction

Avant l'utilisation, vérifiez que le récipient que vous utiliserez est fabriqué en matériau conducteur magnétisable (émail, fonte, inox) et que le fond du récipient est plat et droit, avec un diamètre minimal de 12 cm.

AVERTISSEMENT : le diamètre maximal du récipient est de 18 cm pour la petite plaque de cuisson, de 24 cm pour la grande plaque ! Le récipient doit être placé uniquement sur la surface à induction. Il faut absolument éviter le contact avec la partie en plastique de l'appareil, par exemple le panneau avec l'écran ! Risque d'endommagement de l'ensemble du panneau et de dégradation du fonctionnement de l'ensemble de l'appareil.

Le réchaud à induction est prêt à la cuisson quasi immédiatement. Ne posez jamais de récipients/poêles vides sur la plaque de cuisson vitrocéramique. Placez toujours le récipient/poêle au centre de la zone à induction, sinon le chauffage du fond du récipient sera irrégulier et les aliments pourront être brûlés.

Récipients inadaptés : poêles/récipients en céramique, verre, aluminium avec fond courbé/bombé, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm, ou supérieur à 24 cm.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez le réchaud à induction sur une surface plane de manière à ce que les orifices d'entrée et de sortie d'air ne soient pas obstrués. La distance entre le réchaud à induction et le mur doit être d'au moins 10 cm.

Petite plaque de cuisson

1) Mise en marche

1. Après le branchement du réchaud à induction au secteur, un signal sonore retentit et l'écran affiche « OFF » (arrêt).
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de gauche, l'écran affiche alors « ON » (marche), le ventilateur se met en marche et le réchaud à induction passe du mode veille en mode chauffage.
3. Le réchaud à induction détecte l'utilisation d'un récipient de cuisson adapté. Si c'est le cas, une fois que la mention « ON » s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche « Menu » et vous pouvez alors sélectionner la cuisson, le réchaud se met en marche.
4. Dans le cas contraire, il est impossible de sélectionner la cuisson après avoir appuyé sur la touche « Menu ». Un signal sonore répété retentit et l'écran affiche l'avertissement E0. Le réchaud à induction passe en mode veille au bout de 40 secondes.

2) Réglage du niveau de puissance

1. Appuyez sur la touche « Menu », le voyant du niveau de puissance « P » s'allume.
2. Après la mise en marche, le niveau de puissance est automatiquement réglé à 1300 W.
3. Utilisez le bouton de commande pour régler la puissance souhaitée dans l'intervalle 200–1300 W (10 réglages au total).

3) Réglage de la température

1. Appuyez deux fois sur la touche « Menu », le voyant de température réglée « °C » s'allume.
2. Après la mise en marche, la température est automatiquement réglée à 240°C.
3. Utilisez le bouton de commande pour régler la température souhaitée dans l'intervalle 60–240°C (10 réglages au total).

4) Réglage du minuteur d'arrêt automatique

– lorsque le niveau de puissance est réglé

1. Appuyez pour la troisième fois sur le bouton « Menu », le voyant de niveau de puissance et le voyant du minuteur d'arrêt automatique s'allument, et l'écran affiche « 0:00 ».
2. Utilisez le bouton de commande pour régler le temps souhaité, dans l'intervalle 0:01–3:00. Le réglage s'effectue par 1 minute.
3. Après le réglage du minuteur, attendez que l'écran affiche le niveau de puissance pré-réglé de 1300 W. Ensuite, utilisez le bouton de commande pour régler le niveau de puissance souhaité.

– lorsque la température est réglée

1. Appuyez pour la quatrième fois sur le bouton « Menu », le voyant de température et le voyant du minuteur d'arrêt automatique s'allument, et l'écran affiche « 0:00 ».
2. Utilisez le bouton de commande pour régler le temps souhaité, dans l'intervalle 0:01–3:00. Le réglage s'effectue par 1 minute.
3. Après le réglage du minuteur, attendez que l'écran affiche la température pré-réglée de 240°C. Ensuite, utilisez le bouton de commande pour régler la température souhaitée.

FR

5) Arrêt

1. Après la fin de la cuisson, arrêtez le réchaud à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche alors « OFF » (arrêt). Le ventilateur fonctionne encore un moment, pour que l'appareil se refroidisse.
2. Une fois le ventilateur arrêté, débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement.

Grande plaque de cuisson

1) Mise en marche

1. Après le branchement du réchaud à induction au secteur, un signal sonore retentit et l'écran affiche « OFF » (arrêt).
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche alors « ON » (marche), le ventilateur se met en marche et le réchaud à induction passe du mode veille en mode chauffage.
3. Le réchaud à induction détecte l'utilisation d'un récipient de cuisson adapté. Si c'est le cas, une fois que la mention « ON » s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche « Menu » et vous pouvez alors sélectionner la cuisson, le réchaud se met en marche.
4. Dans le cas contraire, il est impossible de sélectionner la cuisson après avoir appuyé sur la touche « Menu ». Un signal sonore répété retentit et l'écran affiche l'avertissement E0. Le réchaud à induction passe en mode veille au bout de 40 secondes.

2) Réglage du niveau de puissance

1. Appuyez sur la touche « Menu », le voyant du niveau de puissance « P » s'allume.
2. Après la mise en marche, le niveau de puissance est automatiquement réglé à 1600 W.
3. Utilisez le bouton de commande pour régler la puissance souhaitée dans l'intervalle 200–1600 W (10 réglages au total).

3) Réglage de la température

1. Appuyez deux fois sur la touche « Menu », le voyant de température réglée « °C » s'allume.
2. Après la mise en marche, la température est automatiquement réglée à 240°C.
3. Utilisez le bouton de commande pour régler la température souhaitée dans l'intervalle 60–240°C (10 réglages au total).

4) Réglage du minuteur d'arrêt automatique

– lorsque le niveau de puissance est réglé

1. Appuyez pour la troisième fois sur le bouton « Menu », le voyant de niveau de puissance et le voyant du minuteur d'arrêt automatique s'allument, et l'écran affiche « 0:00 ».
2. Utilisez le bouton de commande pour régler le temps souhaité, dans l'intervalle 0:01–3:00. Le réglage s'effectue par 1 minute.
3. Après le réglage du minuteur, attendez que l'écran affiche le niveau de puissance pré-réglé de 1600 W. Ensuite, utilisez le bouton de commande pour régler le niveau de puissance souhaité.

– lorsque la température est réglée

1. Appuyez pour la quatrième fois sur le bouton « Menu », le voyant de température et le voyant du minuteur d'arrêt automatique s'allument, et l'écran affiche « 0:00 ».
2. Utilisez le bouton de commande pour régler le temps souhaité, dans l'intervalle 0:01–3:00. Le réglage s'effectue par 1 minute.
3. Après le réglage du minuteur, attendez que l'écran affiche la température pré-réglée de 240°C. Ensuite, utilisez le bouton de commande pour régler la température souhaitée.

5) Arrêt

1. Après la fin de la cuisson, arrêtez le réchaud à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche alors « OFF » (arrêt). Le ventilateur fonctionne encore un moment, pour que l'appareil se refroidisse.
2. Une fois le ventilateur arrêté, débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lors d'un nettoyage ou d'une quelconque manipulation avec le réchaud à induction, retirez la fiche du câble d'alimentation de la prise et laissez le réchaud refroidir !

Tenez le réchaud hors de portée des enfants lors de son refroidissement !

Après le refroidissement, nettoyez la surface vitrocéramique et le panneau de commande du réchaud avec un chiffon et traitez les parties plus sales avec un torchon humide et un liquide-vaisselle.

N'utilisez pas d'éponges grattantes, ni de poudre à récurer. Ni le réchaud, ni son câble d'alimentation ne doivent être plongés dans l'eau !

Gardez la surface du réchaud toujours propre, afin d'éviter les dépôts d'impuretés dans la région du ventilateur et son endommagement. Essuyez la poussière dans la zone des orifices d'arrivée et de sortie d'air à l'aide de cotons-tiges ou d'une brosse à dents avec une petite quantité de produit de nettoyage non agressif, et éliminez soigneusement les taches d'huile.

Essuyez les restes de produits de nettoyage de la plaque avec un torchon humide, car ils pourraient se carboniser lors du fonctionnement du réchaud.

MESSAGES D'AVERTISSEMENT

Si l'écran affiche un message d'avertissement, suivez les instructions ci-dessous :

Code d'avertissement	Cause possible	Solution
E0	Un récipient/poêle inadapté est placé sur la zone à induction, ou le diamètre de la casserole/poêle est inférieur à 12 cm.	Posez un récipient de cuisson adapté sur la plaque de cuisson.
E1	Branchement incorrect du réchaud à induction/défaillance du circuit électrique.	Adressez-vous à un service après-vente agréé.
E2	Problème du capteur de température.	Adressez-vous à un service après-vente agréé.
E3	La tension est trop élevée.	Vérifiez la source d'alimentation, allumez une fois que la source d'alimentation revient à son état normal.
E4	La tension est trop basse.	Vérifiez la source d'alimentation, allumez une fois que la source d'alimentation revient à son état normal.
E5	Protection contre la surchauffe – la plaque de cuisson est trop chaude.	Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse, vérifiez le récipient/poêle.
E6	Problème du ventilateur, l'entrée / sortie d'air est obstruée.	Nettoyez les orifices une fois l'appareil refroidi. Puis, remettez l'appareil en marche. Si le problème persiste, adressez-vous à un service après-vente agréé.

FR

DONNEES TECHNIQUES

Plaque vitrocéramique librement posée et encastrée

Gain de temps et d'énergie

Pertes thermiques minimales

Convient pour les récipients de diamètre 12–24 cm

Ecran LED extra large

10 niveaux de réglage de température (60 °C – 240 °C)

Réglage de la puissance sur 10 niveaux

Réglage du minuteur 1–180 minutes

Contrôle tactile

Arrêt automatique au retrait du récipient

Protection contre la surchauffe et la surtension

Signalisation lumineuse de fonctionnement

Tension nominale : 220–240 V~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 2900 W

Niveau sonore : <40 dB

RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.



Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

Attenzione: Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, la fluttuazione della tensione, il cambiamento o la modifica di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Per la protezione contro il rischio di incendio o scosse elettriche, è necessario prendere le precauzioni di base durante l'utilizzo dell'apparecchiatura elettrica, tra cui:

1. Assicursi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia messa a terra in modo adeguato. La presa deve essere installata in conformità con le norme elettriche applicabili secondo la normativa EN.
2. Non utilizzare il piano cottura a induzione o il cavo di alimentazione se sono danneggiati o se c'è una crepa sulla parte superiore del piano cottura. Controllarlo regolarmente! **Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dell'apparecchio, pericolo di scosse elettriche!**
3. Proteggere l'apparecchio da un contatto diretto con l'acqua o con altri liquidi per evitare scosse elettriche. Non utilizzare questo apparecchio vicino ad una vasca da bagno, doccia, lavabo o altri contenitori con acqua.
4. Non utilizzare il piano cottura a induzione all'aperto o in un ambiente umido e non toccare il cavo di alimentazione o l'apparecchio con le mani bagnate. Pericolo di scosse elettriche.
5. Prestare particolare attenzione se si utilizza il piano cottura a induzione in presenza di bambini!

6. Non lasciare il piano cottura a induzione in funzione non presidiato.
7. Maneggiare l'apparecchio con attenzione in modo tale da evitare lesioni, ad esempio bruciate, scottature.
8. Non utilizzare il piano cottura a induzione vicino a oggetti infiammabili o sotto gli stessi, ad esempio vicino alle tende. La temperatura delle superfici vicine all'apparecchio in funzione è più alta del solito. Posizionare il piano cottura a induzione lontano da altri oggetti, per garantire la libera circolazione dell'aria necessaria per il corretto funzionamento. Non mettere nulla sulla superficie del piano di cottura (es. oggetti metallici come posate, ecc.; pericolo di ustioni).
9. Tenere il piano cottura lontano da superfici calde e sorgenti di calore, ad esempio, piastre calde.
10. Se l'apparecchio emette un odore insolito o fumo, scollegare immediatamente l'apparecchio e portarlo ad un centro di assistenza autorizzato.
11. Si consiglia di non lasciare il piano cottura a induzione incustodito quando il cavo è attaccato alla presa. Scollegare il cavo dalla presa elettrica prima di eseguire la manutenzione. Non staccare il cavo dalla presa tirando il cavo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
12. Non permettere che il cavo venga a contatto con superfici calde o che venga portato su spigoli taglienti.
13. Non toccare la zona induzione quando in uso e dopo! Il calore residuo può provocare ustioni per il calore che è stato trasferito dal fondo della pentola riscaldato al piano cottura.
14. Togliere tutti gli imballaggi prima del primo utilizzo. Assicurarsi che i bambini non giochino con il materiale di imballaggio. Pericolo di soffocamento!
15. Non utilizzare olio spray nei piatti, utilizzare un pennello imbevuto di olio. Prestare molta attenzione, in quanto l'olio surriscaldato e il grasso potrebbero incendiarsi. Quando si riscaldano lattine o altri contenitori chiusi, aprire sempre il coperchio, altrimenti c'è il pericolo di esplosione a causa dell'accumulo di calore all'interno.

16. Non collocare oggetti metallici o magnetici sul piano cottura a induzione o nelle vicinanze – ad esempio carte di debito, posate o altri oggetti – che potrebbero causare ustioni o incendi o potrebbero graffiare la superficie del piano cottura a induzione.
17. Utilizzare solo piatti specifici per cucinare su un piano cottura a induzione. Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore, diversamente si rischia di perdere la garanzia.
18. Utilizzare il piano cottura a induzione solo in conformità con le istruzioni di questo manuale. Questo piano cottura a induzione è stato progettato per uso esclusivamente domestico. Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio di questo apparecchio.
19. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con temporizzatori o altri sistemi di controllo remoto.
20. Le persone che utilizzando un pace maker dovrebbero usare questo prodotto previa consultazione con i loro medici.
21. **Il piano cottura può essere incassato nel piano di lavoro della cucina.**
22. L'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, se sono sotto sorveglianza o se sono state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano controllati. I bambini sotto gli 8 anni di età devono stare lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

 **LA SUPERFICIE RIMANE CALDA DOPO L'USO. NON TOCCARE.**

Attenzione: Il piano cottura a induzione può interferire con le onde radio. Quindi posizionare il piano cottura a induzione il più lontano possibile da radio e tv.

Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!

Il principio e i vantaggi del riscaldamento a induzione

Il vantaggio principale del riscaldamento a induzione è l'eliminazione delle perdite di calore, in quanto riscalda direttamente il fondo della pentola. Se si utilizzano piani di cottura elettrici con bruciatori o piani di cottura in vetro ceramica, il bruciatore o il piano di cottura si riscalda sempre prima e poi il calore viene trasferito al fondo della pentola. Questa transizione è la fonte di perdite di calore elevato, soprattutto quando il fondo della pentola e il piano di cottura non corrispondono esattamente a vicenda (c'è uno spazio o cibo bruciato tra di loro). Al contrario, il riscaldamento a induzione riscalda il fondo della pentola molto più velocemente e la cottura è quindi più veloce, utilizzando sostanzialmente meno energia elettrica.

Pentole adatte per cucinare su un piano cottura a induzione

Prima dell'uso, assicurarsi che la pentola che si utilizza sia fatta di materiale conduttivo magnetizzabile (smalto, ghisa, acciaio inox) mentre il fondo della pentola è piatto e uniforme e ha almeno 12 cm di diametro.

ATTENZIONE: La dimensione massima della pentola per il piano di cottura piccolo è 18 cm, la dimensione massima della pentola per il piano di cottura grande è 24 cm! La pentola deve essere poggiata solo sulla superficie a induzione. In nessun modo la pentola deve toccare la parte in plastica dell'apparecchio, ad esempio il pannello contenente il display! Rischio di danneggiare l'intero pannello e di limitare la funzionalità dell'intero apparecchio.

Il piano cottura a induzione è pronto per cuocere quasi subito. Non collocare mai pentole/padelle vuote sul piano cottura di vetro ceramico. Mettere la pentola/padella sempre al centro della zona di induzione, altrimenti la parte inferiore della pentola è riscaldata in modo non uniforme e può bruciare il cibo nella pentola.

Pentole inadatte: ceramica, vetro, alluminio, pentole/padelle con fondo arrotondato/convesso o con diametro inferiore a 12 cm o superiore a 24 cm.

ISTRUZIONI PER L'USO

Posizionare il piano cottura a induzione su una superficie piana in modo tale che le aperture per l'aspirazione e il deflusso dell'aria non sono coperte. La distanza fra la parete e il piano cottura a induzione deve essere di almeno 10 cm.

IT

Piano di cottura piccolo

1) Accensione

1. Dopo aver collegato il piano cottura a induzione nella presa elettrica si sente un bip e sul display verrà visualizzato «OFF».
2. Premere il pulsante on/off e il display visualizza «ON» (on), la ventola si avvia e il piano cottura a induzione passa dalla modalità standby alla modalità riscaldamento.
3. Il piano di cottura a induzione rileva se si utilizzano pentole corrette. Se sì, dopo che l'indicatore ha mostrato «ON» sul display, premere il tasto «Menu» con cui è possibile selezionare l'impostazione di cottura e il piano cottura si accende.
4. In caso contrario, non è possibile selezionare l'impostazione di cottura dopo aver premuto il tasto «Menu». Si sente il segnale acustico ripetuto e il display visualizza l'avviso E0. Il piano cottura a induzione passa alla modalità standby dopo 40 secondi.

2) Impostazione del livello di potenza

1. Premere il tasto «Menu» e si accende l'indicatore luminoso di alimentazione «P».
2. Dopo l'accensione, il livello di potenza viene automaticamente impostato su 1300 W.
3. Impostare la potenza desiderata tramite la manopola di controllo nell'intervallo 200-1300 W (complessivamente 10-stadi tutti insieme).

3) Impostazione della temperatura

1. Premere il tasto «Menu» e si accende l'indicatore luminoso di temperatura «C».
2. Dopo l'accensione, il livello di temperatura viene automaticamente impostato su 240° C.

3. Utilizzando il pulsante di controllo, impostare la temperatura al livello richiesto nella gamma da 60 a 240° C (10 fasi di controllo temperatura).

4) Impostazione del timer

– quando è impostato il livello di potenza

1. Premere il tasto «Menu» la terza volta, l'indicatore del livello di potenza e il controllo del timer si accendono; il display visualizza «0:00».
2. Utilizzando il pulsante di controllo, impostare il tempo richiesto nella gamma da 0:01 a 3:00. L'impostazione avanza di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il timer attendere fino a quando il display visualizza l'impostazione di potenza preimpostata 1300 W. Quindi utilizzando il pulsante di controllo impostare il livello di potenza richiesta.

– quando è impostata la temperatura

1. Premere il tasto «Menu» la quarta volta, l'indicatore del livello di temperatura e il controllo del timer si accendono; il display visualizza «0:00».
2. Utilizzando il pulsante di controllo, impostare il tempo richiesto nella gamma da 0:01 a 3:00. L'impostazione avanza di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il timer attendere fino a quando il display visualizza la temperatura preimpostata 240° C. Quindi utilizzando il pulsante di controllo impostare la temperatura richiesta.

5) Spegnimento

1. Dopo aver completato la cottura, spegnere la piastra a induzione premendo il pulsante on/off; il display visualizza «OFF». La ventola funzionerà ancora per un po' per raffreddare l'apparecchio.
2. Quando la ventola si ferma, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

Piano di cottura grande

1) Accensione

1. Dopo aver collegato il piano cottura a induzione nella presa elettrica si sente un bip e sul display verrà visualizzato «OFF».
2. Premere il pulsante on/off e il display visualizza «ON», la ventola si avvia e il piano cottura a induzione passa dalla modalità standby alla modalità riscaldamento.
3. Il piano di cottura a induzione rileva se si utilizzano pentole corrette. Se sì, dopo che l'indicatore ha mostrato «ON» sul display, premere il tasto «Menu» con cui è possibile selezionare l'impostazione di cottura e il piano cottura si accende.
4. In caso contrario, non è possibile selezionare l'impostazione di cottura dopo aver premuto il tasto «Menu». Si sente il segnale acustico ripetuto e il display visualizza l'avviso E0. Il piano cottura a induzione passa alla modalità standby dopo 40 secondi.

2) Impostazione del livello di potenza

1. Premere il tasto «Menu» e si accende l'indicatore luminoso di alimentazione «P».
2. Dopo l'accensione, il livello di potenza viene automaticamente impostato su 1600 W.
3. Impostare la potenza desiderata tramite la manopola di controllo nell'intervallo 200–1300 W (complessivamente 10-stadi tutti insieme).

3) Impostazione della temperatura

1. Premere il tasto «Menu» e si accende l'indicatore luminoso di temperatura «C».
2. Dopo l'accensione, il livello di temperatura viene automaticamente impostato su 240° C.
3. Utilizzando il pulsante di controllo, impostare la temperatura al livello richiesto nella gamma da 60 a 240° C (10 fasi di controllo temperatura).

4) Impostazione del timer

– quando è impostato il livello di potenza

1. Premere il tasto «Menu» la terza volta, l'indicatore del livello di potenza e il controllo del timer si accendono; il display visualizza «0:00».
2. Utilizzando il pulsante di controllo, impostare il tempo richiesto nella gamma da 0:01 a 3:00. L'impostazione avanza di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il timer attendere fino a quando il display visualizza l'impostazione di potenza preimpostata 1600 W. Quindi utilizzando il pulsante di controllo impostare il livello di potenza richiesta.

– quando è impostata la temperatura

1. Premere il tasto «Menu» la quarta volta, l'indicatore del livello di temperatura e il controllo del timer si accendono; il display visualizza «0:00».
2. Utilizzando il pulsante di controllo, impostare il tempo richiesto nella gamma da 0:01 a 3:00. L'impostazione avanza di 1 minuto.
3. Dopo aver impostato il timer attendere fino a quando il display visualizza la temperatura preimpostata 240° C. Quindi utilizzando il pulsante di controllo impostare la temperatura richiesta.

5) Spegnimento

1. Dopo aver completato la cottura, spegnere la piastra a induzione premendo il pulsante on/off; il display visualizza «OFF». La ventola funzionerà ancora per un po' per raffreddare l'apparecchio.
2. Quando la ventola si ferma, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima della pulizia e di qualsiasi manipolazione del piano cottura ad induzione, scollegarlo dalla presa elettrica e permettere al piano cottura raffreddarsi!

Tenere il piano cottura fuori dalla portata dei bambini fino a quando si raffredda!

IT

Dopo il raffreddamento, pulire il piano cottura in vetro ceramica e il pannello di controllo del piano di cottura con un panno e utilizzare un panno inumidito con detersivo per piatti per le zone più sporche.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi in polvere. Non immergere il piano cottura a induzione e il cavo di alimentazione in acqua!

Tenere la parte superiore del piano cottura sempre pulita per evitare l'accumulo di sporco intorno alla ventola e il suo possibile guasto. Pulire la polvere dall'area delle aperture di circolazione aria usando batuffoli di cotone o uno spazzolino da denti con una piccola quantità di detersivo non aggressivo e rimuovere con cura le macchie d'olio.

Pulire accuratamente i resti di detersivi dal piano cottura con panno umido, altrimenti possono bruciare quando il piano cottura è acceso.

AVVERTENZE

Se il display visualizza un messaggio di avvertimento, seguire le istruzioni riportate di seguito.

Codice di avvertimento	Possibile causa	Soluzione
EO	Una pentola/padella inadatta è sulla zona di induzione o il diametro della pentola/padella è inferiore a 12 cm.	Posizionare una pentola adatta sul piano cottura.
E1	Cattivo collegamento del piano cottura ad induzione/circuito elettrico guasto.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
E2	Problemi con il sensore di temperatura.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

Codice di avvertimento	Possibile causa	Soluzione
E3	La tensione è troppo alta.	Controllare la sorgente di alimentazione, accendere quando la fonte di alimentazione ritorna normale.
E4	La tensione è troppo bassa.	Controllare la sorgente di alimentazione, accendere quando la fonte di alimentazione ritorna normale.
E5	Protezione contro il surriscaldamento – il piano cottura è troppo caldo.	Attendere alcuni minuti fino a quando l'apparecchio si raffredda; controllare la pentola/padella.
E6	Problema con la ventola, l'aspirazione/ deflusso aria è bloccato.	Quando l'apparecchio si raffredda, pulire le aperture. In seguito, riavviare il dispositivo. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Piano di cottura a se stante o da incasso

Risparmio di tempo ed energia

Minima perdita di calore

Adatto per pentole di diametro 12–24 cm

Display a LED molto grande

Controllo della temperatura a 10 stadi (60° C – 240° C)

10 impostazioni di potenza

Timer 1–180 minuti

Controllo tattile

Spegnimento di sicurezza automatico dopo che la pentola è spostata

Protezione da sovratensione e surriscaldamento

Spia di accensione

Tensione nominale: 220–240 V~ 50/60 Hz

Potenza nominale in ingresso: 2900 W

Rumorosità: < 40 dB

USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.



08/05

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.



Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!

Advertencia: Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el transporte, por el uso inapropiado, variaciones del voltaje, o cambio o modificación de cualquier parte del artefacto.

Para proteger contra riesgo de incendio o descarga eléctrica, debe tomar precauciones básicas mientras usa los artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

1. Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que el tomacorriente tenga la descarga a tierra correcta. El tomacorriente eléctrico debe ser instalado de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables según los estándares europeos (EN).
- ES** 2. No use el hornillo por inducción ni el cable de alimentación si están dañados o si hay una rajadura en la parte superior del hornillo. ¡Revise con regularidad! **¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas por un taller de reparaciones autorizado! ¡No quite las cubiertas protectoras del artefacto, riesgo de descarga eléctrica!**
3. Proteja el artefacto del contacto directo con agua u otros líquidos para evitar una potencial descarga eléctrica. Nunca use este artefacto cerca de una bañera, ducha, lavabo ni de ningún otro recipiente lleno con agua.
4. No use el hornillo por inducción al aire libre ni en un ambiente húmedo, y tampoco toque el cable de alimentación o el artefacto con las manos mojadas. Riesgo de descarga eléctrica.

5. ¡Es necesaria una supervisión cuidadosa para usar el hornillo por inducción cerca de los niños!
6. No deje el hornillo por inducción en funcionamiento y sin supervisión.
7. Preste especial atención cuando manipule el artefacto para evitar lesiones, por ejemplo, quemaduras y escaldaduras.
8. No use el hornillo por inducción cerca de elementos inflamables o debajo de estos, por ej. cerca de cortinas. La temperatura de las superficies cerca del artefacto en funcionamiento es más caliente de lo normal. Coloque el hornillo por inducción alejado de otros objetos para garantizar la libre circulación del aire necesario para su funcionamiento apropiado. No coloque nada sobre la superficie del hornillo (por ej., objetos metálicos como cubiertos, etc.; hay riesgo de quemaduras).
9. Mantenga el hornillo por inducción alejado de las superficies calientes y de fuentes de calor, por ejemplo, platos calientes.
10. Si el artefacto emite olor o humo anormal, desenchúfelo de inmediato y llévelo a un centro autorizado de reparaciones.
11. No se recomienda dejar el cable del hornillo por inducción conectado al tomacorriente sin supervisión. Desconecte el cable del tomacorriente antes de realizar el mantenimiento. No desenchufe el cable del tomacorriente tirando del mismo. Desenchufe el cable del tomacorriente sujetando el enchufe.
12. No permita que el cable toque superficies calientes ni que se ubique sobre bordes afilados.
13. ¡No toque las zonas de inducción durante su uso ni después! El calor residual puede causar quemaduras por el calor transferido desde la parte inferior caliente de la olla al hornillo.
14. Retire todo el empaque antes del primer uso. Asegúrese de que los niños no jueguen con el material de empaque. ¡Peligro de sofocación!
15. No use rocío de aceite en los platos, use un cepillo sumergido en aceite. Tenga extremo cuidado, ya que el aceite y la grasa sobrecalentados pueden prenderse fuego. Cuando caliente latas

u otros recipientes cerrados, siempre abra la tapa, de lo contrario hay peligro de explosión debido a la acumulación de calor interior.

16. No coloque ningún objeto metálico o magnético sobre ni cerca del hornillo por inducción, por ej., tarjetas de débito, cubiertos u otros objetos, que pudieran causar quemaduras o incendio o pudieran rayar la superficie de las placas del hornillo por inducción.
17. Solo use platos específicos para cocinar sobre un hornillo por inducción. No use accesorios que no sean recomendados por los fabricantes, de lo contrario podría perder la garantía.
18. Use el hornillo por inducción solo de acuerdo con las instrucciones provistas en este manual. Este hornillo por inducción está diseñado solo para uso doméstico. El fabricante no es responsable por daños causados por el uso inapropiado de este artefacto.
19. El artefacto no está diseñado para ser usado con temporizadores ni con ningún otro sistema de control a distancia.
20. Las personas que usan un marcapasos cardíaco solo deben usar este producto después de consultar al médico.
21. **El hornillo puede ser incorporado a la mesada de la cocina.**
22. El artefacto puede ser usado por niños de 8 años de edad en adelante, y por personas con capacidades físicas o mentales disminuidas si son supervisadas apropiadamente o si se les ha informado acerca de cómo usar el artefacto de manera segura y comprenden los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del artefacto, a menos que tengan 8 años de edad o más y estén supervisados. Se debe mantener a los niños menores de 8 años de edad alejados del artefacto y su fuente de alimentación.

ES

 **LA SUPERFICIE CONTINÚA CALIENTE DESPUÉS DEL USO. NO TOCAR.**

Atención: El hornillo por inducción puede interferir con las ondas de radio. Por lo tanto coloque el hornillo por inducción lo más lejos posible de una señal de televisión o radio.

Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!

El principio y las ventajas del calentamiento por inducción

La ventaja principal del calentamiento por inducción es la eliminación de las pérdidas de calor, ya que calienta la parte inferior de la olla de manera directa. Si está usando hornillos eléctricos con quemadores o anafes de vitrocerámica, el quemador o el anafe se calienta siempre primero y luego el calor es transferido a la parte inferior de la olla. Esta transición es la fuente de pérdidas grandes de calor, en especial, cuando la parte inferior de la olla y el anafe no se adaptan de manera exacta una con otra (existe una brecha o alimento quemado entre ellas). En cambio, el calentamiento por inducción calienta la parte inferior de la olla con mayor rapidez, y la cocción entonces es más rápida también, con una cantidad bastante inferior de energía eléctrica.

Utensilios de cocina adecuados para cocinar sobre un hornillo por inducción

Antes de usar el hornillo, asegúrese de que la olla a usar esté fabricada de material magnetizable conductor (esmalte, hierro fundido, acero inoxidable) y que la parte inferior de la olla sea plana y uniforme y tenga al menos 12 cm de diámetro.

PRECAUCIÓN: ¡El tamaño máximo de olla para el hornillo pequeño es 18 cm y el tamaño máximo de olla para el hornillo grande es 24 cm! La olla debe ser colocada sobre la superficie de inducción solamente. ¡La olla no debe nunca tocar la parte plástica del artefacto, por ejemplo, el panel que contiene el visor! Riesgo de dañar el panel completo y limitar la funcionalidad de todo el dispositivo.

Este hornillo por inducción está listo para cocinar casi de inmediato. Nunca coloque ollas/sartenes vacíos sobre el anafe de vitrocerámica. Siempre coloque la olla/sartén en el centro de la zona de inducción, de lo contrario la parte inferior del sartén se calentará de manera desigual y el alimento podría quemarse.

Utensilios de cocina inadecuados: cerámica, vidrio, aluminio, ollas/sartenes con partes inferiores redondeadas/convexas o con diámetro menor a 12 cm o mayor a 24 cm.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Coloque el hornillo por inducción sobre una superficie plana de manera tal que las aberturas para la toma y salida de aire no estén cubiertas. La distancia entre la pared y el hornillo por inducción debe ser de al menos 10 cm.

Placa caliente pequeña

ES

1) Encendido

1. Después de enchufar el hornillo por inducción en el tomacorriente eléctrico usted oír un sonido y verá «OFF» en el visor.
2. Pulse el botón on/off y el visor mostrará «ON», el ventilador arrancará y el hornillo por inducción cambiará del modo espera al modo calentar.
3. El hornillo por inducción detecta si se están usando utensilios de cocina correctos. De ser así, luego de que aparece el indicador «ON» en el visor, presione el botón «Menu» y podrá seleccionar la configuración de cocción, y el hornillo se encenderá.
4. De lo contrario, no es posible seleccionar la configuración de cocción luego de presionar el botón «Menu». Oír una señal sonora repetida y el visor mostrará un aviso de advertencia E0. El hornillo por inducción se cambiará a modo espera luego de 40 segundos.

2) Configuración del nivel de potencia

1. Presione el botón «Menu» y la luz indicadora de potencia «P» se encenderá.
2. Luego del encendido, el nivel de potencia automáticamente se colocará en 1300 W.
3. Establezca la potencia deseada con la perilla de control en el rango de 200 a 1300 W (configuración total de 10 etapas).

3) Configuración de la temperatura

1. Presione el botón «Menu» dos veces y la luz indicadora de temperatura «°C» se encenderá.
2. Luego del encendido, la temperatura automáticamente se colocará en 240°C.

3. Con el botón de control, usted colocará la temperatura en el nivel requerido en el rango de 60 a 240°C (control de temperatura fase 10).

4) Configuración del temporizador

– cuando el nivel de potencia está colocado

1. Presione el botón «Menu» por tercera vez, el indicador de nivel de potencia y el control del temporizador se iluminarán; el visor mostrará «0:00».
2. Con el botón de control, coloque el tiempo requerido en el rango de 0:01 a 3:00. La configuración avanza de a 1 minuto.
3. Después de colocar el temporizador, espere hasta que el visor muestre la configuración preseleccionada de potencia 1300 W. Luego con el botón de control coloque el nivel de potencia requerido.

– cuando está establecida la temperatura

1. Presione el botón «Menu» por cuarta vez, el indicador de nivel de temperatura y el control del temporizador se iluminarán; el visor mostrará «0:00».
2. Con el botón de control, coloque el tiempo requerido en el rango de 0:01 a 3:00. La configuración avanza de a 1 minuto.
3. Después de colocar el temporizador, espere, hasta que el visor muestre la temperatura preseleccionada de 240°C. Luego, con el botón de control coloque la temperatura requerida.

5) Apagado

1. Luego de que haya terminado la cocción, apague el hornillo por inducción presionando el botón on/off; el visor mostrará «OFF». El ventilador aún marchará por un momento para enfriar el artefacto.
2. Cuando el ventilador se detenga, desconecte el artefacto del tomacorriente eléctrico y deje que se enfríe por completo.

Placa caliente grande

1) Encendido

1. Después de enchufar el hornillo por inducción en el tomacorriente eléctrico usted oír un sonido y verá «OFF» en el visor.
2. Presione el botón on/off y el visor mostrará «ON», el ventilador arrancará y el hornillo por inducción cambiará del modo espera al modo calentar.
3. El hornillo por inducción detecta si se están usando utensilios de cocina correctos. De ser así, luego de que aparece el indicador «ON» en el visor, presione el botón «Menu» y podrá seleccionar la configuración de cocción, y el hornillo se encenderá.
4. De lo contrario, no es posible establecer la cocción luego de pulsar el botón «Menu». Oír una señal sonora repetida y el visor mostrará un aviso de advertencia E0. El hornillo por inducción se cambiará a modo espera luego de 40 segundos.

2) Configuración del nivel de potencia

1. Presione el botón «Menu» y la luz indicadora de potencia «P» se encenderá.
2. Luego del encendido, el nivel de potencia automáticamente se colocará en 1600 W.
3. Establezca la potencia deseada con la perilla de control en el rango de 200 a 1600 W (configuración total de 10 etapas).

3) Configuración de la temperatura

1. Presione el botón «Menu» dos veces y la luz indicadora de temperatura «°C» se encenderá.
2. Luego del encendido, la temperatura automáticamente se colocará en 240°C.
3. Con el botón de control, usted colocará la temperatura en el nivel requerido en el rango de 60 a 240°C (control de temperatura fase 10).

4) Configuración del temporizador

– cuando la etapa de potencia está colocada

1. Presione el botón «Menu» por tercera vez, el indicador de nivel de potencia y el control del temporizador se iluminarán; el visor mostrará «0:00».
2. Con el botón de control, coloque el tiempo requerido en el rango de 0:01 a 3:00. La configuración avanza de a 1 minuto.
3. Después de colocar el temporizador, espere hasta que el visor muestre la configuración preseleccionada de potencia 1600 W. Luego con el botón de control coloque el nivel de potencia requerido.

– **cuando está establecida la temperatura**

1. Presione el botón «Menu» por cuarta vez, el indicador de nivel de temperatura y el control del temporizador se iluminarán: el visor mostrará «0:00».
2. Con el botón de control, coloque el tiempo requerido en el rango de 0:01 a 3:00. La configuración avanza de a 1 minuto.
3. Después de colocar el temporizador, espere, hasta que el visor muestre la temperatura preseleccionada de 240°C. Luego, con el botón de control coloque la temperatura requerida.

5) Apagado

1. Luego de que haya terminado la cocción, apague el hornillo por inducción presionando el botón on/off; el visor mostrará «OFF». El ventilador aún marchará por un momento para enfriar el artefacto.
2. Cuando el ventilador se detenga, desconecte el artefacto del tomacorriente eléctrico y deje que se enfríe por completo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Antes de limpiar y manipular de cualquier manera el hornillo por inducción, desenchúfelo del tomacorriente eléctrico y déjelo enfriar!

¡Mantenga el hornillo por inducción alejado del alcance de los niños hasta que se enfríe!

Luego de enfriarse, limpie el anafe de vitrocerámica y el panel de control del hornillo con un paño y use un paño humedecido con detergente para vajilla para los lugares más sucios.

No use esponjas ni polvos abrasivos. ¡No sumerja el hornillo por inducción ni el cable de alimentación en agua! Mantenga la parte superior del hornillo limpia todo el tiempo para evitar la acumulación de suciedad alrededor del ventilador y su posible falla. Limpie el polvo de la zona de las aberturas de circulación de aire con bastones de algodón o un cepillo dental con una cantidad pequeña de detergente limpiador no abrasivo y con cuidado quite las manchas de aceite.

Limpie con cuidado los restos de agentes limpiadores del anafe con un paño húmedo, de lo contrario pueden quemarse cuando el hornillo está encendido.

ES

ADVERTENCIAS

Si el visor muestra un mensaje de advertencia, siga las instrucciones a continuación.

Código de advertencia	Causa posible	Solución
E0	Hay una olla/sartén inadecuado en la zona de inducción o el diámetro de la misma es menor a 12 cm.	Coloque utensilios de cocina adecuados sobre el anafe.
E1	Mala conexión del hornillo por inducción/circuito eléctrico defectuoso.	Comuníquese con un taller de reparaciones autorizado.
E2	Problema con el sensor de temperatura.	Comuníquese con un taller de reparaciones autorizado.
E3	El voltaje es demasiado alto.	Revise la fuente de potencia, encienda cuando vuelva a la normalidad.

Código de advertencia	Causa posible	Solución
E4	El voltaje es demasiado bajo.	Revise la fuente de potencia, encienda cuando vuelva a la normalidad.
E5	Protección contra sobrecalentamiento: el anafe está demasiado caliente.	Espere unos minutos hasta que el artefacto se enfríe; revise la olla/sartén.
E6	Problema con el ventilador; la toma/salida de aire está bloqueada.	Cuando el artefacto se enfría, limpie las aberturas. Luego, reinicie el artefacto. Si el problema persiste, comuníquese con un taller de reparaciones autorizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Anafe separado o integrado
 Ahorra tiempo y energía
 Pérdida mínima de calor
 Adecuado para utensilios de cocina de 12 a 24 cm de diámetro
 Visor de LED extra grande
 Control de temperatura de 10 etapas (60°C – 240°C)
 Configuración de potencia de 10 etapas
 Temporizador de 1 a 180 minutos
 Control táctil
 Corte automático de seguridad luego de que se quitaron los utensilios de cocina
 Protección de sobrecalentamiento y sobretensión
 Indicador de encendido

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50/60 Hz

Potencia de entrada nominal: 2900 W

Nivel de ruido: <40 dB

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

ES

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Įspėjimas: Šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsarga ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į joki produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminį transportuojant, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, visuomet, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Nenaudokite indukcinės kaitlentės arba maitinimo laido, jei jie pažeisti arba jei kaitlentės viršuje yra įtrūkimų. Tikrinkite reguliariai! **Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, turi būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangčių dėl elektros smūgio rizikos!**
3. Saugokite prietaisą nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ar kitais skysčiais kad išvengtumėte potencialaus elektros smūgio. Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo, kriauklės ar kitų vandens talpyklių.
4. Nenaudokite indukcinės kaitlentės lauke arba drėgnoje aplinkoje bei nelieskite laido ar prietaiso šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
5. Būkite ypač dėmesingi jei indukcinė kaitlentė naudojama ten, kur yra vaikų!
6. Nepalikite veikiančios indukcinės kaitlentės be priežiūros.

7. Naudodami prietaisą būkite ypač atsargūs kad nesusižalotumėte, pavyzdžiui, nenusidegintumėte, neapsiplikytumėte.
8. Nenaudokite indukcinės kaitlentės šalia degių objektų arba po jais, pavyzdžiui, užuolaidomis. Paviršių temperatūra šalia veikiančio prietaiso yra karštesnė nei įprasta. Statykite indukcinę kaitlentę atokiau nuo kitų objektų, kad užtikrintumėte pakankamą oro cirkuliaciją tinkamam jo eksploatavimui. Nieko nedėkite ant kaitlentės paviršiaus (pavyzdžiui, metalinių objektų, tokių kaip valgymo įrankiai ir pan.; nusideginimo pavojus).
9. Laikykite indukcinę kaitlentę atokiau nuo karštų paviršių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, viryklių.
10. Jei prietaisas skleidžia neįprastą kvapą arba sklinda dūmai, nedelsiant atjunkite prietaisą ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
11. Nerekomenduojama palikti indukcinės kaitlentės laido prijungto prie elektros lizdo be priežiūros. Prieš pradėdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
12. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
13. Nelieskite indukcinės zonos naudojimo metu ir po jo! Užsilikusi kaitra, perduodama nuo kaitinamo puodo apačios į kaitlentę, gali nudeginti.
14. Prieš naudodami pirmąjį kartą pašalinkite bet kokį įpakavimą. Pasirūpinkite, kad pakavimo medžiaga nežaistų vaikai. Uždusimo pavojus!
15. Nenaudokite purškiamo aliejaus maisto ruošai, aliejui paskirstyti naudokite ištepimo teptuką. Būkite ypač atsargūs, nes perkaitęs aliejus gali užsidegti. Kai kaitinate skardines ar kitas uždaras talpyklas, visada atidarykite dangtelį, priešingu atveju gali kilti sprogo pavojus dėl viduje susikaupusios kaitros.
16. Nedėkite jokių metalinių arba magnetinių objektų ant indukcinės kaitlentės arba šalimais jos – pvz., debetinių kortelių, valgymo

įrankių arba kitų objektų – kurie gali nudeginti arba sukelti gaisrą, arba subraižyti indukcinės kaitlentės paviršių.

17. Naudokite tik tokius indus, kurie skirti maisto ruošai ant indukcinės kaitlentės. Nenaudokite priedų, kurių nerekomenduoja gamintojai, nes galite prarasti garantinę priežiūrą.
18. Naudokite indukcinę kaitlentę tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas. Ši indukcinė kaitlentė skirta tik naudojimui namuose. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.
19. Prietaisas nėra skirtas naudoti su laikmačiais ar kitomis nuotolinio valdymo sistemomis.
20. Žmonės su širdies stimulatoriumi neturėtų naudoti šio gaminio nepasitarę su gydytojais.
21. **Kaitlentę galima montuoti į virtuvinį stalviršį.**
22. Šiuo prietaisu gali naudotis 8 ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine ir psichine negalia, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jie buvo išmokyti, kaip naudotis prietaisu saugiai ir supranta potencialią riziką. Vaikams negalima leisti žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams neleidžiama atlikti šio prietaiso valymo ar techninės priežiūros darbo, nebent jiems 8 ir daugiau metų bei yra prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikai turėtų laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.



SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH. – PO NAUDOJIMO PAVIRŠIUS LIEKA ĮKAITĘS. NELIESKITE.

LT

Dėmesio: Indukcinė kaitlentė gali trikdyti radijo bangas. Todėl statykite ją kiek įmanoma toliau radijo arba televizoriaus.

Do not immerse in water! – Nemerkti į vandenį!

Indukcinio kaitinimo principas ir privalumai

Pagrindinis indukcinio kaitinimo privalumas yra šilumos nuostolio eliminavimas, kadangi tiesiogiai šildomas puodo dugnas. Jei naudojate elektrines kaitlentes su degikliais arba keraminio stiklo maisto ruošos paviršiumi, degiklis arba maisto ruošos paviršius visada įkaista pirmiausia, o tada šiluma yra perduodama puodo dugnui. Šis perdavimas yra didelis šilumos nuostolis, ypač kai puodo dugnas ir maisto ruošos paviršius tiksliai neatitinka vienas kito (tarp jų yra tarpas arba sudegusio maisto). Priešingai, indukcinė šiluma sušildo puodo dugną daug greičiau, ir tada maisto ruoša vyksta kur kas greičiau, sunaudojant kur kas mažiau elektros energijos.

Indai tinkami maisto ruošai ant indukcinės kaitlentės

Prieš pradėdami naudoti įsitikinkite, kad Jūsų naudosis puodas yra pagamintas iš įsimagnetinančios laidžiosios medžiagos (emalio, lydintos geležies, nerūdijančio plieno), puodo dugnas yra plokščias ir lygus, ir jo skersmuo mažiausia 12 cm.

SVARBU: Didžiausias puodo dydis mažajai kaitlentei yra 18 cm, o didžiajai – 24 cm! Puodus būtina dėti tik ant indukcinio paviršiaus. Jokiais būdais puodas negali liesti prie plastikinių prietaiso dalių, pavyzdžiui, skydelio su ekranu! Rizikuojate sugadinti visą skydelį ir apriboti viso prietaiso funkcionalumą.

Indukcinė kaitlentė yra paruošta naudojimui beveik iš karto. Niekada nedėkite tuščių puodų / keptuvių ant stiklo keramikos maisto ruošos paviršiaus. Puodą / keptuvę visada dėkite ant indukcinės zonos centro, priešingu atveju apatinė keptuvės dalis kais netolygiai, ir maistas keptuvėje gali sudegti.

Netinkami maisto ruošos indai: keramikos, stiklo, aliuminio puodai / keptuvės užapvalintais / išgaubtais dugnais, arba kurių skersmuo mažesnis nei 12 cm arba didesnis nei 24 cm.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Padėkite indukcinę kaitlentę ant plokščio paviršiaus taip, kad oro įleisti ir išleidimo angos nebūtų uždengtos. Atstumas tarp sienos ir indukcinės kaitlentės privalo būti mažiausia 10 cm.

Maža kaitlentė

1) Įjungimas

1. Prijungę indukcinę kaitlentę prie elektros lizdo, išgirsite pyptelėjimą ir ekrane pamatysite įrašą OFF (išjungta).
2. Spauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ir įrašas ekrane pasikeis į ON (įjungta), ventiliatoriaus pradės veikti, o indukcinės kaitlentės režimas iš parengties pasikeis į kaitinimo režimą.
3. Indukcinė kaitlentė aptinka defektus, jei naudojate neteisingus maisto ruošos reikmenis. Jei taip, ekrane pasirodžius įrašui ON, spauskite mygtuką „Meniu“, ir galėsite rinktis maisto ruošos nuostatą, o kaitlentė įsijungs.
4. Priešingu atveju maisto ruošos nuostatų nebegalima rinktis jau nuspaudus mygtuką „Meniu“. Pakartotinai išgirsite garsinį signalą, o ekrane pasirodys įspėjimas E0. Indukcinė kaitlentė pereis į parengties režimą po 40 sekundžių.

2) Maitinimo lygio nustatymas

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką, ir įsižiebs šviesinis maitinimo indikatorius P.
2. Įjungus prietaisą maitinimo lygis automatiškai nustatomas 1300 W.
3. Naudodamiesi rankenėle nustatykite pageidaujamą maitinimą diapazone 200 – 1300 W (10 lygių nustatymai visi kartu).

3) Temperatūros nustatymas

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką dukart, ir įsižiebs šviesinis temperatūros indikatorius C.
2. Įjungus prietaisą temperatūra automatiškai rodoma 240 °C.
3. Naudodami valdymo mygtuką nustatysite reikiamą maitinimo temperatūrą diapazone nuo 60 iki 240 °C (10 lygmenų temperatūros valdymas).

4) Laikmačio nustatymas

– kai nustatytas maitinimo lygis

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką trečią kartą, įsižiebs maitinimo lygio indikatorius ir laiko valdiklis; ekrane rodoma 0:00.
2. Naudodami valdymo mygtuką nustatysite reikiamą laiką diapazone nuo 0:01 iki 3:00. Laiko reikšmė didėja kas 1 minutę.
3. Nustačius laukimo laikmatį, prietaiso ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta maitinimo reikšmė 1300 W. Tada, naudodami valdymo mygtuką, nustatykite reikiamą maitinimo lygį.

– **kai temperatūra nustatyta**

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką ketvirtą kartą, įsižiebs temperatūros lygio indikatorius ir laiko valdiklis: ekrane rodoma 0:00.
2. Naudodami valdymo mygtuką nustatysite reikiamą laiką diapazone nuo 0:01 iki 3:00. Laiko reikšmė didėja kas 1 minutę.
3. Nustačius laukimo laikmatį, prietaiso ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta temperatūros reikšmė 240 °C. Tada, naudodami valdymo mygtuką, nustatykite reikiamą temperatūrą.

5) Išjungimas

1. Baigę maisto ruošą, išjunkite indukcinę kaitlentę nuspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką; ekrane bus rodoma OFF (išjungta). Ventilatorius vis dar veiks, kad atvėsintų prietaisą.
2. Kai ventilatorius sustoja, atjunkite prietaiso maitinimą ir palikite jį visapusiškai ataušti.

Didelė kaitlentė

1) Įjungimas

1. Prijungę indukcinę kaitlentę prie elektros lizdo, išgirsite pyptelėjimą ir ekrane pamatysite įrašą OFF (išjungta).
2. Spauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ir įrašas ekrane pasikeis į ON (įjungta), ventilatoriaus pradės veikti, o indukcinės kaitlentės režimas iš parengties pasikeis į kaitinimo režimą.
3. Indukcinė kaitlentė aptinka defektus, jei naudojate neteisingus maisto ruošos reikmenis. Jei taip, ekrane pasirodžius įrašui ON, spauskite mygtuką „Meniu“, ir galėsite rinktis maisto ruošos nuostatą, o kaitlentė įsijungs.
4. Priešingu atveju maisto ruošos nuostatų nebegalima nustatyti jau nuspaudus mygtuką „Meniu“. Pakartotinai išgirsite garsinį signalą, o ekrane pasirodys įspėjimas E0. Indukcinė kaitlentė pereis į parengties režimą po 40 sekundžių.

2) Maitinimo lygio nustatymas

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką, ir įsižiebs šviesinis maitinimo indikatorius P.
2. Įjungus prietaisą maitinimo lygis automatiškai nustatomas 1600 W.
3. Naudodamiesi rankenėle nustatykite pageidaujamą maitinimą diapazone 200 – 1600 W (10 lygių nustatymai visi kartu).

3) Temperatūros nustatymas

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką dukart, ir įsižiebs šviesinis temperatūros indikatorius C.
2. Įjungus prietaisą temperatūra automatiškai rodoma 240 °C.
3. Naudodami valdymo mygtuką nustatysite reikiamą maitinimo temperatūrą diapazone nuo 60 iki 240 °C (10 lygmenų temperatūros valdymas).

4) Laikmačio nustatymas

– **kai nustatytas maitinimo lygis**

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką trečią kartą, įsižiebs maitinimo lygio indikatorius ir laiko valdiklis; ekrane rodoma 0:00.
2. Naudodami valdymo mygtuką nustatysite reikiamą laiką diapazone nuo 0:01 iki 3:00. Laiko reikšmė didėja kas 1 minutę.
3. Nustačius laukimo laikmatį, prietaiso ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta maitinimo reikšmė 1600 W. Tada, naudodami valdymo mygtuką, nustatykite reikiamą maitinimo lygį.

– **kai temperatūra nustatyta**

1. Spauskite „Meniu“ mygtuką ketvirtą kartą, įsižiebs temperatūros lygio indikatorius ir laiko valdiklis: ekrane rodoma 0:00.
2. Naudodami valdymo mygtuką nustatysite reikiamą laiką diapazone nuo 0:01 iki 3:00. Laiko reikšmė didėja kas 1 minutę.

3. Nustačius laukimo laikmatį, prietaiso ekrane bus rodoma iš anksto nustatyta temperatūros reikšmė 240 °C. Tada, naudodami valdymo mygtuką, nustatykite reikiamą temperatūrą.

5) Išjungimas

1. Baigę maisto ruošą, išjunkite indukcinę kaitlentę nuspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką; ekrane bus rodoma OFF (išjungta). Ventilatorius vis dar veiks, kad atvėsintų prietaisą.
2. Kai ventilatorius sustoja, atjunkite prietaiso maitinimą ir palikite jį visapusiškai ataušti.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš valydami ir kitaip tvarkydami indukcinę kaitlentę, atjunkite ją nuo maitinimo lizdo ir leiskite ataušti!

Kol atauš, laikykite kaitlentę vaikams nepasiekiamoje vietoje!

Kaitlentei ataušus šluoste nuvalykite stiklo keramikos maisto ruošos paviršių ir kaitlentės valdymo skydą, o vietoms, kur daugiau nešvarumų, naudokite skepetą, sudrėkintą indų plovikliu.

Nenaudokite abrazyvinių kempinėlių arba šveičiamųjų miltelių. Nemerkite indukcinės kaitlentės ir maitinimo laido į vandenį!

Laikykite kaitlentės paviršių švarų visuomet, kad išvengtumėte nešvarumų kaupimosi aplink aušintuvą ir galimo jo sugadinimo. Nušluostikite dulkes nuo oro cirkuliacijos zonos, naudodami medvilnės plaušines arba dantų šepetuką su nedideliu stipraus valiklio kiekiu ir kruopščiai pašalinkite aliejaus dėmes.

Kruopščiai pašalinkite valiklio likučius nuo maisto ruošos paviršiaus drėgna skepeta, nes priešingu atveju jie gali užsidegti įjungus kaitlentę.

ĮSPĖJIMAI

Jei ekrane rodomas įspėjimas, vadovaukitės toliau nurodytomis instrukcijomis.

Įspėjimo kodas	Galima priežastis	Sprendimas
E0	Netinkamas puodas / keptuvė ant indukcinės zonos arba puodo / keptuvės skersmuo mažesnis nei 12 cm.	Uždėkite tinkamą virtuvės reikmenį ant maisto ruošos paviršiaus.
E1	Blogas indukcinės kaitlentės jungimas / sutrikusi elektros grandinė.	Susisiekite su įgaliotą techninės priežiūros centru.
E2	Problema dėl temperatūrinio jutiklio.	Susisiekite su įgaliotą techninės priežiūros centru.
E3	Per didelė įtampa.	Patikrinkite maitinimo šaltinį, įjunkite, kai šaltinis grąžinamas į normalų.
E4	Per maža įtampa.	Patikrinkite maitinimo šaltinį, įjunkite, kai šaltinis grąžinamas į normalų.
E5	Apsauga nuo perkaitimo – maisto ruošos paviršius per karštas.	Palaukite kelias minutes kol prietaisas atšaus; patikrinkite puodą / keptuvę.
E6	Problemos dėl aušintuvo, blokuojama oro įleistas / išleidimas.	Kai prietaisas ataušta, išvalykite angas. Po to paleiskite prietaisą iš naujo. Jei problema išlieka, susisiekite su įgaliotaisiais specialistais.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Pavienis arba integruotas maisto ruošos paviršius

Laiko ir energijos taupymas

Minimalūs šilumos nuostoliai

Tinka 12–24 cm skersmens virtuvės reikmenims

Labai didelis LED ekranas

10 lygių temperatūros valdymas (60 °C – 240 °C)

10 lygių maitinimo valdymas

Laikmatis nuo 1 iki 180 minučių

Jutiklinis valdymas

Automatinis apsauginis išjungimas kai atmetamas maisto ruošos reikmuo

Apsauga nuo perkaitimo ir viršįtampių

Maitinimo indikatorius

Vardinė įtampa: 220–240 V~50/60 Hz

Vardinė įvesties galia: 2900 W

Triukšmo lygis: <40 dB

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai.

Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



LT

www.ecg-electro.eu

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

CZ

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.

Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG

Barbaraweg 2, DE-93413 Cham

Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)**

DE

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

HR/BIH

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

SI

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

FR

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

IT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

ES

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

LT

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie v instrukcii obsluhy do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahiábákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Importuotojas neapsima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove.