PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

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

Induktions-Einzelkochplatte PC-EKI 1016

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

CE

DEUTSCH ..... Seite 4

NEDERLANDS ..... blz 12

FRANÇAIS ..... page 19

ESPAÑOL..... página 26

ITALIANO ..... pagina 33

ENGLISH ..... page 40

JĘZYK POLSKI ..... strona 46

MAGYARUL .....oldal 54

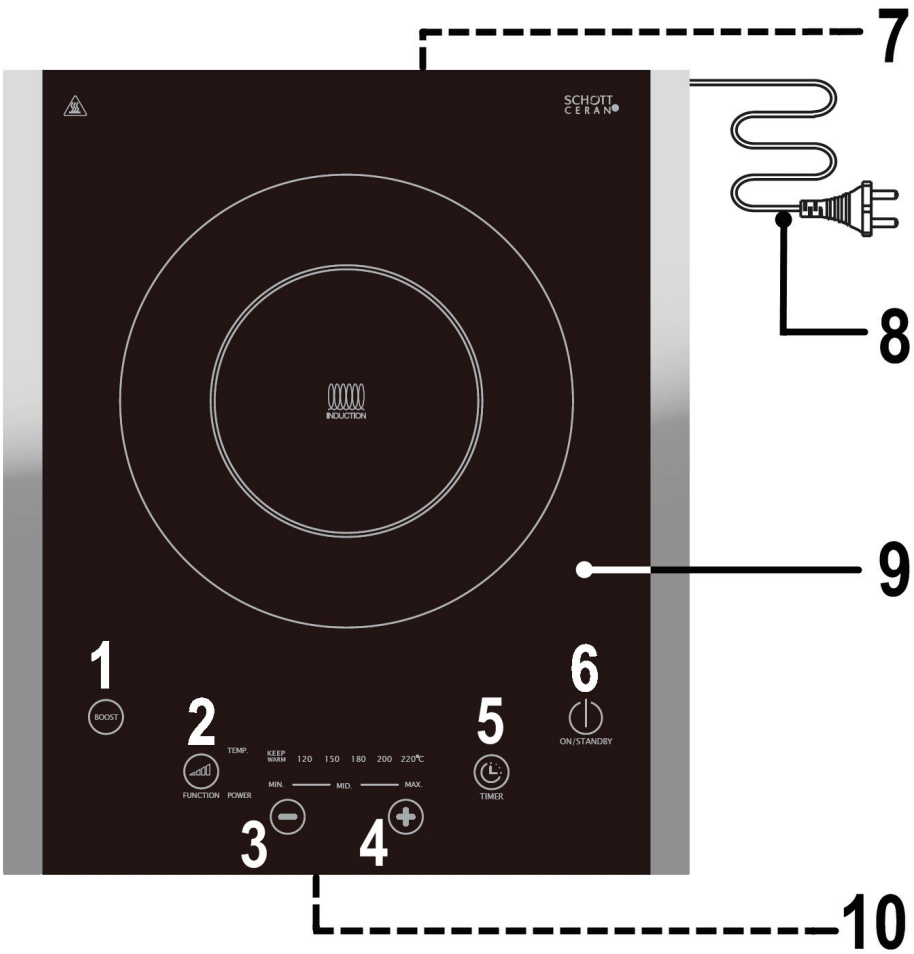
УКРАЇНСЬКА ..... стор 61

РУССКИЙ ..... стр. 68

العربية ..... صفحة 75

Übersicht der Bedienelemente

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



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise
für Induktionskochplatten 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Lieferumfang 5
Auspacken des Gerätes 6
Teilebeschreibung 6
Allgemeines 6
Elektrischer Anschluss 6
Bedienung 7
Reinigung 8
Aufbewahrung 9
Störungsbehebung 9
Störungsmeldungen 9
Technische Daten 9
Hinweis zur Richtlinienkonformität 10
Garantie 10
Entsorgung -
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 11

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für Induktionskochplatten

Symbole auf dem Produkt

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

WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

⚠ WARNUNG:
- **Glaskeramikfläche!** Ist die Oberfläche beschädigt oder gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Induktionshitze!** Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- **Heiße Oberfläche!** Beim Induktionskochfeld wird erst nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Nach dem Kochvorgang kann es aber durch die abgestrahlte Hitze auch zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen. Verbrennungsgefahr!
- **Gesundheitsschäden!** Personen mit Herzschrittmacher dürfen diese Kochplatte nicht verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Nur an den dafür vorgesehenen Griffen anfassen.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Halten Sie 10 cm Abstand zu Wänden.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochzone, dies kann zu gefährlichen Übertemperaturen führen.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Zubereiten von Speisen in Induktionskochgeschirr.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

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

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

Lieferumfang

1 Bedienungsanleitung
1 Induktions-Einzelkochplatte

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

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

Teilebeschreibung

1 BOOST-Taste mit Kontrolllampe
2 FUNCTION-Taste mit Kontrolllampen TEMP. und POWER
3 „−“ Taste (Leistung/Temperatur niedriger)
4 „+“ Taste (Leistung/Temperatur höher)
5 TIMER-Taste (Zeiten einstellen) mit Kontrolllampe
6 ON/STANDBY (Ein-/ Bereitschaftstaste)
7 Luftauslass
8 Netzkabel
9 Gehäuse
10 Lufteinlass

Allgemeines

Kochen mit Induktion

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

Welches Kochgeschirr kann ich verwenden?

Für Induktionskochplatten wird Kochgeschirr aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr wird heutzutage mit dem Hinweis Induktionsherd geeignet versehen.
Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden, ob diese auch magnetisierbar sind, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch: Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr auf. Ertönt ein Signal nachdem die Kochfunktion gewählt und das Gerät eingeschaltet wurde, ist das Geschirr ungeeignet.

HINWEIS:
Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät bei ungeeignetem Kochgeschirr nach ca. 1 Minute in den Bereitschaftszustand.

Diese Materialien können Sie als Kochgeschirr nicht verwenden:

Ton, Glas oder Aluminium.

Diese Töpfe können Sie nicht verwenden:

Töpfe mit rundem Boden.

Töpfe deren Durchmesser am Boden kleiner als 12 cm ist.

Töpfe die auf Füßen stehen.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

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

△ ACHTUNG: Überlastung!
Benutzen Sie keine Verlängerungsleitungen oder Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose, 220 – 240 V~ 50 Hz an.

Bedienung

Bereitschaftszustand:

Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Ein Signal ertönt und die Kontrolllampe an der Taste ON/STANDBY (6) blinkt. In der Anzeige blinkt ein „S“ für Standby.

- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
- Drücken Sie die Taste ON/STANDBY (6), um den Kochbetrieb zu starten. Die Kontrolllampe an der Taste ON/STANDBY (6) leuchtet kontinuierlich.

HINWEIS:
Sie müssen nun innerhalb von 1 Minute die Taste FUNCTION drücken, sonst schaltet die Kochplatte in den Standby-Betrieb zurück.

Temperatur oder Leistung als Funktion auswählen

- Drücken Sie die Taste FUNCTION (2), um die Steuerung nach Temperatur oder Leistung auszuwählen. Die Kontrolllampen TEMP. bzw. POWER zeigen die Auswahl an.

Temperatur bzw. Leistung der Kochplatte wählen

- Drücken Sie die Taste „**–**“ oder „**+**“ (3 oder 4) wiederholt, um eine der 6 Leistungs- bzw. Temperaturstufen auszuwählen.

HINWEIS:
- Die Kochplatte startet immer bei der Temperatur 180°C bzw. bei der 4. Leistungsstufe.
- Die gewählte Stufe / Temperatur wird durch Leuchten der Kontrolllampen angezeigt.
- Findet keine weitere Eingabe statt, wird die Kochplatte automatisch nach 120 Minuten abgeschaltet.
- Auf der 1. Leistungsstufe können Sie Speisen für 8 Stunden warmhalten. Danach schaltet die Kochplatte automatisch ab.

BOOST-Taste (Verstärkung)

Die BOOST-Funktion ist zuschaltbar und dient zum schnellen Erhitzen auf höchster Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Die Kontrolllampe an der BOOST-Taste (1) leuchtet kontinuierlich.
Die Funktion ist durch Herunterregeln der Leistung oder der Temperatur über die „**–**“ Taste abschaltbar oder durch erneutes Drücken der BOOST-Taste.
In diesem Fall stellt sich die Temperatur auf 180°C zurück.

Abschaltzeit eingeben

Mit der Taste TIMER können Sie die Kochzeit begrenzen.

- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine beliebige Stufe aus.
- Drücken Sie dann die Taste TIMER (5). Die Kontrolllampe an der Taste TIMER (5) leuchtet kontinuierlich.
- Stellen Sie mit den Tasten „**–/+**“ eine Abschaltzeit zwischen 1 Minute und 3:00 Stunden ein.

HINWEIS:
- Drücken Sie die Taste „**–**“ oder „**+**“ kurz, um die Zeit in Schritten von einer Minute einzustellen.
- Halten Sie die Taste „**–**“ oder „**+**“ gedrückt und die Zeit springt um 10 Minuten.

HINWEIS:
- Drückt man die „−“ Taste, stellt sich die Timer-Zeit auf 3:00 Stunden ein. So kann man die Zeit auch rückwärts einstellen.
- Haben Sie die Zeit eingestellt, blinkt der Wert für wenige Sekunden und leuchtet dann kontinuierlich.
- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird die Kochplatte automatisch ausgeschaltet und ein Signal ertönt.
- Eine voreingestellte Zeit kann nicht mehr geändert werden. In diesem Fall löschen Sie den Timer und programmieren Sie ihn neu.

Zeit löschen

- Möchten Sie die voreingestellten Zeiten löschen, drücken Sie die Taste TIMER (5), die Kontrollleuchte erlischt.

Automatische Abschaltung

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

HINWEIS:
Auf der 1. Leistungsstufe können Sie Speisen für 8 Stunden warmhalten. Danach schaltet die Kochplatte automatisch ab.

Ausschalten

- Drücken Sie die Taste ON/STANDBY (6).

HINWEIS:
- Die Kochplatte wird aus dem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Ggf. läuft der Lüfter noch eine Zeit nach.
- Ein Signal ertönt und die Kontrolllampe an der Taste ON/STANDBY (6) blinkt.
- Solange die Kochplatte heiß ist, blinkt im Display ein „H“.

- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Bevor Sie das Gerät wegräumen, lassen Sie es abkühlen.

Topferkennung

Das Gerät verfügt über eine Topferkennung. Die Kochplatte signalisiert durch einen ständigen Signalton, dass der Topf entfernt wurde und schaltet in den Bereitschaftszustand zurück. Der Lüfter läuft ggf. nach.
Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

⚠ WARNUNG:
Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und Steuereinrichtungen [ON/STANDBY Taste (6)] auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
Nach dem Kochvorgang kann es durch die abgestrahlte Hitze zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen.

Reinigung

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

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

Keramik-Kochfeld

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch gründlich nach.

- **Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen:** Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich bitte mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Gehäuse

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

Aufbewahrung

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

⚠ ACHTUNG: Bruchgefahr!
Bedenken Sie, dass die CERAN®-Fläche durch schwere oder herabfallende Gegenstände beschädigt werden kann.

Störungsbehebung

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

  Abhilfe:
  Überprüfen Sie den Netzanschluss.

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

  Mögliche Ursache:
  Es wurde kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt.

  HINWEIS:
  Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 1 Minute in den Bereitschaftszustand.

  Abhilfe:
  Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf auf.

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

  Mögliche Ursache:
  Der Übertemperaturschutz ist aktiviert.

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

  Weitere Ursache:
  Die Lüftungsschlitze sind verdeckt.

  Abhilfe:
  Befreien Sie die Lüftungsschlitze von Fremdkörpern.

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

Störungsmeldungen

Während des Betriebs können im Display folgende Meldungen erscheinen:

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

Technische Daten

Modell:..... PC-EKI 1016
Spannungsversorgung:.....220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:..... 2000 W
Schutzklasse: II
Nettogewicht:..... ca. 2,98 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-EKI 1016 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

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

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

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

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

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

servicecenter@proficook.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen**, **Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer**

und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

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

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

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

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

Profi Cook
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

Inhoud

Locatie van Bedieningselementen 3
Algemene Veiligheidsinstructies 12
Speciale veiligheidsinstructies
voor inductiekookplaten 13
Gebruik 13
Meegeleverde onderdelen 13
Het apparaat uitpakken 13
Beschrijving van onderdelen 14
Algemeen 14
Elektrische aansluiting 14
Bediening 15
Reiniging 16
Opslaan 16
Probleemoplossing 17
Storingsmeldingen 17
Technische Gegevens 17
Verwijdering -
Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool 18

Algemene Veiligheidsinstructies

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

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

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

△ LET OP:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Kinderen en gebrekkige personen

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

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

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon

toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor inductiekookplaten

Symbolen op het product

Het product is voorzien van waarschuwings- en informatiesymbolen:

WAARSCHUWING: Heet oppervlak Gevaar voor verbranding!

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

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

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Alleen aan de daarvoor aangebrachte handgrepen aanpakken.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voor werpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Houd voor de veiligheid 10 cm afstand tot de muur.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookzone, dit kan tot gevaarlijke overtemperaturen leiden.
- **Verluchting:** Houd de verluchtingsgleuven altijd vrij.

Gebruik

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

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

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

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

Meegeleverde onderdelen

1 Gebruikershandleiding
1 Enkele inductiekookplaat

Het apparaat uitpakken

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
3. Controleer of alle voorwerpen aanwezig zijn.

OPMERKING:

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

Beschrijving van onderdelen

1 BOOST-toets met indicatielichtje
2 FUNCTION-toets met indicatielichtjes TEMP. en POWER
3 "−"-toets (vermogen/temperatuur omlaag)
4 "+"-toets (vermogen/temperatuur omhoog)
5 TIMER-toets (tijd instellen) met indicatielichtje
6 ON/STANDBY toets (aan-/stand-by)
7 Luchtuitlaat
8 Stroomkabel
9 Behuizing
10 Luchtinlaat

Algemeen

Koken met inductie

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

Welke kookgerei kan ik gebruiken?

Voor inductiekookplaten is kookgerei gemaakt van magnetiseerbaar material nodig. Kookgerei wordt vandaag met de indicatie "geschikt voor inductiefornuis" uitgerust.
In principe kunt u alle ijzer bevattende pannen en potten gebruiken. Of deze wel degelijk magnetiseerbaar zijn wordt tijdens een korte test duidelijk gemaakt:
Plaats het kookgerei op de kookplaat. Het kookgerei is niet geschikt als u een pieptoon hoort na het selecteren van de kookfunctie en het aanzetten van het apparaat.

OPMERKING:
Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat bij gebruik van ongeschikt kookgerei na ongeveer 1 minuut naar de stand-by modus.

Deze materialen mogen evenmin als kookgerei gebruikt worden:

Klei, glas of aluminium.

Deze ketels mag u niet gebruiken:

Ketels met ronde Bodem.

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

Ketels die op voeten staan.

Elektrische aansluiting

Aansluitingswaarde

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

△ LET OP: Overbelasting!
Gebruik geen verlengleidingen of meervoudige contactdozen omdat het apparaat hierdoor teveel vermogen krijgt.

Aansluiting

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de netspanning die u wilt gebruiken, overeenstemt met die van het apparaat. De gegevens m.b.t. de spanning staan vermeld op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 220 – 240 V~ 50 Hz.

Bediening

Stand-by modus:

Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. Er klinkt een signaal en het controlelampje aan de toets ON/ STANDBY (6) knippert. “S” voor Stand-by knippert op het display.

- Plaats een passende ketel op de kookzone.
- Druk op de toets ON//STANDBY (6) om het kookbedrijf te starten. Het controlelampje aan de toets ON/STANDBY (6) brandt continu.

OPMERKING:
Druk binnen 1 minuut op de FUNCTION-toets, anders keert de kookplaat terug naar stand-by modus.

Selecteer Temperatuur of Vermogen als Functie

- Druk op de FUNCTION-toets (2) om temperatuur- of vermogencontrole te selecteren. Het indicatielichtje TEMP. en/of POWER toont de mogelijkheden.

Selecteer Temperatuur of Vermogenniveau voor de Kookplaat

- Druk herhaald op de “–” of “+”-toets (3 of 4) om één van de zes vermogen- of temperatuurinstellingen te kiezen.

OPMERKING:
- De kookplaat start altijd op 180 °C of vermogensniveau 4.
- Het indicatielichtje toont het geselecteerde niveau / temperatuur.
- De kookplaat schakelt automatisch uit na 120 minuten als er geen wijzigingen worden gemaakt.
- Op vermogenniveau 1 kan eten 8 uur warmgehouden worden. Daarna schakelt de kookplaat automatisch uit.

BOOST-toets (Impuls)

De BOOST-functie kan apart geactiveerd worden om snel op te warmen op de hoogste vermogen- of temperatuurinstelling. Het BOOST-toets (1) indicatielichtje brandt.
De functie kan uitgeschakeld worden door het vermogen of de temperatuur te verminderen met de “–”-toets of door weer op de BOOST-toets te drukken.
In dit geval wordt de temperatuur teruggeschakeld naar 180 °C.

Uitschakeltijd instellen

De TIMER-toets wordt gebruikt om de kooktijd te beperken.

- Schakel het apparaat in en kies de gewenste instelling.
- Druk op de TIMER –toets (5). Het TIMER (5) indicatielichtje brandt.
- Stel de uitschakeltijd in tussen 1 minuut en 3:00 uur met de “–/+”-toetsen.

OPMERKING:
- Druk kort op de “–” of “+”-toets om de tijd met 1-minuut stapjes in te stellen.
- Houdt de “–” of “+”-toets ingedrukt om de tijd met 10-minuut stapjes in te stellen.
- Druk op de “–”-toets om de timer op 3:00 uur te zetten. Op deze manier kunt u de tijd omgekeerd instellen.
- De tijdwaarde knippert een paar seconden na het instellen, en brandt daarna continu.
- De kookplaat schakelt automatisch uit na de ingestelde tijd en u hoort een pieptoon.
- Als de tijd ingesteld is kan deze niet veranderd worden. Wis in dit geval de timer en stel deze opnieuw in.

Tijd wissen

- Wanneer u de vooringestelde tijden wilt wissen, drukt u op de toets TIMER (5), het controlelampje dooft.

Automatische uitschakeling

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

OPMERKING:
Op vermogenniveau 1 kan eten 8 uur warmgehouden worden. Daarna schakelt de kookplaat automatisch uit.

Uitschakelen

- Druk op de toets ON/STANDBY (6).

OPMERKING:
- De kookplaat wordt van de bedrijfstoestand naar de standby-toestand teruggezet. Eventueel loopt de ventilator nog even door.
- Er klinkt een signaal en het controlelampje aan de toets ON/STANDBY (6) knippert.
- Zolang de kookplaat nog heet is, knippert “H” op het display.

- Trek daarna de netstekker uit.
- Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoe-len.

Panherkenning

Het apparaat beschikt over een ketelherkenning. De kookplaat laat een constant pieptoon horen om aan te geven dat de ketel verwijderd is en schakelt naar stand-by modus. De ventilator kan blijven draaien.
Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

⚠ WAARSCHUWING:
Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld via de regel- en besturingsinrichtingen [ON/STANDBY-toets (6)] en niet alleen door middel van de panherkenning.

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor brandletsels!
Na het koken kan het door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.

Reiniging

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

⚠ LET OP:
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Keramische kookplaat

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

Behuizing

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

Opslaan

- Berg het apparaat alleen op nadat het gereinigd en afgekoeld is.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op een goed geven-

tileerde en droge plek op, buiten bereik van kinderen.

△ LET OP: Risico op breuken!
Vergeet a.u.b. niet dat het CERAN® oppervlak beschadigd kan raken door zware of vallende voorwerpen.

Probleemoplossing

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

  Oplossing:
  Controleer de netaansluiting.

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

  Mogelijke oorzaak:
  Er is geen of ongeschikte kookgerei op de kookplaat geplaatst.

  OPMERKING:
  Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na ongeveer 1 minuut naar stand-by modus.

  Oplossing:
  Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

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

  Mogelijke oorzaak:
  De hittegevoelige veiligheidsschakelaar is geactiveerd.

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

  Andere oorzaak:
  De verluchtingsgleuven zijn bedekt.

  Oplossing:
  Ontdoe de verluchtingsgleuven van vreemde voorwerpen.

  Andere oorzaak:
  De kookplaat werd na 120 minuten automatisch uitgeschakeld.

Storingsmeldingen

Tijdens het gebruik kunnen de volgende foutmeldingen getoond worden:

Melding	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	In dit geval is er een probleem in de elektronische sturing. Stuur het apparaat met een beschrijving van onze service center.
E3, E6	Overtemperatuur. Zie meer details in het hoofdstuk Probleemoplossing.
E7, E8	Overspanning of onderspanning. Controleer het stroomnet!

Technische Gegevens

Model: ..... PC-EKI 1016
Spanningstoevoer: .....220-240 V~ 50/60 Hz
Opgenomen vermogen: ..... 2000 W
Beschermingsklasse: II
Nettogewicht: .....ong. 2,98 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

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

Verwijdering - Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Table des matières

Situation des commandes 3
Conseils généraux de sécurité 19
Informations spéciales de sécurité relatives aux plaques de cuisson de sécurité 20
Utilisation prévue 20
Pièces Incluses 21
Déballer l'appareil 21
Description des pièces 21
Généralités 21
Branchement électrique 22
Fonctionnement 22
Nettoyage 23
Stockage 24
Dépannage 24
Alarmes 25
Données techniques 25
Elimination-
Signification du symbole "Elimination" 25

Conseils généraux de sécurité

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

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

Symboles de ce mode d'emploi

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

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

△ ATTENTION :
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

i NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Enfants et personnes fragiles

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

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

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

Informations spéciales de sécurité relatives aux plaques de cuisson de sécurité

Symboles sur le produit

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

AVERTISSEMENT : Surface chaude! Risque de brûlure !

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

⚠ AVERTISSEMENT :

- **Zone vitro-céramique !** Lorsque la surface est endommagée ou fissurée, il y a lieu d'éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Chaleur à induction !** Ne pas poser sur la plaque de cuisson des objets, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuil-lères et des couvercles, ceuxci pouvant devenir très chauds.
- **Surface chaude !** Une plaque de cuisson à induction ne chauffe dans un premier temps que le fond de l'ustensile de cuisson et non pas la zone de cuisson elle-même. Mais après la cuisson, la chaleur dégagée peut également provoquer des températures élevées dangereuses au niveau de la zone de cuisson ! Risque de brûlure.
- **Avertissement des risques pour la santé !** Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne doivent pas utiliser cette plaque de cuisson.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur.
- Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- À saisir uniquement sur les poignées réservées à cet effet.
- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffi sant, à l'écart des objets facilement infl ammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Ne fi xez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Conservez une distance de sécurité de 10 cm par rapport aux murs.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisson vides sur la zone de cuisson, vous risqueriez alors de provoquer un surchauffement dangereux.
- **Aération :** Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.

Utilisation prévue

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

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

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

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

Pièces Incluses

1 Mode d'emploi
1 Plaque de cuisson à induction

Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
3. Vérifiez la présence de tous les éléments du contenu.

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

Description des pièces

1 Touche BOOST avec témoin lumineux
2 Touche FUNCTION avec témoins lumineux TEMP. et POWER
3 Touche "−" (diminuer la puissance/ température)
4 Touche "+" (augmenter la puissance/ température)
5 Touche TIMER avec témoin lumineux
6 Touche ON/STANDBY (Marche/Veille)
7 Sortie de ventilation
8 Câble d'alimentation secteur
9 Boitier
10 Entrée de ventilation

Généralités

La cuisson à induction

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

Quels ustensiles de cuisine puis-je utiliser?

Pour les plaques de cuisson à induction, il est nécessaire d'utiliser des ustensiles faits de matériaux magnétisables. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine sont munis d'une information sur leur aptitude à l'emploi sur des fours à plaques de cuisson à induction.

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

Placez l'ustensile sur la plaque de cuisson. Si un avertisseur sonore retentit une fois que la fonction cuisson est sélectionnée après avoir mis l'appareil en marche, alors l'ustensile ne convient pas.

NOTE :
Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met en mode de veille après 1 minute si un ustensile inadéquat est utilisé.

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

Le grès, le verre ou l'aluminium.

Les fait-tout suivants sont inadaptés :

Les fait-tout au fond rond.

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

Les fait-tout r eposant sur des pieds.

FRANÇAIS

Branchement électrique

Puissance du branchement

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

⚠ ATTENTION : Surcharge !
Ne pas utiliser des câbles de rallonge ou des prises multiples étant donné que ces appareils sont trop puissants.

Branchement

- Avant de brancher l'appareil, vérifi ez que la tension du réseau que vous voulez utiliser convient à l'appareil. Les informations à cet égard fi gurent sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant 220 – 240 V ~ 50 Hz en bon état.

Fonctionnement

État de veille :

Après avoir enfiché la fiche, la plaque de cu-isson se met en état de veille. Un signal sonore retentit et le voyant de contrôle sur la touche ON/STAND-BY (6) clignote. "S" pour veille (standby) clignote sur l'écran.

- Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche ON/STANDBY (6), afin de lancer la cuisson. Le voyant de contrôle sur la touche ON/STANDBY (6) s'allume et le reste en permanence.

i NOTE :
Appuyez sur le touche FUNCTION en moins d'une minute; sinon la plaque de cuisson retourne en mode de veille.

Sélectionner la Température ou la Puissance de fonctionnement

- Appuyez sur le touche FUNCTION (2) pour sélectionner le contrôle de température ou de puissance. Les témoins lumineux TEMP. et/ou POWER montrent les options.

Sélectionner la Température ou la Puissance de la plaque de cuisson

- Appuyez plusieurs fois sur le touche "**–**" ou "**+**" (3 ou 4) pour sélectionner l'un des six réglages de température ou de puissance.

i NOTE :
- La plaque de cuisson se met toujours en route à une température de 180°C ou une puissance niveau 4, respectivement.
- Les témoins lumineux montrent le niveau de puissance / température sélectionné.
- La plaque de cuisson s'éteint automatique-ment après 120 minutes si aucune saisie n'a llieu.
- Au niveau de puissance 1, la nourriture peut être maintenue au chaud pendant 8 heures. La plaque de cuisson s'éteint ensuite automatiquement.

Touche BOOST (Suralimentation)

La fonction BOOST peut être activée indépendam-ment pour chauffer rapidement la plaque jusqu'au niveau de température ou de puissance le plus élevé. Le témoin lumineux du touche BOOST (1) s'allume.
Cette fonction peut être désactivée en diminuant la puissance ou la température à l'aide du touche "**–**" ou en appuyant à nouveau sur le touche BOOST. Dans ce cas, le réglage de température est réini-tialisé à 180°C.

Entrer le temps d'arrêt

Le touche TIMER est utilisé pour limiter le temps de cuisson.

- Allumer l'appareil et sélectionnez le réglage souhaité.
- Appuyez sur el touche TIMER (5). Le témoin lumineux TIMER (5) s'allume.
- Réglez la durée entre 1 minute et 3 :00 heures à l'aide des touches "**–/+**".

NOTE :

- Appuyez brièvement sur le touche "−" ou "+ " pour régler le temps par incréments de 1 minute.
- Maintenez le touche "−" ou "+" enfoncé pour régler le temps par incréments de 10 minutes.
- Appuyez sur le touche "−" pour régler de minuteur sur 3 :00 heures. de cette manière, vous pouvez régler le temps à l'envers.
- Tout d'abord, la valeur temps clignote quelques secondes après le réglage, elle demeure ensuite allumée constamment.
- La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après le temps déterminé et un avertisseur sonore retentit.
- Une fois que le temps est réglé, il ne peut plus être changé. Dans ce cas, réinitialisez le minuteur et programmez celui-ci à nouveau.

Supprimer la durée

- Lorsque vous souhaitez supprimer les heures préréglées, appuyez sur la touche TIMER (5) et le voyant de contrôle s'éteint.

Arrêt automatique

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

NOTE :

Au niveau de puissance 1, vous pouvez conserver de la nourriture au chaud pendant jusqu'à 8 heures. Ensuite, la plaque chauffante s'éteint automatiquement.

Arrêter

- Appuyez sur la touche ON/STANDBY (6).

NOTE :

- La plaque de cuisson retourne du mode de fonctionne-ment au mode veille. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps.
- Un signal retentit et le voyant de contrôle sur la touche ON/STANDBY (6) clignote.
- Tant que la plaque de cuisson est chaude, l'écran affiche un „H".

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

Détection du récipient

L'appareil dispose d'une détection de la présence d'un fait-tout. La plaque chauffante émet un avertissement sonore continuel pour indiquer que la casserole a été retirée, puis elle retourne en mode de veille. Il se peut que le ventilateur continue de tourner.

Veuillez-vous conformer aux informations suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT :

Après son utilisation, il y a lieu d'arrêter la plaque de cuisson à l'aide de ses dispositifs de réglage et de commande [touche ON/STANDBY (6)] à l'exclusion de la seule détection du récipient.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

Stockage

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

⚠ ATTENTION : Risque de fissure !
N'oubliez pas que la surface CERAN® peut s'endommager si vous posez un objet lourd ou que vous faites tomber un objet.

Dépannage

- **L'appareil ne fonctionnepas, n'affiche rien.**

  Remède :
  Vérifiez son branchement au secteur.

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

  Cause possible :
  Aucun ustensile de cuisson n'est posé sur la plaque ou un ustensile de cuisson inadéquate est utilisé.

  ℹ NOTE :
  Pour des raisons de sécurité, l'appareil se place en mode de veille après une minute

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

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

  Cause possible :
  La coupure thermique est activée.

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

  Autre cause :
  Les fentes d'aération sont obstruées.

  Remède :
  Dégagez les fentes d'aération de tout corps étranger.

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

Alarmes

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

Message	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	Dans ce cas, il y a un problème au niveau de la commande électrique. Envoyez l'appareil à votre centre de service avec une description du problème.
E3, E6	Température surélevée. Voir de plus amples détails dans le chapitre Dépannage.
E7, E8	Surtension ou sous-voltage. Vérifiez le réseau du secteur !

Données techniques

Modèle : ..... PC-EKI 1016
Alimentation : .....220-240 V~ 50/60 Hz
Consommation : ..... 2000 W
Classe de protection :..... II
Poids net : .....environ 2.98 kg

Sous réserve de modifications techniques.

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

Elimination- Signification du symbole "Elimination"

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

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

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

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

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

ESPAÑOL

Contenidos

Indicación de los elementos de manejo 3
Indicaciones generales de seguridad 26
Indicaciones especiales de seguridad para placas de cocina por inducción 27
Uso para el que está destinado 27
Piezas suministradas 27
Desembalaje del aparato 27
Descripción de las partes 28
Aspectos generales 28
Conexión eléctrica 28
Utilización 29
Limpieza 30
Almacenamiento 31
Resolución de problemas 31
Mensajes de fallo 31
Datos técnicos 32
Eliminación - Significado del símbolo “cubo de basura” 32

Indicaciones generales de seguridad

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

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

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

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

i NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

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

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

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

Indicaciones especiales de seguridad para placas de cocina por inducción

Símbolos en el producto

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

AVISO: Superficie caliente!
¡Existe riesgo de quemaduras!

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

⚠ **AVISO:**

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

- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Coloque el aparato sobre una superfi cie plana, resistente a la humedad y al calor.
- En caso de tener una superfi cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- Solamente agarrar por las asas previstas.
- No utilice el aparato, por el calor ascedente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga sufi ciente distancia de seguridad contra objetos fácilmente infl amables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- Mantenga una distancia de seguridad con respecto a las paredes de 10 cm.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretemperaturas.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.

Uso para el que está destinado

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

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

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

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

Piezas suministradas

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

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas, material de relleno, bridas de cable y cartón.

3. Compruebe que estén todos los materiales.

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

Descripción de las partes

1 Tecla BOOST con piloto indicador
2 Tecla FUNCTION con pilotos indicadores TEMP. y POWER
3 Tecla “−” (reducir potencia/temperatura)
4 Tecla “+” (aumentar potencia/temperatura)
5 Tecla TIMER con piloto indicador
6 Tecla ON/STANDBY (encendido/en espera)
7 Salida de aire
8 Cable de alimentación
9 Carcasa
10 Toma de aire

Aspectos generales

Cocción con inducción

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

¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

Para placas de inducción, es necesario utilizar utensilios de cocina de material imantable.
Las baterías de cocina se proveen hoy en día con la indicación que se apropian para la cocina de inducción.

De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:
Coloque los utensilios de cocina correspondientes en la placa. Los utensilios no son aptos si suena un pitido después de seleccionar la función de cocción y encender el aparato.

NOTA:
Por motivos de seguridad, el aparato vuelve al modo de espera tras aprox. 1 minuto cuando se emplean utensilios de cocina no aptos.

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

Arcilla, cristal o aluminio.

Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:

Cazuelas con fondo redondo.

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

Cazuelas con pies.

Conexión eléctrica

Potencia conectada

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

△ ATENCIÓN: Sobrecarga!
No emplee líneas de prolongación ni cajas de enchufe múltiples, ya que este equipo es muy potente.

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifi que que la tensión de red que desea utilizar coincide con el aparato. Las indicaciones para ello las encontrará en la placa de características.
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 220 V – 240 V~ 50Hz, instalada reglamentariamente.

Utilización

Estado de reserva:

Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. Suena una señal y la lámpara de control en la tecla ON/STANDBY (6) parpadea. Parpadeará una “S” de “standby” (en espera) en la pantalla.

- Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
- Pulse la tecla ON/STANDBY (6), para iniciar el funcionamiento de cocción. La lámpara de control en la tecla ON/ STANDBY (6) se ilumina continuamente.

NOTA:
Pulse el tecla FUNCTION en un plazo de 1 minuto; de lo contrario, la placa de cocción volverá al modo en espera.

Seleccionar la temperatura o la potencia como función

- Pulse el tecla FUNCTION (2) para seleccionar la temperatura o el control de potencia. Los pilotos indicadores TEMP y/o POWER muestran las opciones.

Seleccionar la temperatura o la potencia para la placa de cocción

- Pulse repetitivamente el tecla “−” o “+” (3 o 4) para seleccionar uno de los seis valores de temperatura o potencia.

NOTA:

- La placa de cocción siempre comienza a una temperatura de 180 °C o un nivel de potencia de 4 respectivamente.
- Los pilotos indicadores muestra la temperatura/el nivel seleccionados.
- La placa de cocción se apaga automáticamente tras 120 minutos si no se detecta movimiento.
- En el nivel de potencia 1, la comida se puede mantener caliente 8 horas. Después, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Tecla BOOST (TURBO)

La función BOOST se puede activar por separado para calentar rápidamenre en el valor superior de potencia o temperatura. El piloto indicador del tecla BOOST (1) se iluminará.
La función se puede desactivar reduciendo la potencia o la temperatura con el tecla “−” o pulsando el tecla BOOST de nuevo.
En este caso, la temperatura se restablece en 180 °C.

Introduzca el tiempo de apagado

El tecla TIMER se utiliza para limitar el tiempo de cocinado.

- Encienda el aparato y seleccione el valor que desee.
- Pulse el tecla TIMER (5). El piloto indicador de BOOST (5) se iluminará.
- Defina un período de tiempo entre 1 minuto y 3 horas con los teclas “−/+”.

NOTA:

- Pulse el tecla “−” o “+” brevemente para definir la hora en intervalos de 1 minuto.
- Pulse y mantenga pulsado el tecla “−” o “+” para definir la hora en intervalos de 10 minutos.
- Al pulsar el tecla “−”, establecerá el temporizador en 3 horas. De esta forma, puede establecer la hora hacia atrás.

NOTA:
- El valor de hora parpadeará primero unos segundos después de fijarlo y, a continuación, se iluminará de forma continua.
- La placa de cocción se apagará automáticamente tras la hora prestablecida cuando suene un pitido.
- Una vez que se fije la hora, no se podrá cambiar. En este caso, ponga el valor del temporizador a cero y vuelva a programarla.

Borrado de tiempo

- Si desea borrar los tiempos preajustados, pulse la tecla TIMER (5), la lámpara de control se apaga.

Desconexión automática

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

NOTA:
En el nivel de potencia 1, la comida se puede mantener caliente 8 horas. Después, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Desconexión

- Pulse la tecla ON/STANDBY (6).

NOTA:
- La placa de cocina cambia del modo de funcionamiento al modo de disposición. Dado el caso, puede ser que el ventilador marche en inercia.
- Suena una señal y la lámpara de control en la tecla ON/ STANDBY (6) parpadea.
- Hasta que esté caliente la placa de cocina, parpadeará en el display “H”.

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

Reconocimiento de olla

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. La placa de cocción emitirá un tono de pitido continuo para comunicar que se ha retirado el utensilio de cocción y volverá al modo en espera. Es posible que el ventilador siga girando.
Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

⚠ AVISO:
Después del uso se debe desconectar la placa de cocina por los dispositivos de regulación y mando [tecla ON/STANDBY (6)] y no sólo por el reconocimiento de olla.

⚠ AVISO: ¡Peligro de quemadura!
Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.

Limpieza

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

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

Placa de cocción vitrocerámica

- Elimine los restos de comida aún calientes con un paño húmedo o un pañuelo de papel.
- Limpie la placa de cocción con una esponja suave y un poco de agua y séquela minuciosamente con un paño suave.

- **Detergentes para las superficies de vitrocerámica:** En caso que se hayan quemado restos de comida en la placa compre los productos para eliminar estos en los departamentos especializados de los comercios.

Carcasa

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

Almacenamiento

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

⚠ ATENCIÓN: ¡Peligro de ruptura!
Recuerde que la superficie de CERAN® se puede romper si caen sobre ella objetos pesados.

Resolución de problemas

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

  Acción correctora:
  Compruebe la conexión de red.

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

  Posible causa:
  No se ha colocado un utensilio de cocina en la placa o el utensilio colocado no era apto.

  i NOTA:
  Por motivos de seguridad, el aparato vuelve al modo de espera tras aprox. 1 minuto.

  Acción correctora:
  Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

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

  Posible causa:
  Se ha activado el corte térmico.

  Acción correctora:
  Desconecte el aparato del suministro eléctrico y deje que se enfríe durante aprox. 20 minutos. Ponga después de nuevo el equipo en servicio.

  Otra causa:
  Las ranuras de ventilación están cubiertas.

  Acción correctora:
  Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

  Otra causa:
  La placa de cocina se desconectó automáticamente después de 120 minutos.

Mensajes de fallo

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

Mensaje	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	En este caso hay un problema en el control electrónico. Envíe el aparato con una descripción del problema a nuestro centro de asistencia.
E3, E6	Sobretemperatura. Ver más detalles en la sección “Resolución de problemas”.
E7, E8	Sobretensión y tensión mínima. Compruebe la red de corriente.

Datos técnicos

Modelo: ..... PC-EKI 1016
Suministro de tensión:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: ..... 2000 W
Clase de protección:..... II
Peso neto:.....ca. 2,98 kg

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

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

Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Indice

Posizione dei comandi 3
Norme di sicurezza generali 33
Norme speciali di sicurezza per piastre di cottura ad induzione 34
Uso previsto 34
Pezzi in dotazione 35
Disimballaggio dell'apparecchio 35
Descrizione dei pezzi 35
Generalità 35
Allacciamento elettrico 35
Uso 36
Pulizia 37
Conservazione 38
Eliminazione dei guasti 38
Segnalazione dei guasti 38
Dati tecnici 38
Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione" 39

Norme di sicurezza generali

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

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

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

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

△ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti

i NOTA:
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Bambini e persone fragili

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

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

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

Norme speciali di sicurezza per piastre di cottura ad induzione

Simboli sul prodotto

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

AVVISO: Superficie calda!
Pericolo di ustione!
Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie che si può toccare può essere molto alta.

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

⚠ AVVISO:
- **Pericolo di danni alla salute!** Alle persone con bypass cardiaci è vietato utilizzare questo piano di cottura.

- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.
- Porre l'apparecchio su una superfi cie piana e resistente all'umidità e al calore.
- Nel caso di superfi ci delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Afferrare solo sulle apposite impugnature.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza suffi ciente dagli oggetti facilmente infi ammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Tenere una distanza di sicurezza di 10 cm dalle pareti.
- Non riscaldate una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.

Uso previsto

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

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

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

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

Pezzi in dotazione

1 Manuale istruzioni
1 Piastra di cottura a induzione singola

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti I materiali dell'imballaggio come pellicole, material di riempimento, clip cavi e cartone.
3. Controllare che non manchi alcun componente.

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

Descrizione dei pezzi

1 Tasto BOOST con spia
2 Tasto FUNCTION con spie TEMP. e POWER
3 Tasto "−" (alimentazione/rid. temperatura)
4 Tasto "+" (alimentazione/aumento temperatura)
5 Tasto TIMER con spia
6 Tasto ON/STANDBY (accensione/disponibilità all'uso)
7 Uscita aria
8 Cavo alimentazione principale
9 Alloggiamento
10 Ingresso aria

Generalità

Cucinare con induzione

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

Che tipo di pentolame posso impiegare?

Per le piastre a induzione, adottare pentole in materiale magnetizzabile. Oggigiorno il pentolame viene in tali casi munito della dicitura "fornello ad induzione".
Fondamentalmente potete utilizzare tutti i recipienti di cottura contenenti ferro; se essi sono effettivamente magnetizzabili lo potete constatare con un piccolo esperimento:
Collocare la pentola sulla piastra di cottura. La pentola non è adatta se si sente un bip dopo aver selezionato la funzione di cottura e aver acceso l'apparecchio.

NOTA:
Per ragioni di sicurezza, la piastra torna nel modo standby dopo circa 1 minuto dal posizionamento di una pentola non adatta su di essa.

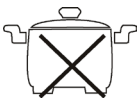
Come pentolame non si possono utilizzare recipienti composti dei seguenti materiali:

Argilla, vetro o alluminio.

È vietato utilizzare i seguenti tipi di pentola:

Pentole con fondo rotondo.

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



Pentole sorrette da piedini

Allacciamento elettrico

Potenza allacciata

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

⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!
Non utilizzate prolunghe di cavi o prese multiple, in quanto questo apparecchio ha una potenza troppo elevata.

Collegamento

- Prima di infi lare la spina nella presa, controllare che la tensione di rete richiesta coincida con quella dell' apparecchio. I dati sono riportati sulla targhetta di identifi cazione.
- Collegare l' apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata 220 – 240 V~ 50 Hz.

Uso

Condizione di pronto:

Dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. Risuona un segnale e l'indicatore luminoso di controllo sul tasto ON/STANDBY (6) lampeggia. "S" per standby lampeggia sul display.

- Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
- Per avviare la cottura, premere il tasto ON/ STANDBY (6). L'indicatore luminoso di controllo sul tasto ON/STANDBY (6) lampeggia in continuo.

i NOTA:
Premere il tasto FUNCTION entro un minuto; in caso contrario, la piastra di cottura torna al modo standby.

Selezione di temperatura o potenza come funzione

- Premere il tasto FUNCTION (2) per selezionare la temperatura o la potenza. Le spie TEMP. e/o POWER mostrano le opzioni.

Selezione temperatura o potenza per la piastra di cottura

- Premere ripetutamente i tasto "−" o "+" (3 o 4) per selezionare uno dei sei valori di potenza e temperatura.

i NOTA:

- La piastra di cottura si avvia sempre alla temperatura di 180°C o al livello di potenza 4.
- Le spie mostrano il livello/la temperatura selezionati.
- La piastra di cottura si spegne automaticamente dopo 2 ore se non viene rilevato alcun input.
- Quando il livello di potenza si trova su 1, gli alimenti possono essere tenuti in caldo per 8 ore, quindi la piastra di cottura si spegne automaticamente.

Tasto BOOST

La funzione BOOST al livello più alto di potenza o temperatura. Tasto BOOST (1) la spia si accende. La funzione può essere disattivata riducendo potenza o temperatura con il tasto "−" o premendo nuovamente il tasto BOOST.
In questo la temperatura viene resettata a 180°C.

Inserimento del tempo OFF

Il tasto TIMER viene utilizzato per llimitare il tempo di cottura.

- Accendere l'apparecchio e selezionare il valore desiderato.
- Premere il tasto TIMER (5). La spia TIMER (5) si accende.
- Impostare il tempo OFF tra un minuto e 3:00 ore con i tasti "−/+".

i NOTA:

- Premere brevemente i tasto "−" o "+" per impostare il tempo a passi di un minuto.
- Tenere i tasto "−" o "+" per impostare il tempo a passi di 10 minuti.
- Premendo il tasto "−" si imposta il timer su 3:00 ore. In questo modo è possible impostare il tempo in direzione inversa.
- Il valore del tempo lampeggia dapprima alcuni secondi dopo l'impostazione, quindi rimane acceso.

NOTA:
- La piastra di cottura si spegne automaticamente dopo il tempo preimpostato e si sente un bip.
- Quando il tempo è stato impostato, non può essere modificato. In questo caso, azzerare il valore del tempo e programmarlo nuovamente.

Cancellare la durata

- Se si desidera cancellare gli orari impostati in precedenza, premere il tasto TIMER (5), l'indicatore luminoso di controllo si spegne.

Spegnimento automatico

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

NOTA:
Quando il livello di alimentazione è pari a 1, gli alimenti possono essere tenuti in caldo per 8 ore, quindi la piastra di cottura si spegne automaticamente.

Spegnimento

- Premere il tasto ON/STANDBY (6).

ONOTA:
- La piastra di cottura viene riportata in standby. Eventualmente la ventola continua a funzionare ancora per un po'.
- Risuona un segnale e l'indicatore luminoso di controllo sul tasto ON/STANDBY (6) lampeggia.
- Appena la piastra di cottura si scalda, nel display lampeggia un "H".

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

Selettore presenza pentole

L'apparecchio dispone di una funzione di riconoscimento della presenza di pentole. La piastra di cottura emette un bip continuo per comunicare che la pentola é stata rimossa e torna al modo standby. La ventola può rimanere accesa.
A tale riguardo siete pregati di osservare le seguenti avvertenze:

⚠ AVVISO:
Dopo l'uso la piastra di cottura ad induzione deve essere spenta selezionando gli appositi [tasto ON/STANDBY (6)] e non solo con il selettore presenza pentole.

⚠ AVVISO: Pericolo di ustioni!
Al termine del processo di cottura il calore irradiato può generare temperature pericolose sulla zona di cottura.

Pulizia

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

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

Piano di cottura in ceramica

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

Carcassa

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

Conservazione

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

⚠ ATTENZIONE: Pericolo di rottura!
Ricordare che la superificie CERAN® può essere danneggiata da oggetti pesanti o dalla caduta di oggetti.

Eliminazione dei guasti

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

  Rimedio:
  Controllate l'allacciamento alla rete.

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

  Possibile causa:
  Sulla piastra di cottura non sono state collocate pentole oppure sulla piastra di cottura é stata collocata una pentola non adatta.

  i NOTA:
  Per ragioni di sicurezza, l'apparecchio torna al modo standby dopo circa un minuto.

  Rimedio:
  Utilizzate una pentola adatta per piani di cottura ad induzione.

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

  Possibile causa:
  È scattata la termica.

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

  Ulteriore causa:
  Le feritoie di ventilazione sono coperte.

  Rimedio:
  Liberate le feritoie di ventilazione da corpi estranei.

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

Segnalazione dei guasti

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

Messaggio	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	In questo caso vi è un problema nel comando elettronico. Inviare l'apparecchio con una descrizione del problema al centro assisternza.
E3, E6	Sovratemperatura. Per ulterior particolari, vedere il capitolo Ricerca dei guasti.
E7, E8	Sovratensione o sottotensione. Controllate la rete di alimentazione elettrica!

Dati tecnici

Modello: ..... PC-EKI 1016
Alimentazione rete:.....220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo di energia:..... 2000 W
Classe di protezione:..... II
Peso netto:..... ca. 2,98 kg

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

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

Smaltimento - Significato del simbolo “Eliminazione”

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

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

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

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

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

Contents

Location of Controls 3
General Safety Instructions..... 40
Specific safety notes for
induction hot plates 41
Intended Use 41
Supplied parts..... 41
Unpacking the appliance..... 41
Description of parts..... 41
General information..... 42
Electrical Connection..... 42
Operation 42
Cleaning..... 44
Storage 44
Troubleshooting..... 45
Error messages 45
Technical Data 45
Disposal -
Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol..... 45

General Safety Instructions

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

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

Symbols in these Instructions for Use

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

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

⚠ CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE:
This highlights tips and information.

Children and Frail Individuals

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

  ⚠ WARNING!
  Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.

- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Specific safety notes for induction hot plates

Symbols on the Product

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

WARNING: Hot surface!
Danger of burns!

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

⚠ WARNING:

- **Glass-ceramic surface!** If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.
- **Induction heat!** Metal objects as, e.g., knifes, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.
- **Hot surface!** The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during coo-king, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!
- **Potential damage to your health!** People wearing pacemakers must not use this cooker.

- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
- Use a heat resistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Do not move the device when it is in operation.
- Only grip the handles which are intended for this.
- Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.
- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm) Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
- Keep a safety distance of 10cm to the walls.
- Do not heat empty pots on the cooking zone as this may lead to dangerous overheating.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.

Intended Use

This appliance is intended for preparing foodstuffs in induction cookware.

It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.

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

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

Supplied parts

1 User Manual
1 Single Induction Cooking Plate

Unpacking the appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
3. Check the contents for completeness.

NOTE:
Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “Cleaning”.

Description of parts

1 BOOST button with indicator lamp
2 FUNCTION button with indicator lamps TEMP. and POWER
3 “–” button (power/temperature down)

ENGLISH

4 "+" button (power/temperature up)
5 TIMER button (set time) with indicator lamp
6 ON/STANDBY button
7 Air outlet
8 Mains power cable
9 Housing
10 Air inlet

General information

Cooking with induction technology

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

What cooking utensils may I use?

For induction cooking plates cookware made from magnetisable material is needed. Today, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying ‚Suitable for induction hob' or similar.

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

Place the relevant cookware on the cooking plate. The cookware is not suitable if a beep tone sounds after selecting the cooking function and switching the appliance on.

NOTE:

For safety reasons the appliance returns with unsuitable cookware after approx. 1 minute to standby mode.

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

Clay, glass or aluminium.

Do not use the following types of pots:

Pots with bended (convex/parabolic) bases.

Pots with a base diameter of less than 12 cm.

Pots standing on feet.

Electrical Connection

Connected load/wattage

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

⚠ CAUTION: Overload!

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

Connection

- Before inserting the mains plug into the socket check whether the voltage which you intend to use corresponds to that of the machine. Please see the label on the machine for details.
- Only connect the machine to a correctly installed safety socket, 220 – 240 V~ 50 Hz.

Operation

Standby mode:

After you have connected the device's plug to the mains supply, the hub is in standby mode. A signal sounds and the indicator lamp on the ON/STANDBY button (6) flashes. "S" for standby flashes on the display.

- Put a suitable pot on the cooking zone.
- Press the ON/STANDBY button (6), to start cooking. The indicator lamp on the ON/STAND-BY button (6) will be on continuously.

NOTE:
Press the FUNCTION button within 1 minute; otherwise the cooking plate will return to standby mode.

Select Temperature or Power As Function

- Press the FUNCTION (2) button to select temperature or power control. The indicator lamps TEMP. and/or POWER show the options.

Select Temperature or Power For The Cooking Plate

- Repeatedly press the "−" or "+" (3 or 4) button to select one of the six power or temperature settings.

NOTE:
- The cooking plate always starts on temperature 180°C or power level 4 respectively.
- The indicator lamps show selected level / temperature.
- The cooking plate automatically turns off after 120 minutes if no further input is detected.
- On power level 1 food can be kept warm for 8 hours. Then the cooking plate turns off automatically.

BOOST Button

The BOOST function can be separately activated to quickly heat up on the highest power or temperature setting. The BOOST button (1) indicator lamp lights up.
The function can be deactivated by decreasing power or temperature with the "−" button or by pressing the BOOST button again.
In this case the temperature is reset to 180°C.

Enter Off Time

The TIMER button is used to limit the cooking time.

- Switch the appliance on and select the desired setting.
- Press the TIMER (5) button. The TIMER (5) indicator lamp lights up.
- Set the off time between 1 minute and 3:00 hours with the "−/+" buttons.

NOTE:
- Briefly press the "−" or "+" button to set the time in 1-minute steps.
- Press and hold the "−" or "+" button to set the time in 10-minute steps.
- Pressing the "−" button sets the timer to 3:00 hours. In this way you can set the time in reverse.
- The time value first flashes a few seconds after setting, then lights up continuously.
- The cooking plate turns off automatically after the preset time and a beep tone sounds.
- Once the time is set it cannot be changed. In this case clear the timer and programme again.

Delete the time

- If you would like to delete the preset times, press the TIMER (5) button, so that the control lamp goes off.

Automatic shut-off

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

NOTE:
On power level 1 food can be kept warm for 8 hours. Then the cooking plate turns off automatically.

Switching off

- Press the ON/STANDBY button (6).

NOTE:

- The hot plate is reset from its operational state to standby mode. The fan may continue to run for a period of time.
- A signal sounds and the indicator lamp on the ON/STANDBY button (6) flashes.
- As long as the hot plate is still hot, a “H” flashes on the display.

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

Pan recognition

The device has a pot recognition function. The cooking plate sounds a continuous beep tone to communicate that the pot was removed and returns to standby mode. The fan may continue running.
In this context, please pay attention to the following:

⚠ WARNING:
After use, the hot plate is to be switched off by means of its regulation and control devices [ON/STANDBY button (6)] and not just by pan recognition.

⚠ WARNING: Hazard of burns!
Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

Cleaning

⚠ WARNING:

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

⚠ WARNING:

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

⚠ CAUTION:

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

Ceramic Hob

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

Housing

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

Storage

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

⚠ CAUTION: Risk of breakage!
Please remember that the CERAN® surface can be damaged by heavy or falling objects.

Troubleshooting

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

  Remedy:
  Check the mains connection.

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

  Possible cause:
  No or unsuitable cookware was placed on the cooking plate.

  HINWEIS:
  For safety reasons the appliance returns after approx. 1 minute to standby mode.

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

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

  Possible cause:
  The thermal cut-off is activated.

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

  Further cause:
  The ventilation slots are obstructed.

  Remedy:
  Free the ventilation slots from any obstructions.

  Further cause:
  The hot plate was automatically switched off after 120 minutes.

Error messages

During operation the following error messages can be displayed:

Security instruction	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	In this case, there is a problem with the electronic control. Send the appliance with a description of the problem to our service centre.
E3, E6	Overheating. See further details in chapter Troubleshooting.
E7, E8	Overvoltage or undervoltage. Check the power supply system!

Technical Data

Model: ..... PC-EKI 1016
Power supply: .....220-240 V~ 50/60 Hz
Power consumption:..... 2000 W
Protection class: II
Net weight: .....approx. 2.98 kg

Subject to technical changes without prior notice!

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

Disposal - Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

Spis treści

Lokalizacja kontrolek 3
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa 46
Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa indukcyjnych płyt grzejnych 47
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 47
Dostarczone części 48
Wypakowanie urządzenia 48
Opis części 48
Informacje ogólne 48
Podłączenie do prądu 49
Działanie 49
Czyszczenie 50
Przechowywanie 51
Usuwanie awarii 51
Komunikaty o zakłóceniach 51
Dane techniczne 52
Warunki gwarancji 52
Usuwanie -
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” 53

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

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

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

△ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

⚠ OSTRZEŻENIE!
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa indukcyjnych płyt grzejnych

Symbole na produkcie

Na produkcie umieszczone są symbole ostrzegawcze i infor-macyjne:

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Niebezpieczeństwo poparzenia!
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- **Powierzchnia z ceramiki szklanej!** Jeśli powierzchnia zostanie uszkodzona lub zarysowana, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem.
- **Ciepło indukcyjne!** Przedmioty z metalu, jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, nie powinny być odkładane na polach grzejnych, ponieważ mogą się stać gorące.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- **Gorące powierzchnie!** W przypadku indukcyjnego pola grzejnego najpierw jest ogrzewane tylko dno naczynia, a nie samo pole grzejne. Po zakończeniu procesu gotowania pole grzejne w wyniku promieniowania ciepła także może ogrzać się do niebezpiecznych temperatur. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- **Ostrzeżenie przed czynnikami szkodliwymi dla zdrowia!** Osoby z rozrusznikiem serca nie mogą korzystać z tej płyty grzejnej.

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- Trzymać tylko za przewidziane do tego uchwyty.
- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- Zachować bezpieczną odległość 10 cm od ścian.
- Nigdy nie należy ogrzewać pustych naczyń na polach grzejnych, może to doprowadzić do niebezpiecznych nadmiernych temperatur.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w zestawach indukcyjnych.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w

sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

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

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Dostarczone części

1 Instrukcje użytkowania
1 Pojedyncza indukcyjna płyta grzewcza

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.

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

Opis części

1 Przycisk BOOST ze wskaźnikiem świetlnym
2 Przycisk FUNCTION z wskaźnikami świetlnymi TEMP. oraz POWER
3 Przycisk „**−**" (zmniejszenie zasilania/ temperatury)
4 Przycisk „**+**" (zwiekszenie zasilania/ temperatury)
5 Przycisk TIMER ze wskaźnikiem świetlnym
6 Przycisk ON/STANDBY (Wł./Czuwanie)
7 Wylot powietrza
8 Kabel zasilania
9 Obudowa
10 Wylot powietrza

Informacje ogólne

Gotowanie z zastosowaniem indukcji

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

Jakich naczyń mogę używać do gotowania?

Do indukcyjnych płyt grzewczych wymagane są naczynia kuchenne wykonane z materiałów magnetyzowanych. Obecnie garnki zaopatrywane są we wskazówkę, że nadają się do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych.
Zasadniczo używać można wszystkich naczyń kuchennych zawierających żelazo, czy można je magnetyzować, pokazuje krótka próba.
Umieścić odpowiednie naczynie na płycie grzewczej. Naczynia nie są odpowiednie, jeśli po wyborze funkcji gotowania i włączeniu urządzenia usłyszymy sygnał dźwiękowy typu beep.

WSKAZÓWKA:
Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie, jeśli umieszczono nieodpowiednie naczynie, powraca do trybu czuwania po ok. 1 minucie.

Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:

Glina, szkło lub aluminium.

Tych garnków nie wolno używać:

Garnki z okrągłym dnem.

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

Garnki na nóżkach.

Podłączenie do prądu

Wartość przyłączowa

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

⚠ UWAGA: Przeciążenie!
Nie należy używać żadnych przedłużaczy lub gniazd dzielonych, ponieważ to urządzenie pobiera zbyt dużo mocy.

Podłączenie

- Zanim wtyczka zostanie włożona do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie sieci, które ma być użyte, zgadza się z napięciem urządzenia. Potrzebne dane znajdują się na tabliczce z typem urządzenia.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepi-sowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 220 – 240V~ 50Hz.

Działanie

Stan gotowości:

Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w stan gotowości. Rozbrzmiewa sygnał i miga lampka kontrolna przy przycisku ON/STANDBY (6). „S" oznaczające tryb awaryjny miga na wyświetlaczu.

- Odpowiedni garnek ustawić na pole grzejne.
- Proszę wcisnąć przycisk ON/STANDBY (6), by rozpocząć gotowanie. Lampka kontrolna obok przycisku ON/STANDBY (6) świeci się nieprzerwanie.

i WSKAZÓWKA:
Nacisnąć przycisk FUNCTION w ciągu 1 minuty; w przeciwnym razie płyta grzewcza powróci do trybu awaryjnego.

Wybór temperatury lub mocy jako funkcji

- Nacisnąć przycisk FUNCTION (2), aby wybrać sterowanie temperaturą lub mocą. Wskaźniki świetlne TEMP. i/lub POWER pokazują opcje.

Wybór temperatury lub mocy dla płyty grzewczej

- Kilkakrotnie nacisnąć przycisk „−" lub „+" (3 lub 4) aby wybrać jedno z sześciu ustawień mocy i temperatury.

i WSKAZÓWKA:
- Płyta grzewcza zawsze rozpoczyna pracę na poziomie temperatury 180°C lub odpowiednio na poziomie mocy 4.
- Wskaźnik świetlny pokazuje wybrany poziom mocy / temperatury.
- Płyta grzewcza automatycznie wyłącza się po 120 minutach, jeśli nie wykryto kolejnego wejścia.
- Na poziomie mocy 1 można utrzymywać ciepło potraw przez 8 godzin. Następnie płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.

Przycisk BOOST (Wzmocnienie)

Funkcję BOOST można uaktywnić oddzielnie, aby szybko nagrzać na najwyższym ustawieniu mocy lub temperatury. Zapala się wskaźnik świetlny przycisku BOOST (1).
Funkcję można wyłączyć poprzez zmniejszenie mocy lub temperatury za pomocą przycisku „−" lub poprzez ponowne naciśnięcie przycisku BOOST. W tym przypadku temperaturę resetuje się do 180°C.

Wprowadzenie czasu

Przycisk TIMER używany jest do zmniejszania czasu gotowania.

- Włączyć urządzenie i wybrać ustawienie.
- Nacisnąć przycisk TIMER (5). Zapala się wskaźnik świetlny przycisku TIMER (5).
- Ustawić czas między 1 minutą a 3: 00 godzinami za pomocą przycisków „**–/+**”.

WSKAZÓWKA:

- Szybko naciskać przycisk „**–**” lub „**+**”, aby ustawić czas w etapach 1- minutowych.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk „**–**” lub „**+**”, aby ustawić czas w etapach 10- minutowych.
- Naciśnięcie przycisku „**–**” ustawia timer na 3:00 godziny. W ten sposób można ustawić czas wstecz.
- Wartość czasu najpierw miga kilka sekund po ustawieniu, Następnie zapala się na stałe.
- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie po wstępnie ustawionym czasie i sygnałach dźwiękowych.
- Nie można zmienić czasu po jego ustawieniu. W tym przypadku należy wykasować timer i zaprogramować go ponownie.

Kasowanie ustawień czasu

- Aby usunąć ustawione czasy, naciśnij przycisk TIMER (5). Lampka kontrolna zgaśnie.

Automatyczne wyłączanie

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

WSKAZÓWKA:

Na poziomie zasilania 1 żywność może być utrzymywana w cieple przez 8 godzin. Następnie płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.

Wyłączanie

- Proszę wcisnąć przycisk ON/STANDBY (6).

WSKAZÓWKA:

- Płyta grzejna przełącza się z powrotem z trybu praca do stanu gotowości. Ewentualnie przez pewien czas pracuje jeszcze wentylator.
- Rozbrzmiewa sygnał i miga lampka kontrolna przy przycisku ON/STANDBY (6).
- Póki płyta grzejna jest gorąca, w wyświetlaczu miga „H”.

- Należy następnie wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Przed odstawieniem urządzenia, należy je ochłodzić.

Rozpoznanie naczynia

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania garnka. Płyta grzewcza wydaje ciągły sygnał typu beep, aby zasygnalizować, że zdjęto naczynie oraz to, że powraca do trybu czuwania. Wentylator może wciąż pracować.

Prosimy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

⚠ OSTRZEŻENIE:

Po użyciu płytę grzejną należy wyłączyć przy pomo-cy urządzenia regulująco-sterującego [przycisk ON/STANDBY (6)], a nie tylko wykorzystując funkcję rozpoznania naczynia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

⚠ UWAGA:
- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przed-miotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

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

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

Przechowywanie

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

⚠ UWAGA: Ryzyko pęknięcia!
Należy pamiętać, że ciężkie lub spadające przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię CERAN®.

Usuwanie awarii

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

  Usuwanie:
  Sprawdzić podłączenie do prądu.

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

  Możliwa przyczyna:
  Na płycie nie położono naczynia lub położono niewłaściwe.

  ℹ WSKAZÓWKA:
  Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie powraca po ok. 1 minucie do trybu czuwania.

  Usuwanie:
  Ustawić garnek odpowiedni do kuchenek indukcyjnych.

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

  Możliwa przyczyna:
  Aktywny jest termiczny wyłącznik.

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

  Inna przyczyna:
  Szczeliny wentylacyjne są przykryte.

  Usuwanie:
  Usunąć ciała obce ze szczelin wentylacyjnych.

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

Komunikaty o zakłóceniach

Podczas pracy mogą wyświetlać się poniższe komunikaty o błędzie:

Komunikat	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	W tym wypadku jest problem ze sterowaniem elektronicznym. Prosimy o wysłanie urządzenia wraz z opisem problemu do naszego centrum serwisowego.
E3, E6	Przekroczenie temperatury. Patrz dalsze szczegóły w rozdziale Usuwanie usterek.
E7, E8	Przepięcie lub podnapięcie. Sprawdzić sieć elektryczną!

Dane techniczne

Model: ..... PC-EKI 1016
Napięcie zasilające:.....220-240 V~ 50/60 Hz
Pobór mocy: ..... 2000 W
Stopień ochrony: II
Masa netto:.....ok. 2,98 kg

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

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

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

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

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

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

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

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

Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése..... 3
Általános biztonsági rendszabályok 54
Különleges biztonsági
tudnivalók indukciós tűzhelyekhez 55
Rendeltetésszerű használat 55
A csomag tartalma..... 55
A készülék kicsomagolása..... 55
Alkatrészek leírása 56
Általános tudnivalók 56
Elektromos csatlakozás 56
Kezelés 57
Tisztítás..... 58
Tárolás 59
Hibaelhárítás..... 59
Üzemzavar jelzések..... 59
Műszaki adatok..... 59
Selejtezés - A „kuka: piktogram jelentése 60

Általános biztonsági rendszabályok

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

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

A használati útmutatóban található szimbólumok

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

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

MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Gyermekek és legyengült személyek

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

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

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

Különleges biztonsági tudnivalók indukciós tűzhelyekhez

A terméken lévő jelzések

A terméken az alábbi figyelmeztető és tájékoztató jellegű jelzések találhatóak:

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! Égési sérülés veszély!

Működés közben az érinthető felület nagyon átforrósodhat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

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

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.
- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- Csak az erre való nyélnél fogja meg.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- Tartson biztonságos 10 cm-es távolságot a falaktól.
- Ne melegítsen üres főzőedényt a főzőterületen, mert az edény veszélyes mértékben felforrósodhat.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.

Rendeltetésszerű használat

A készülék alkalmas ételek indukciós edényekben való elkészítésére.

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

A csomag tartalma

1 Használati útmutató
1 Indukciós főzőlap

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpapírt.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.

MEGJEGYZÉS:
A gyártási maradékok vagy a por összegyűlhetett a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Alkatrészek leírása

1 BOOST gomb jelzőfénnyel
2 FUNCTION gomb TEMP. és POWER jelzőfényekkel
3 „−” gomb (teljesítmény/hőmérséklet le)
4 „+” gomb (teljesítmény/hőmérséklet fel)
5 TIMER (idozito) gomb jelzőfénnyel
6 ON/STANDBY gomb (be/készenlét)
7 Légkimenet
8 Tápkábel
9 Burkolat
10 Légbemenet

Általános tudnivalók

Az indukciós főzésről

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

Milyen főzőedényt használhatok?

Az indukciós főzőlapokhoz mágnesezhető anyagból készült edények szükségesek. Az ilyen főzőedényen fel szokták tüntetni, hogy indukciós tűzhelyen használható.
Tulajdonképpen minden vastartalmú főzőedény használható, azt pedig hogy az edény ténylegesen mágnesezhető is, egyszerű próbával lehet meghatározni:

Helyezze a megfelelő edényt a főzőlapra. Az edény nem megfelelő, ha egy sípoló hangot hall a főzési funkció kiválasztása és a készülék bekapcsolása után.

MEGJEGYZÉS:
Biztonsági okokból a készülék nem megfelelő edénnyel körülbelül 1 perc elteltével visszaáll készenléti üzemmódba.

A következő anyagok nem használhatók főzőedényként:

Agyag, üveg vagy alumínium.

A következő edények nem használhatók:

Gömbölyű fenekű edények.

Olyan edények, melyek fenékátmérője 12 cm -nél kisebb.

Lábakon álló edények.

Elektromos csatlakozás

Csatlakozási érték

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

△ VIGYÁZAT: Túlterhelés!
A készülék nagy teljesítményfelvétele miatt ne használjon hosszabbító kábelt vagy csatlakozó elosztót!

Csatlakoztatás

- Mielőtt Ön bedugná a csatlakozót a konnektorba, kérjük ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség, amelyet Ön használni szeretne megegyezik a berendezés feszültségével. A megfelelő információ megtalálható a berendezés tájékoztató táblázatában.

- Kérjük, hogy a berendezést kizárólag földelt, 220 – 240 V~ 50 Hz megfelelően felszerelt konnektorba kapcsolja be.

Kezelés

Készenléti állapot:

Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. Hangjelzés hallatszik és az ON/STANDBY (6) gombon lévő ellenőrző lámpa villog. Készenléti üzemmódban az „S" felirat villog a kijelzőn.

- Helyezzen megfelelő edényt a főzőterületre.
- Nyomja meg az ON/STANDBY (6) gombot, ha el szeretné indítani a főző üzemelést. Az ON/STANDBY (6) gombon lévő ellenőrző lámpa folyamatosan világít.

MEGJEGYZÉS:
Nyomja meg a FUNCTION gombot 1 percen belül; máskülönben a főzőlap visszaáll készenléti üzemmódba.

Válassza ki a hőmérséklet vagy bekapcsolás funkciót

- Nyomja meg a FUNCTION (2) gombot a hőmérséklet vagy a teljesítményszabályozás kiválasztásához. A TEMP. és/vagy POWER jelzőfények jelzik a funkciókat.

Hőmérséklet vagy teljesítmény kiválasztása a főzőlaphoz

- Ismételve nyomja meg a „**−**" vagy „**+**" (3 vagy 4) gombot egy teljesítmény- vagy hőmérsékletbeállítás kiválasztásához a lehetséges hat közül.

MEGJEGYZÉS:
- A főzőlap mindig 180 °C-on vagy a 4 teljesítményfokozaton kapcsol be.
- A jelzőfény jelzi a kiválasztott teljesítményszintet/hőmérsékletet.
- A főzőlap 120 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nem ad meg további beállítást.

MEGJEGYZÉS:
- Az 1. teljesítményszinten az étel 8 órán át melegen tartható. Ezután a készülék automatikusan kikapcsol.

BOOST gomb (Gyors)

A BOOST funkció külön aktiválható a főzőlap gyors felmelegítéséhez a legmagasabb teljesítményre vagy hőmérsékletre. A BOOST gomb (1) jelzőfény kigyullad.
A funkció kikapcsolható a teljesítményszint vagy hőmérséklet a „**−**" gombbal való csökkentésével vagy a BOOST gomb újbóli megnyomásával. Ebben az esetben a hőmérséklet 180 °C-ra áll vissza.

A főzés befejezése idő megadása

A TIMER gomb a főzési idő korlátozására használatos.

- Kapcsolja be a készüléket és válassza ki a kívánt beállítást.
- Nyomja meg a TIMER (5) gombot. A TIMER (5) jelzőfény kigyullad.
- Állítsa be az időt 1 perc és 3:00 óra közé a „**−/+**" gombokkal.

MEGJEGYZÉS:
- Röviden nyomja meg a „**−**" vagy a „**+**" gombot az idő 1 perces lépésekben való beállításához.
- Nyomja meg és tartsa benyomva a „**−**" vagy a „**+**" gombot az idő 10 perces lépésekben való beállításához.
- A „**−**" gomb megnyomásával az időzítő 3:00 óra beállításra áll. Ekkor visszafelé állíthatja be az időt.
- Az időérték beállítás után először néhány másodpercig villog, azután folyamatosan világít.
- A főzőlap automatikusan kikapcsol a beállított idő után, és egy sípoló hang hallható.
- Az idő beállítás után nem módosítható. Ebben az esetben törölje az időzítő beállítását és programozza újra.

Idő törlése

- Ha törölni szeretné a beállított időt, nyomja mega TIMER (5) gombot, ekkor az ellenőrzőlámpa kialszik.

Automatikus kikapcsolás

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

MEGJEGYZÉS:
Az 1. teljesítményszinten az étel 8 órán át melegen tartható. Ezután a készülék automatikusan kikapcsol.

Kikapcsolás

- Nyomja meg az ON/STANDBY (6) gombot.

MEGJEGYZÉS:
- A főzőlap az üzemi állapotból készenléti állapotban kapcsol vissza. Előfordulhat, hogy a ventilátor még egy ideig forog.
- Hangjelzés hallatszik és az ON/STANDBY (6) gombon lévő ellenőrző lámpa villog.
- Ameddig a főzőlap még forró, a kijelzőn „H“ villog.

- Húzza ki ezután a hálózati dugót.
- Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehűl.

Edényfelismerés

A készülék edény-felismerő funkcióval rendelkezik. A főzőlap folyamatos sípoló hangot bocsát ki, tájékoztatva arról, hogy az edény el lett távolítva és visszatér készenléti üzemmódba. A ventilátor tovább foroghat.
Kérjük, vegye figyelembe ezzel kapcsolatban a következőket:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Használat után a főzőlapot szabályzó- és vezérlőberendezéseivel [ON/STANDBY gomb (6)] és nem csak az edényfelismerésen keresztül kell kikapcsolni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!
Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.

Tisztítás

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

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

Kerámia főzőlap

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

Ház

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

Tárolás

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

⚠ VIGYÁZAT: Törésveszély!
Jegyezze meg, hogy a CERAN® felület a nehéz vagy ráeső tárgyaktól megsérülhet.

Hibaelhárítás

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

  Elhárítás:
  Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

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

  Lehetséges ok:
  Nincs vagy nem megfelelő edény lett ráhelyezve a főzőlapra.

  MEGJEGYZÉS:
  Biztonsági okokból a készülék körülbelül 1 perc elteltével visszaáll készenléti üzemmódba.

  Elhárítás:
  Helyezzen a főzőlapra indukciós főzésre alkalmas edényt.

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

  Lehetséges ok:
  A hővédő relé aktiválódott.

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

  Egyéb lehetséges ok:
  Le vannak fedve a szellőzőnyílások.

  Elhárítás:
  Távolítsa el a nem odavaló tárgyakat a szellőzőnyílásokról.

  Egyéb lehetséges ok:
  A főzőlap 120 perc múlva magától kikapcsol.

Üzemzavar jelzések

A használat során a következő hibaüzenetek jelenhetnek meg:

Jelentés	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	Ilyen esetben az elektronikus vezérléssel van valami baj. Küldje be a készüléket a probléma leírásával a szervizközpontunkba.
E3, E6	Túl magas hőmérséklet. További részleteket lásd a Hibaelhárítás részben.
E7, E8	Túlfeszültség vagy alulfeszültség. Ellenőrizze a hálózati áramot!

Műszaki adatok

Modell:..... PC-EKI 1016
Feszültségellátás:.....220-240 V~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel: ..... 2000 W
Védelmi osztály: II
Nettó súly: ..... kb. 2,98 kg

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

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

Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése

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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Зміст

Розташування органів керування..... 3
Загальні вказівки щодо безпеки 61
Спеціальна інструкція з безпеки праці для індукційних плит..... 62
Використання за призначенням 62
Частини, які додаються..... 62
Розпаковування пристрою 62
Опис частин..... 63
Загальні дані..... 63
Електричне підключення 63
Експлуатація..... 64
Чищення 65
Зберігання 66
Усунення несправностей..... 66
Сигнали про неполадки 67
Технічні параметри..... 67

Загальні вказівки щодо безпеки

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

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

Символи в цій інструкції з експлуатації

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

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

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Діти та немічні особи

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

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

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

Спеціальна інструкція з безпеки праці для індукційних плит

Символи на виробі

На виробі Ви знайдете символи з попередженнями та інформацією:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Небезпека опіків!

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

- Не використайте для управління виробом зовнішній таймер або відокремлену систему управління.
- Ставте прилад на рівну поверхню, що стійка до вологи і високих температур.
- Якщо поверхня є чутливою до високих температур, підкладіть під плиту жаростійку підкладку.
- Не рухайте виріб, коли він працює.
- Утримуйте прилад тільки за ті ручки, що для цього призначені.
- Не ставте прилад під шафи, що висять на стіні, тому що із кастрюль може підійматися жара і пари.
- Додержуйте належну відстань для безпеки (30 см) до предметів, що легко запалюються (меблі, штори та інше)! Суворо забороняється вставляти прилад в шафи.
- Забезпечте відстань 10 см до стін.
- Не нагрівайте пустий посуд на плиті, тому що це може призвести до небезпечного перевищення температури.
- **Вентиляція:** Завжди утримуйте прорізи для вентиляції відкритими.

Використання за призначенням

Цей прилад призначено для приготування продуктів на індукційній поверхні.

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

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

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

Частини, які додаються

1 Посібник користувача
1 Однокамфорна індукційна плита

Розпаковування пристрою

1. Вийміть пристрій з упаковки.

2. Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
3. Упевніться, що наявні усі частини.

ПРИМІТКА.
На пристрої можуть накопичитися залишки виробничого процесу чи пилюка. Рекомендовано почистити пристрій відповідно до розділу “Чищення”.

Опис частин

1 Кнопка BOOST з індикатором
2 Кнопка FUNCTION з індикаторами TEMP. і POWER
3 Кнопка “−” (зменшення потужності/температури)
4 Кнопка “+” (збільшення потужності/температури)
5 Кнопка TIMER з індикатором
6 Кнопка ON/STANDBY (Увімкнення/Режим очікування)
7 Вихід для повітря
8 Кабель живлення
9 Корпус
10 Вхід для повітря

Загальні дані

Приготування страв за індукційною технологією

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

Який посуд я можу використати?

Для індукційних поверхонь необхідний посуд із намагніченою основою. На сучасному посуду дається примітка про його придатність для використання на індукційній плиті.
Принципово Ви можете використовувати всі види посуду, які містять залізо, а про їх властивості піддаватися магнетизації Ви дізнаєтесь за допомогою простого експерименту:
Ставте на плиту відповідний посуд. Якщо після вибору функції приготування і увімкнення приладу лунають звукові сигнали, це означає, що посуд не підходить.

ПРИМІТКА.
Задля безпеки у разі застосування невідповідного посуду прилад через 1 хвилину переходить у режим очікування.

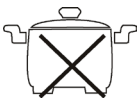
Такі матеріали не можуть використатися для індукційних плит.

глина, скло або алюміній.

Каструлі таких видів Ви не можете використати.

Каструлі з випуклим дном.

Каструлі, у яких діаметр днища менш ніж 12 см.


Каструлі, що мають на днищі ніжки.

Електричне підключення

Характеристики для електричного підключення

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

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

Підключення

- Перед тим як вставити вилку в розетку, переконайтеся в тому, що напруга в мережі, яку Ви збираєтеся застосовувати, відповідає вимогам приладу. Технічні дані Ви знайдете на інформаційній табличці.
- Підключайте прилад до розетки, що обладнана захисними контактами належним чином, 220-240 В~, 50 Гц.

Експлуатація

Режим готовності:

Після того як Ви вставили вилку в розетку, плита включається в режим готовності до праці. Пролунає акустичний сигнал і контрольна лампочка на клавішу ON/STANDBY (6) почне мигати. На дисплеї миготить індикація “S” на позначення режиму очікування.

- Поставте на плиту в зону нагрівання каструлю, що придатна для індукційної технології.
- Натисніть клавіш ON/STANDBY (6), щоб почати процес приготування страви. Контрольна лампочка на клавішу ON/STANDBY (6) буде світитися безперервно.

ℹ ПРИМІТКА.
Упродовж 1 хвилини натисніть кнопку FUNCTION; інакше плита перейде в режим очікування.

Вибір температури чи потужності, як функцій

- Натисніть кнопку FUNCTION (2), щоб вибрати температуру чи потужність. Індикатори TEMP. і/або POWER позначають параметри.

Вибір температури або потужності для плити

- Натискайте кілька разів поспіль кнопки “**–**” або “**+**” (3 або 4), щоб вибрати одне з шести налаштувань потужності чи температури.

ℹ ПРИМІТКА.
- Плита завжди починає роботу за температури 180°C чи рівня потужності 4.
- Індикатори вказують на вибраний рівень/температуру.
- Плита автоматично вимикається через 120 хвилин, якщо впродовж цього часу не виконано інших дій.
- На рівні потужності 1 страву можна підтримувати теплою упродовж 8 годин. Тоді плита вимикається автоматично.

Кнопка BOOST (збільшення потужності)

Функцію BOOST можна увімкнути окремо для швидкого підігрівання за найвищого рівня потужності чи температури. Засвічується індикатор кнопки BOOST (1).
Функцію можна вимкнути, зменшивши потужність або температуру за допомогою кнопки “**–**” чи натисненням кнопки BOOST ще раз.
У такому разі температуру буде скинуто до 180°C.

Введення часу вимкнення

Кнопка TIMER використовується для обмеження часу приготування.

- Увімкніть прилад і виберіть потрібне налаштування.
- Натисніть кнопку TIMER (5). Засвітиться індикатор кнопки TIMER (5).
- Встановіть час вимкнення у діапазоні між 1 хвилиною і 3:00 годинами за допомогою кнопок “**–/+**”.

ℹ ПРИМІТКА.
- Коротко натисніть кнопку “**–**” або “**+**”, щоб встановити час із кроком 1 хвилина.
- Натисніть і утримуйте кнопку “**–**” або “**+**”, щоб встановити час із кроком 10 хвилин.

ПРИМІТКА.

- Натисненням кнопки "–" ви встановите таймер на 3:00 години. Таким чином можна встановити таймер у зворотному порядку.
- Спершу значення таймера кілька секунд миготить після налаштування, тоді засвічується.
- Плита автоматично вимкнеться через встановлений час, і пролунає звуковий сигнал.
- Встановивши час, його неможливо змінити. У такому разі очистіть таймер і налаштуйте його ще раз.

Відміна команди встановленого часу

- Якщо Ви хочете відмінити команду встановленого часу, натисніть клавіш TIMER (5), контрольна лампочка погасне.

Автоматичне відключення

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

ПРИМІТКА.

На рівні потужності 1 страву можна підтримувати теплою упродовж 8 годин. Тоді плита вимикається автоматично.

Вимикання

- Натисніть клавіш ON/STANDBY (6).

ПРИМІТКА.

- Плита переключиться із режиму праці назад в режим готовності. Вентилятор може ще працювати декілька часу.
- Пролунає акустичний сигнал і контрольна лампочка на клавішу ON/STANDBY (6) буде мигати.
- Поки плита залишається гарячою, на дисплеї буде мигати сигнал "H".

- Наприкінці витягніть вилку з розетки.
- Перед тим як убрати прилад для зберігання в інше місце, дайте йому охолонути.

Розпізнавання каструлі

Прилад має функцію розпізнавання каструлі. На позначення зняття посудини плита видає тривалий звуковий сигнал і переходить у режим очікування. Вентилятор може продовжувати роботу.

Просимо Вас прийняти до уваги наступну інформацію:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Після того як Ви закінчили працювати з плитою, слід вимкнути її за допомогою клавіш [ON/STANDBY (6)], тому що недостатньо вимкнення тільки убиранням каструлі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека опіків!

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

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

⚠ УВАГА.

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

Керамічна плита

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

Корпус

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

Зберігання

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

△ УВАГА. Ризик поломки!
Пам'ятайте, що поверхню CERAN® можуть пошкодити важкі предмети або предмети, які падають.

Усунення несправностей

- **Прилад не працює і не подає сигналів.**

  Допомога:
  Перевірте підключення до електричної мережі.

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

  Можлива причина:
  На плиту поставили невідповідну посудині чи посуд відсутній узагалі.

  ПРИМІТКА.
  Задля безпеки у разі застосування невідповідного посуду прилад через 1 хвилину переходить у режим очікування.

  Допомога:
  Поставте на плиту каструлю, що придатна для індукційного нагрівання.

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

  Можливі підстави:
  Вмикається функція теплового вимкнення.

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

  Подальші підстави:
  Закриті отвори для вентиляції.

  Допомога:
  Звільніть отвори для вентиляції від предметів, що їх закривають.

  Подальші підстави:
  Плита автоматично відключилась після 120 хвилин праці.

Сигнали про неполадки

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

Повідомлення	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	У цьому випадку існує проблема в електронній системі регулювання приладом. Надішліть пристрій з описом проблеми у наш сервісний центр.
E3, E6	Перевищення температури. Детальніше читайте у розділі “Усунення несправностей”.
E7, E8	Перевищення напруги або недостатня напруга. Перевірте напругу в електричній мережі!

Технічні параметри

Модель:..... PC-EKI 1016
Подання живлення:..... 220-240В~ 50/60Гц
Споживання потужності:.....2000 Вт
Ггрупа електробезпечності:..... II
Вага нетто:..... прибл. 2,98 кг

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

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

Содержание

Расположение элементов 3
Общие указания по технике безопасности 68
Особые примечания по технике безопасности для индукционных плит 69
Назначение 70
Комплект 70
Распаковка устройства 70
Описание компонентов 70
Общая информация 70
Подключение 71
Работа 71
Чистка 73
Хранение 73
Устранение неисправностей 73
Сообщения об ошибках 74
Технические данные 74

Общие указания по технике безопасности

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

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

△ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

i ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Особые примечания по технике безопасности для индукционных плит

Символы на изделии

На устройстве есть символы, показывающие предупреждения или дающие информацию:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Стеклянно-керамическая поверхность!** Если поверхность повреждена или имеет трещины, его следует выключить во избежание опасности поражения электротоком.
- **Индукционное тепло!** Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки кастрюль не должны находиться в зоне плитки, так как они могут разогреться.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Горячая поверхность!** Индукционная конфорка сначала разогревает только основание используемой посуды, а не саму плитку. Однако, во время процесса излучается тепло, и конфорка в конце цикла также может разогреваться до опасно высоких температур. Опасность ожога!
- **Потенциальная угроза вашему здоровью!** Люди, носящие кардиостимуляторы не должны пользоваться этой плиткой.

- Не управляйте этим устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Поставьте устройство на ровную, влагостойкую и жаропрочную поверхность.
- Используйте жаропрочную прокладку, если ставите устройство на чувствительные поверхности.
- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Берите устройство только за ручки, которые для этого и предназначены.
- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т.п. Ни при каких обстоятельствах его не следует устанавливать внутри кухонного шкафа.
- Соблюдайте достаточно безопасное расстояние, 10 см, до стен.
- Не разогревайте пустые емкости на конфорке, так как это может привести к опасному перегреву.
- **Вентиляция:** вентиляционные щели всегда должны быть свободны, и не закрыты какими-либо препятствиями или грязью.

Назначение

Данное устройство предназначено для приготовления пищи в индукционной посуде.

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

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

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

Комплект

1 Руководство пользователя
1 Индукционная конфорка

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из коробки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что содержимое упаковки включает все компоненты.

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

Описание компонентов

1 Кнопка BOOST с индикаторной лампочкой
2 Кнопка FUNCTION с индикаторными лампочками TEMP. и POWER
3 Кнопка “−” (снижение мощности/температуры)
4 Кнопка “+” (повышение мощности/температуры)
5 Кнопка TIMER с индикаторной лампочкой
6 Кнопка ON/STANDBY (Вкл/Дежурный режим)
7 Выходное отверстие для воздуха
8 Шнур электропитания
9 Корпус
10 Входное отверстие для воздуха

Общая информация

Приготовление пищи с помощью индукционной технологии

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

Какую посуду можно использовать?

Для индукционных кухонных плит требуется посуда, выполненная из намагничиваемых материалов. На сегодняшний день, кухонная утварь, подходящая для индукционного разогрева, обычно несет на себе пометку, на которой написано “Подходит для индукционной конфорки” или подобную надпись.
Однако, можно использовать практически любую кухонную утварь на основе железа; чтобы выяснить подходит та или иная кастрюля или сковорода, то есть являются ли они намагничиваемыми, просто попробуйте сделать следующее:

Поставьте соответствующую кухонную посуду на плитку. Посуда не подходит, если раздастся звуковой сигнал после выбора режима разогревания и включения устройства.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Из соображений безопасности, устройство возвращается в дежурный режим примерно через 1 минуту, если на нем находится неподходящая кухонная посуда.

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

Глина, стекло и алюминий.

Не используйте следующие типы кастрюль:

Кастрюли с выгнутым (выпуклым/параболическим) основанием.

Кастрюли, диаметр основания которых меньше 12 см.

Кастрюли на ножках.

Подключение

Нагрузка / потребляемая мощность

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

△ ВНИМАНИЕ: Перегрузка!
Не используйте удлинители или тройники, так как мощность, потребляемая данным устройством, слишком высока для них.

Подключение

- Перед тем как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению, нужному для устройства. Более подробную информацию можно увидеть на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к исправной розетке, 220 – 240 В ~ 50 Гц.

Работа

Дежурный режим:

После подключения устройства к сети электропитания, конфорка переходит в дежурный режим. Раздастся звуковой сигнал, и замигает индикатор кнопки ON/STANDBY (6). На дисплее будет мигать буква “S”, показывая, что устройство находится в дежурном режиме.

- Поставьте на плитку подходящую кухонную посуду.
- Нажмите кнопку ON/STANDBY (6), чтобы начать нагревание. Индикатор кнопки ON/STANDBY (6) будет гореть постоянным светом.

ПРИМЕЧАНИЯ:
В течение минуты нажмите кнопку FUNCTION; в противном случае конфорка вернется в дежурный режим.

Выберите управление температурой или мощностью как функцию

- Нажмите кнопку FUNCTION (2), чтобы выбрать управление температурой или мощностью. Индикаторные лампочки TEMP. и/или POWER будут показывать выбор.

Выберите для конфорки температуру или мощность

- Нажимайте кнопку “**–**” или “**+**” (3 или 4), чтобы выбрать из шести настроек температуры или мощности.

ПРИМЕЧАНИЯ:
- Конфорка всегда включается с настройкой температуры 180°C или уровнем мощности 4 соответственно.
- Индикаторные лампочки будут показывать выбранный уровень / температуру.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Конфорка автоматически выключится через 120 минут, если больше не вводить никаких настроек.
- На уровне мощности 1, пища может поддерживаться в теплом состоянии в течение 8 часов. После этого конфорка выключится автоматически.

Кнопка BOOST (Ускорение)

Функцию BOOST можно активировать отдельно, чтобы быстро разогреть посуду на максимальном уровне мощности или температуры. Засветится индикатор кнопки BOOST (1). Функцию можно деактивировать уменьшением мощности или температуры с помощью кнопки "**–**" или еще раз нажав кнопку BOOST. В этом случае температура переключится на 180°C.

Введите время выключения

Кнопка TIMER используется, чтобы ограничить время подогревания.

- Включите устройство и выберите желаемую настройку.
- Нажмите кнопку TIMER (5). Засветится индикатор TIMER (5).
- Установите время до выключения в интервале от 1 минуты до 3:00 часов с помощью кнопок "**–/+**".

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Кратковременно нажимайте кнопку "**–**" или "**+**", чтобы устанавливать время с шагом в 1 минуту.
- Нажимайте кнопку "**–**" или "**+**" с удержанием, чтобы устанавливать время с шагом в 10 минут.
- Нажатие на кнопку "**–**" установит время таймера на 3:00 часа. Таким способом можно устанавливать временной интервал в обратном порядке.

ПРИМІТКА.

- Значение времени будет сначала мигать, первые несколько секунд после установки, после чего будет светиться постоянным светом.
- Конфорка автоматически выключится через установленный интервал времени, и подаст звуковой сигнал.
- После того как время установлено, его нельзя изменить. Если время нужно изменить, сбросьте таймер и запрограммируйте его снова.

Удалите настройки времени

- Если нужно удалить введенные настройки времени, нажмите кнопку TIMER (5), чтобы контрольный индикатор погас.

Автоматическое отключение

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

ПРИМЕЧАНИЯ:

На уровне мощности 1, пища может поддерживаться в теплом состоянии в течение 8 часов. После этого конфорка выключится автоматически.

Выключение

- Нажмите кнопку ON/STANDBY (6).

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Конфорка перейдет из рабочего режима в дежурный. Вентилятор может еще крутиться некоторое время.
- Раздастся звуковой сигнал и замигает индикатор кнопки ON/STANDBY (6).
- Пока конфорка будет горячей, на дисплее будет мигать буква "H".

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

Определение наличия посуды

Устройство имеет функцию определения наличия посуды на конфорке. Конфорка издает непрерывный звуковой сигнал, сообщающий о том, что кастрюля была снята с плитки, и переходит в дежурный режим. Вентилятор может еще крутиться некоторое время.
В этом отношении обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
После использования, конфорка должна быть выключена посредством ее регуляторов [кнопка ON/STANDBY (6)], а не посредством функции определения наличия посуды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!
Во время процесса нагревания излучается тепло, и конфорка в конце цикла также может разогреваться до опасно высоких температур.

Чистка

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

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

Керамическая конфорка

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

Корпус

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

Хранение

- Ставьте устройство на хранение только после того, как оно остыло и было почищено.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

△ ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения!
Помните, что поверхность CERAN® может быть повреждена тяжелыми или падающими предметами.

Устранение неисправностей

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

  Действия:
  Проверьте, подключено ли электропитание.

- **Раздается звуковой сигнал, после того, как выбрана функция подогрева и устройство включено.**

  Возможная причина:
  На конфорке нет посуды или там не подходящая посуда.

  ПРИМЕЧАНИЯ:
  В целях безопасности, устройство примерно через одну минуту возвращается в дежурный режим.

  Действия:
  Поставьте на конфорку кастрюлю, подходящую для индукционных плит.

- **Конфорка внезапно выключается во время работы.**

  Возможная причина:
  Активировался термовыключатель.

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

  Еще одна причина:
  Заслонены вентиляционные отверстия.

  Действия:
  Освободите вентиляционные щели от каких-либо препятствий.

  Еще одна причина:
  Конфорка выключилась автоматически через 120 минут.

Сообщения об ошибках

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

Код ошибки	
E1, E2 E4, E5, Eb, EC	Проблема с электронным управлением. Вышлите устройство с описанием проблемы в наш сервисный центр.
E3, E6	Перегрев. Более подробную информацию смотрите в разделе “Устранение неисправностей”.
E7, E8	Перенапряжение или пониженное напряжение. Проверьте систему электропитания!

Технические данные

Модель:..... PC-EKI 1016
Электропитание:..... 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность:.....2000 Вт
Класс защиты:..... II
Вес нетто: .....примерно 2,98 кг

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления!

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

المحتويات

موقع أدوات التحكم 3
تعليمات السلامة العامة 75
ملاحظات السلامة الخاصة بألواح التسخين بالحث . 76
غرض الاستخدام 76
الأجزاء المرفقة 76
ا تفريغ محتويات العبوة 76
وصف الأجزاء 76
معلومات عامة 77
التوصيل الكهربائي 77
التشغيل 77
التنظيف 79
ا التخزين 79
استكشاف الأخطاء وتصليحها 79
رسائل الخطأ 79
البيانات الفنية 80

تعليمات السلامة العامة

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

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
  لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

رموز تعليمات الاستخدام

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

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

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

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية **خشية خطر الاختناق!**

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو ممن ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

ملاحظات السلامة الخاصة بألوح التسخين بالحث

الرموز الموجودة على المنتج

ستجد على المنتجات رموز تشير إلى تحذيرات أو تقدم معلومات:

تحذير: سطح ساخن!
خطر التعرض للحرق!
قد ترتفع درجة حرارة السطح المكشوف أثناء التشغيل.

⚠ تحذير:

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

- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاوم للحرارة.
- استخدم أطباق مقاومة للحرارة عند وضعها على الأسطح الحساسة.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله.
- امسك الجهاز فقط من المقابض المخصصة لذلك.
- نظرا لتصاعد الحرارة والأبخرة، لا يجب تشغيل الجهاز أسفل خزائن الحوائط.
- حافظ على سلامة الوحدة بوضعها على مسافة آمنة من المواد القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر، الخ. (30 سم) لا يجب بأي حال من الأحوال وضع الجهاز في خزائن.
- حافظ على مسافة أمان تبلغ 10سم بعيدا بين الحائط والجهاز.
- لا تقم بتسخين الآنية الفارغة على منطقة الطهي حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر فرط التسخين.
- **التهوية:** حافظ دائما على نظافة فتحات التهوية من أي انسداد ومن الأتربة.

غرض الاستخدام

هذا الجهاز مصمم لإعداد المواد الغذائية في آنية الحث الكهربائي.

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

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

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

الأجزاء المرفقة

1 دليل المستخدم
1 لوح الطهي ذاتي الحث

تفريغ محتويات العبوة

1. أزل الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التعبئة مثل الأغطية ومادة الماليء وماسكات السلك والكارتون.
3. افحص المحتويات للتأكد من اكتمالها.

ℹ ملاحظة:
قد يتجمع على الجهاز غبار أو بقايا. لذا نوصي بتنظيفه وفقا للفصل "التنظيف".

وصف الأجزاء

1 زر BOOST مزود بمؤشر ضوئي
2 زر FUNCTION مزود بمؤشرين ضوئيين وهما TEMP وPOWER
3 زر "−"(خفض الطاقة/درجة الحرارة)
4 زر "+"(زيادة الطاقة /درجة الحرارة)
5 زر TIMER مزود بمؤشر ضوئي
6 زر ON/STANDBY (التشغيل/الاستعداد)
7 مخرج الهواء
8 كبل الطاقة الرئيسي
9 المبيت
10 مدخل الهواء

معلومات عامة

الطهي بتكنولوجيا الحث الكهربائي

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

ما هي آنية الطهي التي يجب استخدامها؟

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

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

ضع الإناء المناسب على لوح الطهي. تصدر أصوات عالية قصيرة إذا لم يكن الإناء مناسبا وذلك بعد اختيار وظيفة الطهي وتشغيل الجهاز.

ملاحظة:

لأسباب تتعلق بالسلامة يتم إعادة تشغيل الجهاز لمدة دقيقة واحدة على وضع الاستعداد وذلك عند استخدام آنية غير مناسبة.

تعتبر آنية الطهي المصنوعة من المواد التالية آنية غير مناسبة لسطح موقد الحث الكهربائي مثل:

الطين، والزجاج أو الألومنيوم.

لا تستخدم أنواع الآنية التالية:

القدور المزودة بأرجل.

القدور ذات قاعدة قطرها أقل من 12 سم

قدور ذات قواعد منحنية (محدبة/ متساوية).

التوصيل الكهربائي

الحمل / القوة الكهربائية بالوات الموصلة

يقدر إجمالي حمل الموقد 2000 وات. لذا ينصح باستخدام وصلة منفصلة محمية بمفتاح أمان بقدرة 16 أمبير نظرا لهذا الحمل الموصل العالي.

تنبيه: حمل زائد!

لا تستخدم كبلات المد أو القوابس المتعددة حيث أن استهلاك طاقة هذا الجهاز أعلى منها بكثير.

التوصيل

- قبل إدخال المقبس الرئيسي في القابس تحقق من توافق الجهد الذي تستخدمه مع جهد الجهاز. يرجى قراءة الملصق على الجهاز لمعرفة التفاصيل.
- وصل الجهاز فقط بقابس أمان مركب بطريقة صحيحة، 220 -240 فولت ~50 هيرتز.

التشغيل

وضع الاستعداد:

بعد توصيل مقبس الجهاز بالمصدر الرئيسي للطاقة الكهربائية، يكون المحور في وضع الاستعداد. تصدر إشارة صوتية ويضئ المؤشر الضوئي على زر التشغيل/الاستعداد (6). ويضئ رمز الاستعداد "S"على شاشة العرض.

- ضع القدر المناسب على منطقة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (6)، لبدء الطهي. وسيتم تشغيل المؤشر الضوئي على زر التشغيل/ الاستعداد (6) باستمرار.

ملاحظة:

اضغط على زر FUNCTION لمدة دقيقة واحدة؛ وإلا سيعود سطح الطهي إلى وضع الاستعداد.

اختيار درجة الحرارة أو طاقة التشغيل

- اضغط على الزر FUNCTION (2) لتحديد درجة الحرارة أو التحكم بالطاقة. ويعرض المؤشر الضوئي TEMP و/أو POWER الخيارات.

اختيار درجة الحرارة أو الطاقة للوح الطهي

- اضغط على الزر "−" أو "+"مرارا (3 أو 4) لاختيار أحد إعدادات الطاقة أو درجة الحرارة الستة.

ملاحظة:
- يبدأ سطح الموقد دائما عن درجة حرارة 180°سليزيوس أو عند مستوى الطاقة الرابع على التوالي.
- يعرض المؤشر الضوئي المستوى/درجة الحرارة المحددة.
- يتوقف سطح الموقد تلقائيا بعد مرور 120 دقيقة إذا لم يتم وضع المزيد من الأواني.
- يمكن الحفاظ على الطعام ساخنا لمدة 8 ساعات وذلك من خلال مستوى الطاقة 1. ثم يتم إيقاف لوح الطهي تلقائيا.

زر BOOST

يمكن تنشيط خاصية BOOST وحدها لتعمل على أعلى إعداد للطاقة أو درجة حرارة. يضئ مؤشر زر BOOST (1).
يمكن تعطيل الخاصية بخفض مستوى الطاقة أو درجة الحرارة من خلال الزر "−" أو بالضغط على زر BOOST ثانية.
في هذه الحالة يتم ضبط درجة الحرارة عند درجة 180 سليزيوس.

إدخال زمن التوقف

يستخدم زر TIMER لتحديد زمن الطهي.
- قم بتشغيل الجهاز واختر الإعدادات المطلوبة.
- اضغط على زر TIMER (5). فيضئ مؤشر TIMER(5) الضوئي.
- اضبط إيقاف الموقت بين دقيقة واحدة و3 ساعات من خلال الأزرار "+/−".

ملاحظة:
- اضغط على الزر "−" أو "+" لفترة قصيرة لضبط الوقت على دقيقة واحدة.
- اضغط على الزر "−" أو "+" لضبط الوقت على 10 دقائق.
- يتم ضبط الموقت على 3 ساعات بالضغط على الزر "−" . وبهذه الطريقة يمكنك ضبط الوقت إلى الوراء.
- تضئ قيمة الوقت لثواني قليلة بعد الضبط، ثم تظل مضاءة بعد ذلك.
- يتوقف لوح الطهي تلقائيا بعد الوقت المعد مسبقا حيث يصدر صوت نغمة عالية قصيرة.
- لا يمكن تغيير الوقت بمجرد ضبطه. في هذه الحالة امسح الموقت والبرنامج ثانية.

مسح الوقت

- إذا أردت مسح الأوقات المعدة سابقا، اضغط على زر الموقت (5)، بحيث ينطفي المصباح.

الإيقاف التلقائي

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

ملاحظة:
يمكن الحفاظ على الطعام ساخنا لمدة 8 ساعات وذلك من خلال مستوى الطاقة 1. ثم يتم إيقاف لوح الطهي تلقائيا.

الإيقاف

- اضغط زر وضع التشغيل/الاستعداد (6).

ملاحظة:
- يتم إعادة تشغيل سطح الموقد من خلال حالة تشغيله إلى وضع الاستعداد. قد يستمر تشغيل المروحة بعض الوقت.
- يصدر صوت إشارة ويضئ المؤشر الضوئي على زر التشغيل/الاستعداد (6).
- طالما كان سطح الموقد ساخنا، فيضئ على شاشة العرض الرمز "H" .

- اسحب المقبس.
- اترك الجهاز ليبرد، قبل وضعه جانبا.

التعرف على المقلاة

يوجد بالجهاز خاصية التعرف على القدر. يصدر سطح الطهي نغمة عالية قصيرة ليعلن أنه تم إزالة القدر ثم يعود لوضع الاستعداد. قد يستمر تشغيل المروحة.
في هذا السياق، يرجى ملاحظة التالي:

⚠ تحذير:
بعد الاستخدام، يجب إطفاء سطح الموقد من خلال أجهزة الضبط والتحكم الخاصة به [زر ON/ STANDBY (6)] وليس فقط من خلال التعرف على المقلاة.

⚠ تحذير: خطر الحريق!
قد يحدث ارتفاع في درجة حرارة منطقة الطهي بسبب الحرارة الناتجة أثناء الطهي بعد عملية الطهي.

التنظيف

⚠ تحذير:
- انزع الكبل الرئيسي دائما قبل التنظيف!
- انتظر حتى يبرد الجهاز تماما.
- لا يجب بأي حال من الأحوال غمر الجهاز في الماء لأغراض التنظيف. وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

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

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

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

التخزين

- خزن الجهاز في حالة نظيفة فقط وبعد أن يبرد.
- خلال فترات عدم الاستخدام الطويلة يُوصى بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية.
- خزن الجهاز دائما في حالة جيد التهوية وجاف بعيدا عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه: خطر الإنكسار!
رجاء تذكر أن سطح CERAN® قد يتعرض للتلف بالأشياء الثقيلة أو المتساقطة.

استكشاف الأخطاء وتصليحها

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

الحل:
افحص الوصلة الرئيسية.

- **عدم صدور صوت بعد اختيار خاصية الطهي وتشغيل الجهاز.**

السبب المحتمل:
إما لعدم وضع إناء طهي أو وضع إناء طهي غير مناسب على لوح الطهي.

ℹ تنبيه:
لأسباب تتعلق بالسلامة يتم إعادة تشغيل الجهاز بعد مرور حوالي دقيقة واحدة في وضع الاستعداد.

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

- **يتوقف سطح الموقد فجأة أثناء التشغيل.**

السبب المحتمل:
تنشيط العزل الحراري.

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

السبب المحتمل:
وجود انسداد بفتحات التهوية.

الحل:
نظف فتحات التهوية من أي انسدادات.

سبب إضافي:
توقف الموقد تلقائيا بعد مرور 120 دقيقة.

رسائل الخطأ

قد يتم عرض رسائل الخطأ التالية أثناء التشغيل:

تعليمات الأمن	
في هذه الحالة، توجد مشكلة في التحكم الإلكتروني. قم بإرسال الجهاز مع وصف للمشكلة إلى مركز الصيانة.	E1, E2 ,E4, E5 Eb, EC
فرط التسخين. للمزيد من التفاصيل انظر فصل استكشاف الأخطاء وتصليحها.	E3, E6
زيادة الجهد أو انخفاض الجهد. تحقق من نظام التزود بالطاقة!	E7, E8

البيانات الفنية

الطراز: ..... PC-EKI 1016
التزود بالطاقة:..... 240-220 فولط ~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: .....2000 واط
درجة الحماية: II
صافي الوزن:..... 2.98 كجم تقريبًا

خاضع للتغيرات الفنية دون إشعار مسبق بذلك!

تم اختبار هذا الجهاز وفقا لتوجيهات CE الحالية ذات الصلة مثل التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيهات الجهد المنخفض، كما تم تصميمه وفقا لأحدث لوائح السلامة.

Stand 06/11

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

PC-EKI 1016

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklarung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformement a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Zaruka 24 mesiců podle prohlašení o zaruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, fi rma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razitko prodejce, Podpis • A vasarlasi datum, a vasarlasi hely belyegzője, alairas • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen

PROFI COOK®

D-47906 Kempen/Germany Industriering Ost 40
Internet: http://www.proficook.de