

# Tefal<sup>®</sup>

## INDUCTION COOKER



### Everyday Slim

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

EN

FR

DE

IT

ES

NL

PL

RU

UA

KK

CS

BG

RO

HR

SL

SV

NO

FI

DA

EL

PT

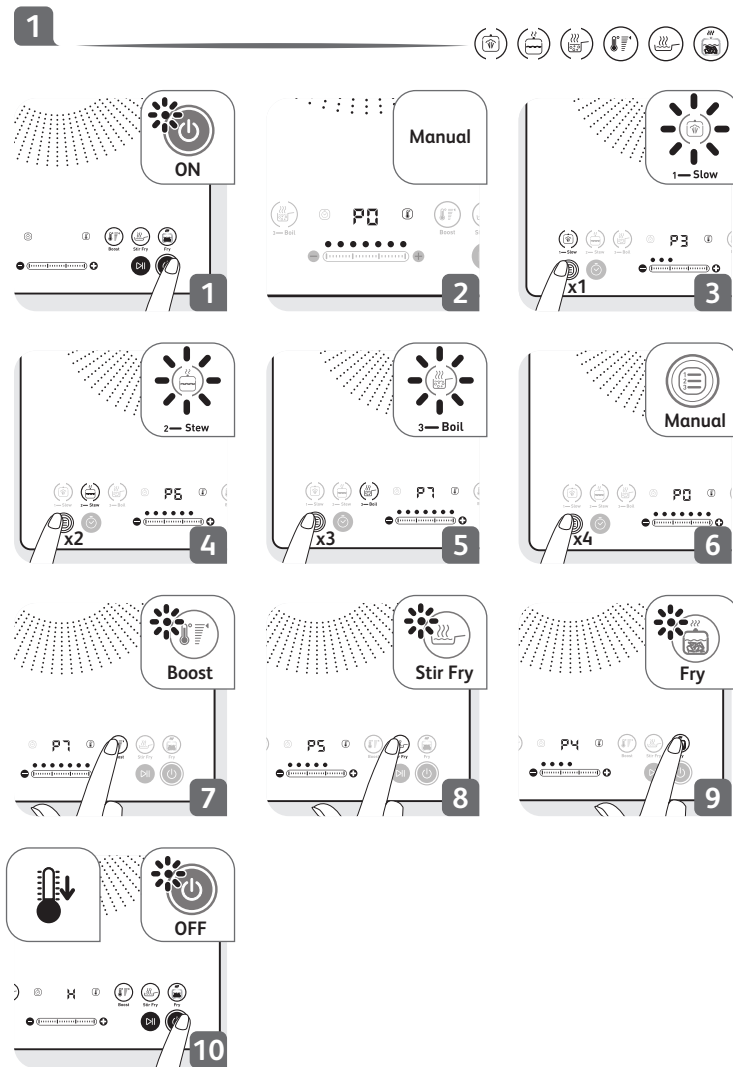
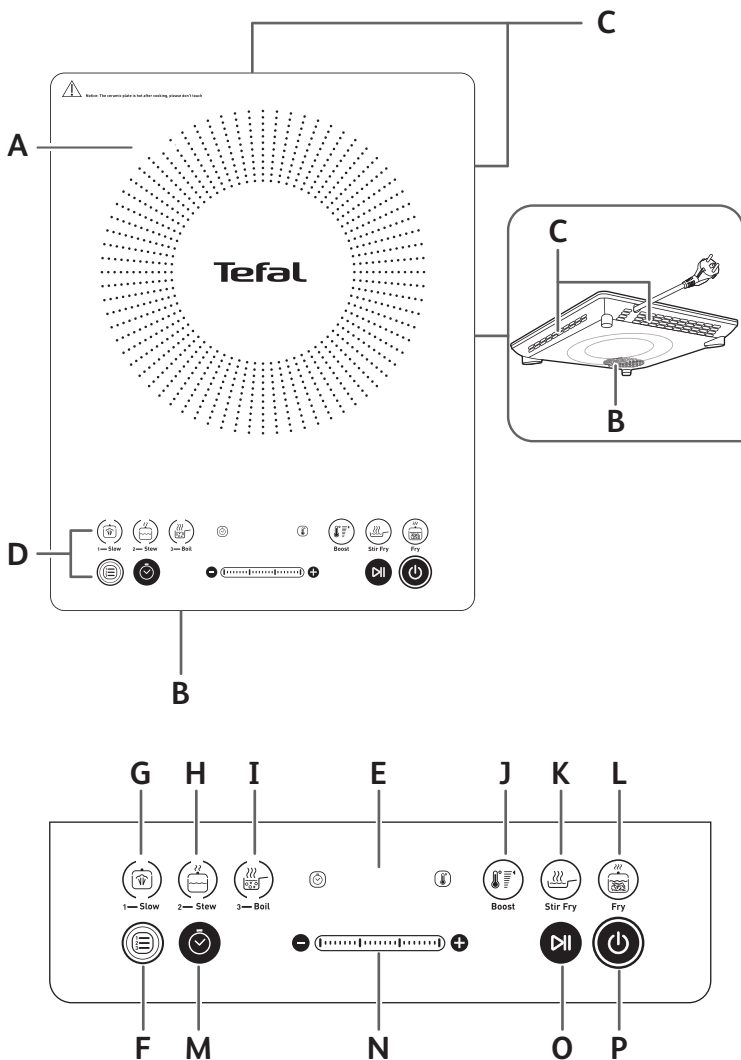
SK

HU

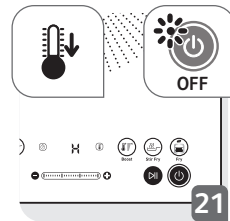
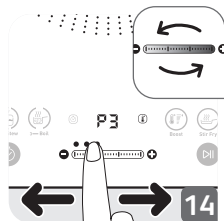
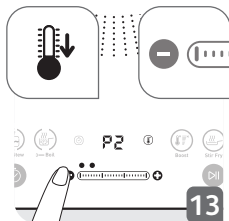
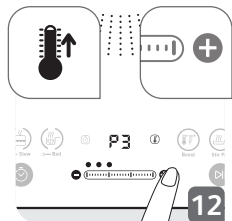
ET

LV

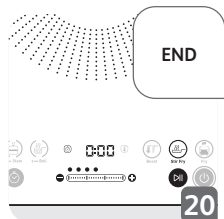
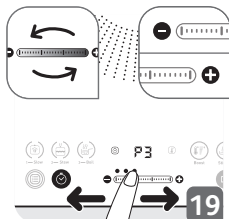
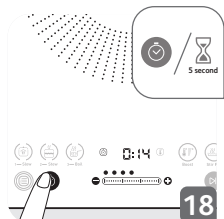
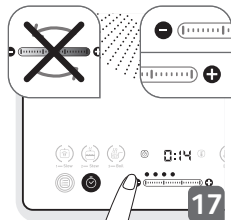
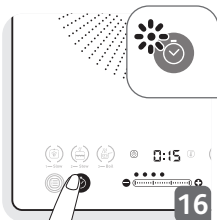
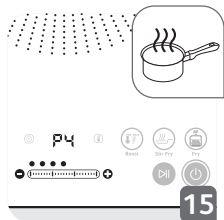
LT



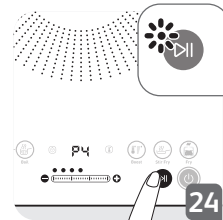
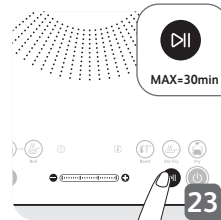
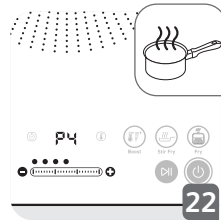
2



3



4



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in, and the guarantee will not apply for :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments ;
  - Farm houses ;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similarly qualified persons to avoid any danger.
- Please handle the ceramic plate with care to avoid breakage. In case of any crack on the surface, please immediately turn off the power, risk of electric shock. Do not use the appliance and contact an approved service centre.
- Do not place any metal objects, such a knife, fork, spoon, lid and aluminum foil etc ... on the ceramic plate (as they may conduct heat and cause injury).
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.

- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, they will remain so for a while after use.
- People fitted with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
-  **Notice:** the ceramic plate is hot after cooking, please do not touch
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).

- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.

- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.
- Never move the appliance when it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust entering the fan motor and causing a malfunction.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat pan or preheat while empty for long periods.
- Do not heat the foodstuffs in tins or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.
- This appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.

## KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

## SPECIFICATION

| Model  | Maximum Input Power | Power Adjustment Range | Display Type    | Applicable Power Supply |
|--------|---------------------|------------------------|-----------------|-------------------------|
| IH2108 | 2100W               | 300W-2100W             | Digital Display | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz |

## PRODUCT STRUCTURE

- |                                          |                                  |
|------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>A</b> Ceramic glass                   | <b>I</b> Boil program            |
| <b>B</b> Air entry                       | <b>J</b> Boost program           |
| <b>C</b> Air exit                        | <b>K</b> Stir Fry program        |
| <b>D</b> Control panel                   | <b>L</b> Fry program             |
| <b>E</b> Digital Display Screen          | <b>M</b> Timer button            |
| <b>F</b> G/H/I programs selection button | <b>N</b> « +/- » button / Slider |
| <b>G</b> Slow program                    | <b>O</b> Pause Button            |
| <b>H</b> Stew program                    | <b>P</b> On/Off button           |

[see product view page 2](#)

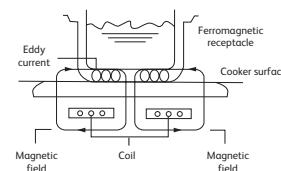
## PRINCIPLE AND CHARACTERISTICS

### Working Principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. When an electric current passes through a coil, it generates a magnetic field. On an induction hotplate, this magnetic field is then induced into the base of the receptacle.

Foucault currents of very low intensity pass through the base of the receptacle. Despite their low intensity, these currents generate heat in the receptacle as they pass through it. The principle behind the induction hotplate is to multiply these Foucault currents while changing the direction of the very high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle. The heating process is instantaneous, because as soon as the coil power supply is activated, the receptacle is heated. Food is then heated through contact with the base of the pan.

For the induction method to function properly, the cooking utensil must be ferromagnetic. (See details in the section Cooking utensils).



## Characteristics

### Multiple Safety Protections

- Protection against voltage drops/surges.
- The induction cooker is only suitable for induction pots with a diameter between 10 and 26 cm (part in contact with the ceramic plate).
- Protection against appliance overheating.
- Detection of the risk of heating an empty cooking utensil and the risk of damaging the non-stick coating or igniting oil.

### Environmental Protection

- This induction hob complies with ErP Directive 2009/25/EC and its EU implementing regulation no. 66/2014.
- Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90 %.
- To reduce energy consumption, place a lid on the pan whilst cooking.
- Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire due to its numerous controls.
- The cooking area on this induction hob has a working diameter of 230 mm, and its energy consumption is EC (Wh/kg) = 195.

### Intelligent Control

- Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.
- Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.
- Flexible timer function: allows you to programme the hotplate to stop cooking after between 1 minute and 3 hours (depending on the mode).
- Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.
- If the temperature of the ceramic glass plate exceeds 50° C at the end of cooking, the LCD screen flashes and displays "H". The fan continues to run to cool the plate.

### Convenient Cleaning

- The ceramic glass plate is wear-resistant and does not easily tarnish. It is also easy to clean and maintain.

Caution: the ceramic glass may be hot after being in contact with the receptacle.

## USER INSTRUCTIONS

**EN**

### MANUAL Mode

- Manual mode enables you to cook all types of food by manually adjusting your heating power.
- Below are the power levels that correspond to each program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- The timer is available in Manual Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

### PROGRAM SELECTION: Slow, Stew, Boil

#### SLOW Mode

- Slow Cook Mode cooks food at a low temperature, without the need to add water or fats. This method of cooking helps food maintain its quality and flavour.
- Below are the power levels that correspond to each program:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- The timer is available in Slow Cook Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 30 min       | 180 min      |

#### STEW Mode

- This mode allows to make the food tender owing to a long cooking, just below the boiling point.
- Below are the power levels that correspond to each program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- The timer is available in Stew Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 45 min       | 45 min       |

**13**



## BOIL Mode

- This mode will boil between 0.4 L and 2.5 L of water in a pot. (Do not use this function for heating milk as it may burn).
- Below are the power levels that correspond to each program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- The timer is available in Boil Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 10 min       | 15 min       |



## BOOST Mode

- Boost raises the ring temperature very quickly. It can be used for cooking food, such as meat, very quickly at a high temperature.
- Below are the power levels that correspond to each program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- The timer is available in Boost Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 120 min      |



## STIR FRY Mode

- Stir Fry Mode cooks food in a little fat at a high temperature so as to brown the surface.
- Below are the power levels and oil temperatures that correspond to each program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- The timer is available in Stir Fry Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |



## FRY Mode

- This mode fries food in a large quantity of oil - maximum 2 L.
- Below are the power levels and oil temperatures that correspond to each program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- The timer is available in Fry Mode:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

## CLEANING

You must disconnect the power lead, wait until the ceramic glass plate has cooled, then follow the instructions below to clean the appliance:

1. Ceramic glass plate: if the ceramic glass plate is very dirty, clean using a damp non-abrasive sponge or for more stubborn stains use an appropriate cleaning product which is designed for use on ceramic hobs.
2. Cooker body and control panel: Use a damp soft cloth to clean. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little washing-up liquid and then clean using a damp soft cloth.
3. Air entry/air exit surface: remove any dust with a cotton bud.

## ERROR CODES

- Receptacle missing or not the correct type:  
If the pot base diameter is less than 10 cm or if the pot material is unsuitable, the buzzer will sound and the digital display shows "E1". Change the cookware.
- Protection of the power source against overheating:  
If the power source overheats, the induction cooking appliance cuts off the incoming power supply and the screen displays "E2". Allow the hotplate to cool: if the defect persists, please contact the customer service.

- Over or under- voltage protection:

If the voltage is greater than 265 V - 285 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays "E3"; if the voltage is between 150 V and 170 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays "E4". Check that your device's specifications are compatible with your electric network.

- Temperature sensor:

If the sensor is in an open circuit, the induction cooking appliance will continue to operate for one minute and the digital screen will display "E5"; if the sensor detects a short circuit, the induction cooking appliance will immediately display "E6". Contact the customer service.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

- **Lisez ces instructions d'utilisation avant toute première utilisation de votre appareil et gardez-les à portée de main pour consultation en cas de besoin.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance distinct.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil a été conçu pour une utilisation domestique, il n'est pas destiné à être utilisé et la garantie ne s'applique pas à l'utilisation :
  - dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients d'hôtels, de motels et dans d'autres environnements de type résidentiel ;
  - dans les chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez manipuler la plaque en céramique avec soin pour éviter de la casser. En cas de fissure sur la surface, vous devez mettre l'appareil hors tension pour éviter le risque de choc électrique. N'utilisez pas l'appareil et contactez un point de service après-vente agréé.
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que le couteau, la fourchette, la cuillère, le couvercle et

une feuille d'aluminium etc. ... sur la plaque en vitrocéramique (ils peuvent transférer la chaleur et causer des blessures).

- Ne jamais plonger l'appareil ou le câble électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Pour garantir son utilisation en toute sécurité, ces pièces doivent être remplacées par le service après-vente agréé.
- Toute intervention du client, autre que le nettoyage et l'entretien, doit être effectuée par le service après-vente agréé.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil, elles le resteront pendant un certain temps après l'utilisation.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou de dispositifs médicaux similaires doivent être tenues à l'écart de l'appareil de cuisson à induction lorsque ce dernier est branché sur la prise d'alimentation. En cas de doute, consultez un médecin avant d'utiliser ce produit pour éviter tout risque.
- Attention: Si la surface de la plaque est craquelée, éteignez l'appareil afin d'éviter le risque de choc électrique.

## ⚠ Important: ne pas toucher la plaque céramique qui reste chaude après la cuisson.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique en intérieur uniquement. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Électromagnétique, Matériaux en contact avec des denrées alimentaires, environnement, etc.).
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec le courant alternatif seulement. Avant de l'utiliser pour la première fois, vérifiez que votre alimentation secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque d'identification fixée sur l'appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Veillez à toujours brancher l'appareil sur une prise de courant dédiée dotée d'une prise de terre. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise ou brancher un autre appareil sur la même prise en même temps, afin d'éviter une surcharge électrique et un risque d'incendie.
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui dans lequel il a été acheté, faites-le vérifier par le service après-vente agréé.
- Retirez l'appareil de son emballage, puis enlevez tout ruban adhésif et accessoire se trouvant à l'intérieur et à l'extérieur de ce dernier.
- Il est recommandé de poser et utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Il est déconseillé de placer et d'utiliser l'appareil dans des environnements très humides.
- Il est déconseillé de placer ou d'utiliser la plaque à induction sur les surfaces en acier ou en aluminium.
- Maintenir un écart d'au moins 10 cm (4 pouces) sur tous les côtés de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé près d'un mur ou sous une étagère suspendue.
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé au-dessous ou à proximité d'objets facilement inflammables (rideaux, etc.).
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé sur ou à proximité d'une plaque de cuisson ou d'autres sources de chaleur.
- Le cordon d'alimentation doit être entièrement déroulé avant toute utilisation.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous acceptez d'en assumer la responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état, qui dispose d'une fiche avec une prise de terre et qui est adaptée à la puissance de l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil branché à la source d'alimentation sans surveillance, même pendant quelques instants, surtout en présence des enfants.
- Un cordon d'alimentation pendant doit être situé hors de la portée des enfants.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être placé à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, à proximité de sources de chaleur ou sur un angle vif.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour empêcher qu'une personne ne trébuche sur un cordon de rallonge.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais débrancher la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Vérifier l'appareil et le cordon d'alimentation pour détecter des signes d'usure ou de dommages avant de le brancher à l'alimentation électrique.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Toujours garder l'appareil de cuisson à induction propre pour éviter toute pénétration de la poussière dans le moteur du ventilateur entraînant ainsi un dysfonctionnement.
- Si certaines parties de l'appareil prennent feu, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- Placer la casserole au centre du cercle de cuisson.
- Ne pas surchauffer la casserole ou la préchauffer à vide de manière prolongée.
- Ne pas chauffer de denrées alimentaires dans des boîtes ou dans d'autres contenants hermétiques pour éviter toute explosion provoquée par l'expansion d'air.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

## GARDER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur [www.quefairemedesdechets.fr](http://www.quefairemedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

## SPECIFICATION

| Modèle | Puissance d'entrée maximale | Gamme de réglage de puissance | Type d'affichage | Alimentation électrique requise |
|--------|-----------------------------|-------------------------------|------------------|---------------------------------|
| IH2108 | 2100W                       | 300W-2100W                    | Digital Display  | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz         |

## STRUCTURE DU PRODUIT

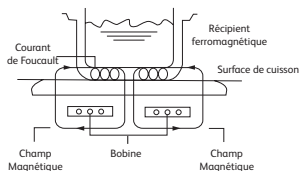
- |                                                    |                                       |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Verre Vitrocéramique                      | <b>I</b> Bouillir                     |
| <b>B</b> Entrée d'air                              | <b>J</b> Bouton Cuisson rapide        |
| <b>C</b> Sortie d'air                              | <b>K</b> Bouton rissolage             |
| <b>D</b> Panneau de commande                       | <b>L</b> Bouton friture               |
| <b>E</b> Écran d'affichage numérique               | <b>M</b> Bouton minuterie             |
| <b>F</b> Bouton de sélection des programmes G/H/I. | <b>N</b> Curseur / Bouton « + »/« - » |
| <b>G</b> Cuire lentement                           | <b>O</b> Bouton Pause                 |
| <b>H</b> Mijoter                                   | <b>P</b> Bouton Marche/Arrêt          |

Se référer à la vue produit page 2

## PRINCIPE ET CARACTÉRISTIQUES

### Principe de fonctionnement

Le principe de fonctionnement d'une plaque de cuisson à induction est de chauffer un récipient grâce aux courants induits d'un champ magnétique. Lorsqu'un courant électrique parcourt une bobine, il génère un champ magnétique. Ce champ magnétique dans le cas d'une plaque à induction est ensuite capté par le dessous du récipient. Ce dessous de récipient est alors parcouru de courants de Foucault de très faible intensité. Malgré leur faible intensité, ces courants, lors de leur passage, génèrent un échauffement du récipient. Le principe de la plaque à induction est de multiplier ces courants de Foucault en changeant le sens du champ à très haute fréquence afin de générer un échauffement du dessous récipient. La chauffe est instantanée puisque dès l'allumage de



l'alimentation de la bobine, le récipient est échauffé. Les aliments sont ensuite chauffés par contact avec le dessous de la poêle.

Pour pouvoir capter les courants de Foucault, l'ustensile doit être ferromagnétique. (voir détails Chapitre ustensile de cuisine).

## Caractéristiques

### Plusieurs protections de sécurité

- Protection contre la sur/sous-tension.
- Fonctionnement de la plaque uniquement avec des récipients à induction dont le diamètre en contact avec la vitrocéramique est compris entre 12 et 24 cm.
- Protection liée à la surchauffe de l'appareil.
- Détection du risque de chauffe à vide de l'ustensile de cuisson et du risque d'endommagement du revêtement anti adhésif ou d'inflammation de l'huile.

### Protection de l'environnement

- Cette plaque à induction est conforme à la Directive Erp 2009/25/CE et de son règlement d'application (UE) N° 66/2014.
- L'induction est le moyen le plus efficace au niveau énergétique avec un rendement énergétique de plus 90 %.
- Afin de réduire la consommation d'énergie, mettre un couvercle sur le récipient lors de la cuisson.
- L'induction ne génère aucune flamme.
- L'induction ne nécessitant aucun combustible et ayant de nombreuses sécurité de contrôle, permet de réduire les risques d'accidents domestiques liés à des fuites de gaz ou d'incendie.
- Cette plaque à induction dispose d'une zone de cuisson d'un diamètre utile de 230 mm et la consommation d'énergie est EC (Wh/kg) = 195

### Contrôle intelligent

- Plusieurs fonctions de cuisson : Plusieurs modes de cuisson de faible puissance à haute puissance pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Large gamme de sélection de température de cuisson : maintien et régule la température de cuisson de manière intelligente.
- La fonction minuterie flexible : permet de programmer l'arrêt de la cuisson de 1 min à 2 h.
- Détection de la présence de récipients à induction : si le système de détection interne ne détecte aucun récipient ou un récipient inadapté sur la plaque à induction, le signal d'alarme est déclenché.

- Lorsque la température de la plaque en vitrocéramique est supérieure à 50° C à la fin de la cuisson, l'écran LCD clignote et affiche « H ». Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir la plaque.

### Nettoyage facile

- La plaque vitrocéramique ne s'use pas et ne ternit pas facilement et elle est facile à nettoyer et à entretenir.
- En cas de débordement, soulevez le récipient et nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et humide.

Attention la vitrocéramique peut être chaude par contact avec le récipient.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Mode MANUEL

- Le mode manuel vous permet de cuire tous types d'aliments en réglant manuellement votre puissance de chauffe.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances correspondantes à chaque programme:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- La minuterie est disponible pour le mode Manuel:

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 180 min       |

## SELECTION DES PROGRAMMES: Cuire lentement, mijoter, bouillir

### Mode CUIRE LENTEMENT

- Le mode Cuire lentement permet de cuire à basse température sans nécessité d'ajouter d'eau ou de matière grasse. Cette cuisson permet de préserver au mieux les qualités et les saveurs d'un produit.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances correspondantes à chaque programme:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- La minuterie est disponible pour le mode Cuire lentement:

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 30 min           | 180 min       |

### Mode MIJOTER

- Le mode Mijoter permet de rendre un produit tendre, grâce à une cuisson lente à température juste en dessous du point d'ébullition.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances correspondantes à chaque programme:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- La minuterie est disponible pour le mode Mijoter:

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 45 min           | 45 min        |

### Mode BOUILLIR

- Ce mode est destiné à faire bouillir l'eau de 0,4L à 2,5L d'eau dans une casserole. (Ne pas utiliser cette fonction pour du lait qui risque de brûler).
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances correspondantes à chaque programme:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- La minuterie est disponible pour le mode Bouillir:

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 10 min           | 15 min        |

### Mode BOOST

- Le booster permet d'utiliser une zone de cuisson à une puissance très élevée, il peut être utilisé pour une montée en puissance très rapide comme pour saisir une viande.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances correspondantes à chaque programme:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- La minuterie est disponible pour le mode Boost

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 120 min       |



## Mode RISSOLER

- Le mode Rissoler est destiné à faire cuire des aliments dans une petite quantité de graisse à température élevée de manière à les faire dorer en surface.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances et températures d'huile correspondantes à chaque programme:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- La minuterie est disponible pour le mode Rissoler:

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 180 min       |



## Mode FRIRE

- Ce mode permet de frire des aliments dans une grande quantité d'huile 2L maximum.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous les puissances et températures d'huile correspondantes à chaque programme:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- La minuterie est disponible pour le mode Frire:

| Temps par défaut | Temps maximum |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 180 min       |

## NETTOYAGE

Vous devez débrancher le cordon d'alimentation, attendre que la plaque en vitrocéramique soit refroidie, puis suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer l'appareil :

1. Plaque en vitrocéramique : Si la plaque en vitrocéramique est très sale, elle devra être nettoyée à l'aide d'une éponge humide peu abrasive ou

d'un produit de nettoyage conçu pour une utilisation sur les plaques vitrocéramiques lorsque cela est nécessaire.

2. Extérieur de l'appareil et le panneau de commande : Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour nettoyer les taches d'huile résistantes, essuyez avec un chiffon doux additionné d'un peu de liquide vaisselle et d'eau tiède, rincez ensuite avec un chiffon doux humide.

3. Surface d'entrée/de sortie d'air : enlevez la poussière avec un coton-tige.

## CODES D'ERREUR

- Récipient absent ou récipient inadapté : si le diamètre du fond du récipient est inférieur à 10 cm ou si le matériau du récipient est inadapté, le signal sonore retentit et l'affichage numérique indique "E1". Changer de cookware.
- Protection du générateur de puissance contre la surchauffe : lorsque le générateur de puissance est en surchauffe, l'appareil de cuisson à induction coupe l'alimentation d'entrée et l'afficheur affiche "E2". Laisser la plaque refroidir : si le défaut persiste merci de contacter le SAV.
- Protection contre la sur ou sous-tension : lorsque la tension est supérieure à 265V-285 V, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique "E3"; lorsque la tension se situe entre 150 V-170 V, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique "E4". Vérifier que votre appareil est en correspondance avec votre réseau électrique.
- Capteur de température : lorsque le capteur est en circuit ouvert, l'appareil de cuisson à induction va continuer à fonctionner pendant une minute et l'affichage numérique indique "E5" ; lorsque le capteur est en court-circuit, l'appareil de cuisson à induction affichera immédiatement "E6". Contacter le SAV.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie griffbereit auf.**
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder mentale Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern

gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
- Da dieses Gerät ausschließlich für den Einsatz in Privathaushalten bestimmt ist, gilt die Garantie nicht bei Verwendung:
  - in Küchenvorrichtungen in Läden und Büros und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen;
  - in landwirtschaftlichen Betrieben;
  - in Hotels, Gasthöfen und sonstigen Unterkünften für deren Gäste;
  - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Glaskeramikplatte ist vorsichtig zu behandeln, um Bruchschäden zu vermeiden. Weist die Platte einen Sprung auf, trennen Sie das Gerät bitte sofort von der Stromversorgung – es besteht Stromschlaggefahr. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr und kontaktieren Sie einen Vertragskundendienst.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabel, Löffel, Deckel und Alufolie usw. auf

DE

der Glaskeramikplatte ab (sie können wärmeleitend wirken und zu Verletzungen führen).

- Das Gerät bzw. das Stromkabel dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde oder nicht einwandfrei funktioniert oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen müssen diese Teile von einem Vertragskundendienst ausgetauscht werden.
- Alle Arbeiten, außer der normalen Reinigung und Instandhaltung durch den Kunden, müssen von einem Vertragskundendienst durchgeführt werden.
- Fassen Sie niemals die heißen Flächen des Geräts an. Sie sind noch einige Zeit nach Verwendung heiß.
- Menschen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten sich von dem Induktionsgerät fernhalten, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Fragen Sie vor der Verwendung im Zweifelsfall einen Arzt, um jedes Risiko auszuschließen.
- Warnung: Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- ⚠ Vorsicht Restwärme: Platte ist nach dem Gebrauch heiß.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen von Privathaushalten bestimmt. Im Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts übernimmt der Hersteller weder Garantie noch Haftung.

- Für Ihre eigene Sicherheit entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinie, Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit, Richtlinie über Materialien mit Lebensmittelkontakt, Umweltrichtlinie usw.).
- Dieses Gerät funktioniert ausschließlich mit Wechselstrom. Überprüfen Sie vor der erstmaligen Verwendung, dass die Versorgungsspannung Ihrer Elektroinstallation dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungswert entspricht.
- Bei Anschluss an eine falsche Netzspannung erlischt die Garantie.
- Schließen Sie das Gerät immer in eine Einzel-Steckdose mit Schutzleiter an. Verwenden Sie keinen Steckdosen-Adapter bzw. schließen Sie kein anderes Gerät gleichzeitig an derselben Steckdose an, um eine elektrische Überlastung und Feuergefahr zu vermeiden.
- Aufgrund unterschiedlicher geltender Normen muss das Gerät bei Verwendung in einem anderen Land als dem Land des Erwerbs zunächst von einem Vertragskundendienst geprüft werden.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung sowie alle innen und außen auf dem Gerät angebrachten Aufkleber und diversen Zubehörteile.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und spritzgeschützten Oberfläche aufgestellt und betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht auf Stahl- oder Aluminiumflächen bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Sorgen Sie aus Gründen einer ausreichenden Belüftung für mindestens 10 cm Abstand rund um das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät niemals dicht an einer Wand oder unter einem Hängeschränk auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter oder in der Nähe leicht entflammbarer(r) Gegenstände auf (z. B. Vorhänge usw.) bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einem oder in der Nähe eines Kochfelds oder sonstiger Wärmequellen auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Haftung dafür übernehmen, achten Sie darauf, dass Sie nur ein Verlängerungskabel verwenden, das in einwandfreiem Zustand ist, über einen geerdeten Stecker verfügt und für die Leistung des Geräts ausgelegt ist.

- Lassen Sie das Gerät niemals, auch nicht für kurze Zeit, unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist, insbesondere dann nicht, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht so hängen, dass Kinder daran ziehen können.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe heißer Teile des Geräts gelangen oder in Kontakt mit diesen kommen, nicht in die Nähe von Wärmequellen geraten oder über scharfe Kanten geführt werden.
- Führen Sie ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Untersuchen Sie das Gerät und das Stromkabel auf Verschleiß oder Schäden, bevor Sie es anschließen.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und lagern.
- Halten Sie die Induktionskochplatte stets sauber, damit kein Staub in den Lüftermotor eindringt und einen Ausfall des Geräts verursacht.
- Sollten Teile des Geräts in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht bzw. erhitzen Sie es nicht zu lange ohne Inhalt.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in Dosen oder anderen luftdichten Behältern. Anderenfalls kann es durch die Ausdehnung von Luft zu Explosionen kommen.
- Dieses Gerät kann auf bis zu einer Höhe von 4.000 Metern benutzt werden.

## BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF



### BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

## GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

## MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

## DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall

einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts.

## TECHNISCHE DATEN

| Modell | Maximale Eingangsleistung | Leistungseinstellbereich | Anzeigeart       | Anwendbare Stromversorgung  |
|--------|---------------------------|--------------------------|------------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2.100 W                   | 300 W - 2.100 W          | Digitale Anzeige | 220 V-240 V / 50 Hz - 60 Hz |

## PRODUKTAUFBAU

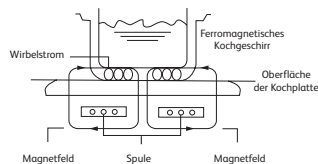
- |                                        |                            |
|----------------------------------------|----------------------------|
| A Keramikglas                          | I Programm „Aufkochen“     |
| B Lufterinlass                         | J Programm „Boost“         |
| C Luftauslass                          | K Programm „Kurz anbraten“ |
| D Bedienfeld                           | L Programm „Frittieren“    |
| E Digitales Anzeigefeld                | M Timer-Taste              |
| F Auswahltaste für die Programme G/H/I | N „+/-“-Taste/Schieber     |
| G Programm „Langsames Garen“           | O Pause-Taste              |
| H Programm „Dünsten“                   | P Ein-/Aus-Taste           |

**Siehe Produkt-Überblick Seite 2**

## FUNKTIONSWEISE UND MERKMALE

### Funktionsprinzip

Bei einer Induktionskochplatte wird das Kochgeschirr durch Wirbelströme erwärmt, die durch ein Magnetfeld induziert werden. Sobald elektrischer Strom durch die Induktionsspule fließt, erzeugt er ein Magnetfeld. Dieses Magnetfeld wird bei einer Induktionskochplatte auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen. Durch den Boden des Kochgeschirrs fließen daraufhin sehr schwache Wirbelströme. Diese Wirbelströme durchfließen den Kochgeschirrboden und erwärmen trotz ihrer geringen Intensität das Kochgeschirr. Die Induktionskochplatte verändert mit sehr hoher Frequenz die Richtung des Magnetfelds und verstärkt so die Wirbelströme, um den Kochgeschirrboden zu erwärmen. Die Erwärmung beginnt sofort, weil das Kochgeschirr erwärmt wird, sobald die Induktionsspule mit Strom



versorgt wird. Durch den Kontakt mit dem Kochgeschirrboden werden daraufhin die Lebensmittel erwärmt.

Damit das Kochgeschirr die Wirbelströme auffangen kann, muss es sich um ein ferromagnetisches Kochgeschirr handeln. (Nähere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Kochgeschirr“).

## Merkmale

### Zahlreiche Sicherheitsvorrichtungen

- Unter-/Überspannungsschutz.
- Die Kochplatte funktioniert nur mit Induktionskochgeschirr, bei dem ein Kontakt mit der Glaskeramik auf einem Durchmesser zwischen 12 und 24 cm besteht.
- Überhitzungsschutz.
- Erkennung von leerem Kochgeschirr und der Gefahr, dass die Antihafbeschichtung beschädigt wird oder Öl sich entzündet.

### Umweltschutz

- Dieses Induktionskochfeld entspricht der ErP-Richtlinie 2009/25/EG und ihrer EU-Durchführungsverordnung Nr. 66/2014.
- Mit einem Wirkungsgrad von über 90 % ist die Induktion unter Energiegesichtspunkten die effektivste Methode.
- Legen Sie zur Reduktion des Energieverbrauchs beim Kochen einen Deckel auf das Kochgeschirr.
- Bei der Induktion entstehen keine Flammen.
- Da die Induktion ohne Brennstoffe auskommt und mit zahlreichen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, wird die Gefahr von Haushaltsunfällen durch austretendes Gas und das Brandrisiko verringert.
- Der Kochbereich auf diesem Induktionskochfeld hat einen Durchmesser von 193 mm. Der Energieverbrauch liegt bei EC (Wh/kg) = 112,45.

### Intelligente Bedienelemente

- Verschiedene Garfunktionen: Verschiedene Garfunktionen mit geringem oder hohem Energieaufwand, für unterschiedliche Anforderungen beim Garen von Speisen.
- Große Auswahl an Gartemperaturen: Die Gartemperatur wird durch eine intelligente Steuerung gehalten und geregelt.
- Flexible Timer-Funktion: Sie können eine Garzeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden einprogrammieren.
- Die Kochplatte erkennt, ob ein Induktionskochgeschirr auf der Kochplatte steht: Wenn das interne Erkennungssystem feststellt, dass sich kein Kochgeschirr oder aber ein ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochplatte befindet, löst es ein Warnsignal aus.

- Wenn die Temperatur der Kochplatte am Ende des Garvorgangs höher ist als 50° C, blinkt das LCD-Display und zeigt den Buchstaben „H“ an. Der Lüfter bleibt in Betrieb, um die Platte herunterzukühlen.

### Einfache Reinigung

- Die Glaskeramikfläche ist verschleißfest und schmutzresistent und lässt sich leicht reinigen und instand halten.
- Kocht etwas über, nehmen Sie den Topf weg und wischen mit einem weichen feuchten Tuch über die Platte.

Achtung: Die Glaskeramikfläche kann sich durch den Kontakt mit dem Kochgeschirr erhitzt haben.

## BEDIENUNGSANLEITUNGEN

### MANUELLER Modus

- Der manuelle Modus ermöglicht Ihnen, alle Arten von Speisen manuell zuzubereiten, indem Sie die Heizleistung anpassen.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen, die jedem Programm entsprechen:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Der Timer ist im manuellen Modus verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 15 min          | 180 min          |

### PROGRAMMAUSWAHL: Langsames Garen, Dünsten, Aufkochen

#### LANGSAMES GAREN

- Der Modus „Langsames Garen“ gart Speisen bei einer niedrigen Temperatur, ohne dass Wasser oder Fett dazugegeben werden muss. Diese Garmethode bereitet Lebensmittel schonend zu, sodass sie ihre Qualität und ihr Aroma behalten.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen, die jedem Programm entsprechen:

| P1    | P2    | P3      |
|-------|-------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W |

- Der Timer ist im Modus „Langsames Garen“ verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 30 min          | 180 min          |

#### DÜNSTEN

- Mithilfe dieses Modus werden die Speisen durch langes Garen knapp unter dem Siedepunkt gegart, bis sie weich bzw. zart sind.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen, die jedem Programm entsprechen:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Der Timer ist im Modus „Dünsten“ verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 45 min          | 45 min           |

#### AUFKOCHEN

- Dieser Modus bringt 0,4l bis 2,5 l Wasser in einem Topf zum Kochen. (Diese Funktion nicht zum Erhitzen von Milch benutzen, da diese anbrennen kann.)
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen, die jedem Programm entsprechen:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Der Timer ist im Modus „Aufkochen“ verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 10 min          | 15 min           |

#### BOOST

- Die Boost-Funktion erhöht sehr schnell die Ring-Temperatur. Sie kann benutzt werden, um Lebensmittel wie Fleisch sehr schnell bei hoher Temperatur zu garen.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen, die jedem Programm entsprechen:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Der Timer ist im Modus „Boost“ verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 15 min          | 120 min          |



## KURZ ANBRATEN

- Der Modus „Kurz anbraten“ gart Lebensmittel mit ein bisschen Fett bei hoher Temperatur, um sie anzubräunen.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen und Öltemperaturen, die jedem Programm entsprechen.

| P1     | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 600 W  | 1.200 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.400 W | 1.800 W | 2.100 W |
| 110 °C | 125 °C  | 140 °C  | 155 °C  | 170 °C  | 185 °C  | 200 °C  |

- Der Timer ist im Modus „Kurz anbraten“ verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 15 min          | 180 min          |



## FRITTIEREN

- Dieser Modus brät bzw. frittirt Lebensmittel mit viel Öl - maximal 2 l.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungsstufen und Öltemperaturen, die jedem Programm entsprechen.

| P1      | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1.200 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |
| 100 °C  | 120 °C  | 140 °C  | 160 °C  | 180 °C  | 200 °C  | 220 °C  |

- Der Timer ist im Modus „Frittieren“ verfügbar:

| Standardgarzeit | Maximale Garzeit |
|-----------------|------------------|
| 15 min          | 180 min          |

## REINIGUNG

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sich die Glaskeramikfläche abgekühlt hat. Gehen Sie zum Reinigen der Kochplatte dann wie folgt vor:

1. Glaskeramikfläche: Wenn die Glaskeramikfläche stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm mit geringer

Scheuerwirkung oder, wenn nötig, mit einem Reinigungsmittel, das für Glaskeramikflächen geeignet ist.

2. Gerät und Bedienfeld: Verwenden Sie ein feuchtes weiches Tuch. Zur Entfernung hartnäckiger Ölflecken nehmen Sie zunächst ein weiches Tuch, das Sie mit warmem Wasser befeuchten und mit ein wenig Spülmittel benetzen, und wischen die Flächen dann mit einem feuchten weichen Tuch nach.

3. Lufteintritt /Luftaustritt: Entfernen Sie Staub mit einem Wattestäbchen.

## FEHLERCODES

- Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr erkannt:  
Misst der Topfboden weniger als 10 cm oder ist das Topfmateriel ungeeignet, ertönt der Warnton und das digitale Display zeigt E1 an. Austausch der Cookware.
- Überhitzungsschutz für den Generator:  
Bei Überhitzung des Generators wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „E2“ an. Lassen Sie die Platte abkühlen: Wenn die Störung weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den KD.
- Unter- bzw. Überspannungsschutz:  
Wenn die Spannung mehr als 265 V bis 285 V beträgt, wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „E3“ an; wenn die Spannung zwischen 150 V und 170 V liegt, wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „E4“ an. Überprüfen Sie, ob das Gerät an ein geeignetes Stromnetz angeschlossen ist.
- Temperatursensor:  
Wenn der Stromkreis des Sensors geöffnet ist, bleibt die Induktionskochplatte noch eine Minute lang in Betrieb und zeigt das Display „E5“ an; bei Sensor Kurzschluss zeigt die Induktionskochplatte sofort „E6“ an. Kontaktieren Sie den KD.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- **Leggere con attenzione queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per riferimento futuro.**
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere usato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino

con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio è previsto per il solo uso domestico, di conseguenza la garanzia decade se l'apparecchio è usato:
  - nelle zone cottura e mensa per il personale di negozi, di uffici e di altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;
  - dai clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti tipo Bed and breakfast.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Maneggiare con cura la piastra di ceramica per evitare rotture. Se si presenta un qualsiasi tipo di rottura della superficie, staccare immediatamente l'alimentazione dato che sussiste il pericolo di folgorazione. Non usare l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.

- Non collocare alcun oggetto metallico, come coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, fogli di alluminio ecc., sulla piastra di ceramica (dato che questi possono condurre calore e provocare infortuni).
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è danneggiato o se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati. Per garantire la sicurezza queste parti devono essere sostituite da un centro di assistenza autorizzato.
- Qualsiasi intervento, diverso dalla normale pulizia e manutenzione da parte del cliente, deve essere eseguito da un centro di assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio, queste restano calde per diverso tempo dopo l'uso.
- Le persone portatrici di pacemaker cardiaco o di dispositivi medici simili non devono trovarsi nelle vicinanze della piastra di cottura a induzione quando questa è collegata all'alimentazione elettrica. In caso di dubbi, per evitare qualsiasi pericolo, consultare un medico prima di usare questo prodotto.
- **Attenzione!** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
-  **Importante:** non toccare la piastra vetroceramica che rimane calda dopo la cottura.

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico al chiuso. In caso di utilizzo professionale, utilizzo non appropriato o di utilizzo non conforme alle istruzioni, il fabbricante non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non verrà applicata.
- Per la propria sicurezza personale, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti in vigore (direttive relative a bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali in contatto con i cibi, tutela ambientale, ecc.).
- Questo apparecchio è progettato per funzionare solo con corrente alternata (c.a.). Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio controllare che la tensione di alimentazione della propria abitazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
- Qualsiasi errore di allacciamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio deve sempre essere allacciato a una singola presa di corrente dotata di messa a terra. Non utilizzare adattatori per prese di corrente o non connettore altri apparecchi alla stessa presa contemporaneamente per evitare un sovraccarico elettrico e il rischio d'incendio.
- Date le differenti normative in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, deve essere controllato da un ente di omologazione autorizzato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi e accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere usato su una superficie di lavoro piana, stabile, resistente al calore e lontano da spruzzi d'acqua.
- Non collocare o utilizzare questo apparecchio in ambienti molto umidi.
- Non utilizzare la piastra a induzione su superfici di acciaio o di alluminio.
- Conservare uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) su tutti i lati dell'apparecchio per garantire una ventilazione adeguata.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a una parete o sotto la parete di un mobile.
- Non collocare o usare mai l'apparecchio sotto, o vicino, oggetti facilmente infiammabili (ad es. tende, ecc.).
- Non collocare o usare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura o ad altre fonti di calore.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- Non utilizzare prolunghes. Se si decide di assumersi questa responsabilità utilizzare solo una prolunga in buone condizioni, con una presa dotata di messa a terra e adatta al tipo di potenza nominale dell'apparecchio.

- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita quando è allacciata all'alimentazione di corrente, anche se per pochi momenti, specialmente in presenza di bambini.
- Non appendere il cavo di alimentazione in punti raggiungibili da bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve essere mai vicino a, o in contatto con, parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o appoggiare su bordi affilati.
- Adottare tutte le misure necessarie per impedire l'inciampo su un'eventuale prolunga.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non è usato.
- Non scollegare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente controllare eventuali segni di usura su apparecchio e cavo di alimentazione.
- Non spostare l'apparecchio fintanto che è caldo.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Mantenere sempre la piastra a induzione pulita, in modo da evitare la penetrazione di polvere nel motorino della ventola con conseguente malfunzionamento.
- Se alcune parti dell'apparecchio dovessero incendiarsi non spegnerle mai con acqua. Scollegare l'apparecchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Mettere la pentola nella parte centrale del cerchio di cottura.
- Non surriscaldare o preriscaldare la pentola per lunghi periodi quando è vuota.
- Non scaldare i cibi in lattina o in altri contenitori ermetici per evitare esplosioni causate dall'espansione dell'aria.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino a un'altitudine di 4000 metri.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per l'uso domestico. Per qualsiasi uso commerciale, utilizzo non appropriato o utilizzo non conforme alle istruzioni, il fabbricante non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non verrà applicata.

## SPECIFICHE TECNICHE

| Modello | Potenza in ingresso max. | Intervallo di regolazione della potenza | Tipo di display  | Alimentazione elettrica |
|---------|--------------------------|-----------------------------------------|------------------|-------------------------|
| IH2108  | 2100 W                   | 300-2100 W                              | Display digitale | 220-240 V / 50-60 Hz    |

IT

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

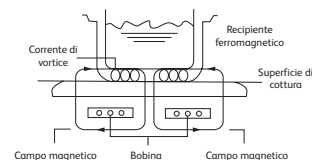
- |                                                    |                                 |
|----------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>A</b> Vetroceramica                             | <b>I</b> Ebollizione            |
| <b>B</b> Ingresso dell'aria                        | <b>J</b> Turbo                  |
| <b>C</b> Uscita dell'aria                          | <b>K</b> Rosolatura             |
| <b>D</b> Pannello di controllo                     | <b>L</b> Frittura               |
| <b>E</b> Display digitale                          | <b>M</b> Timer                  |
| <b>F</b> Pulsanti di selezione dei programmi G/H/I | <b>N</b> "+/-" / cursore        |
| <b>G</b> Cottura lenta                             | <b>O</b> Pausa                  |
| <b>H</b> Cottura in umido                          | <b>P</b> Accensione/spegnimento |

vedere l'illustrazione del prodotto a pagina 2

## PRINCIPI E CARATTERISTICHE

### Principio di cottura

Il principio di cottura della piastra a induzione è quello del riscaldamento della pentola tramite correnti di vortice d'induzione magnetica. Quando la corrente elettrica passa attraverso una bobina d'induzione genera un campo magnetico. Questo campo magnetico nel caso di una piastra a induzione viene successivamente captato dalla base della pentola. La base della pentola viene così attraversata da correnti di Foucault a bassissima intensità. Nonostante la bassissima intensità, queste correnti al loro passaggio, provocano il riscaldamento della pentola. Il principio della piastra a induzione è quello di moltiplicare tali correnti di Foucault invertendo il senso del campo ad altissima frequenza in modo tale da generare il riscaldamento della base della pentola. Il riscaldamento è automatico in quanto sin dall'accensione



della bobina di induzione la pentola viene riscaldata. Gli alimenti vengono poi riscaldati entrando in contatto con il fondo della pentola. (vedere il capitolo Utensili di cottura).

## Caratteristiche

### Protezioni di sicurezza multiple

- Protezione dalla sovra/sottotensione.
- Funzionamento della piastra unicamente con recipienti a induzione il cui diametro a contatto con la vetroceramica è compreso tra 12 e 24 cm.
- Protezione legati al surriscaldamento.
- Rilevamento della pentola vuota, per proteggere il rivestimento antiaderente ed evitare la combustione dell'olio.

### Protezione dell'ambiente

- Questa piastra a induzione è conforme alla direttiva Erp 2009/25/CE e al relativo regolamento di attuazione (UE) N° 66/2014
- Il metodo di cottura a induzione è il più efficiente in termini di consumi con un rendimento energetico 90 %.
- Per ridurre il consumo energetico, mettere un coperchio sul recipiente durante la cottura.
- L'induzione non genera alcuna fiamma.
- Il metodo di cottura a induzione non richiede alcun combustibile, è stato sottoposto a numerosi controlli di sicurezza e permette così di ridurre il rischio di incidenti domestici legati a fughe di gas o a incendi.
- Questa piastra a induzione dispone di una zona di cottura con un diametro utile di 230 mm e il consumo energetico è di EC (Wh/kg) = 195

### Controllo intelligente

- Funzioni di cottura multiple: modalità di cottura multiple da bassa potenza a massima potenza per soddisfare le diverse esigenze.
- Ampia possibilità di selezione della temperatura di cottura: mantiene e regola la temperatura selezionata in modo intelligente.
- La funzione Timer flessibile: permette di preimpostare i tempi di spegnimento da 1 minuto a 2 ore.
- Rivelamento della presenza di recipienti a induzione: viene emesso un segnale di allarme se il sistema di rilevamento interno non rileva alcun recipiente oppure un recipiente non adatto alla piastra a induzione.
- Quando la temperatura della piastra in vetroceramica è superiore a 50° C al termine della cottura, lo schermo LCD lampeggia e viene visualizzato "H". La ventola continua a funzionare per raffreddare la piastra.

## Facilità di pulizia

- La piastra di vetroceramica non si usura né si macchia facilmente ed è facile da pulire e mantenere.
- In caso di fuoriuscita di liquidi, togliere la pentola e pulire lo sporco con un panno soffice inumidito.

Fare attenzione in quanto la vetroceramica potrebbe essere calda per il contatto con la pentola.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Modalità MANUALE

- Questa modalità permette di cuocere qualsiasi tipo di alimento regolando manualmente la potenza dell'apparecchio.
- Di seguito sono elencati i livelli di potenza corrispondenti a ciascun programma.

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- In modalità manuale è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 15 min             | 180 min        |

### SELEZIONE DEL PROGRAMMA: cottura lenta, cottura in umido, ebollizione

#### COTTURA LENTA

- Questa modalità permette di cuocere gli alimenti a bassa temperatura, senza necessità di aggiungere acqua o grasso. La cottura lenta mantiene la qualità e il sapore degli alimenti.
- Di seguito sono elencati i livelli di potenza corrispondenti a ciascun programma.

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- In questa modalità è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 30 min             | 180 min        |



## COTTURA IN UMIDO

- Questa modalità mantiene gli alimenti teneri grazie a una lunga cottura, a una temperatura poco inferiore al livello di bollitura.
- Di seguito sono elencati i livelli di potenza corrispondenti a ciascun programma.

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- In questa modalità è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 45 min             | 45 min         |



## EBOLLIZIONE

- Questa modalità permette di portare a ebollizione una quantità di acqua compresa tra 0,4 L e 2,5 L. (Non usare questa modalità per riscaldare il latte perché potrebbe bruciare.)
- Di seguito sono elencati i livelli di potenza corrispondenti a ciascun programma.

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- In questa modalità è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 10 min             | 15 min         |



## TURBO

- Questa modalità fa salire rapidamente la temperatura dell'apparecchio. Può essere usata per cuocere in modo rapido e ad alta temperatura alimenti come la carne.
- Di seguito sono elencati i livelli di potenza corrispondenti a ciascun programma.

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- In questa modalità è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 15 min             | 120 min        |



## ROSOLATURA

- Questa modalità permette di cuocere gli alimenti in poco grasso e ad alta temperatura per abbrustolirne la superficie.
- Di seguito sono riportati i livelli di potenza e le temperature dell'olio corrispondenti a ciascun programma.

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- In questa modalità è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 15 min             | 180 min        |



## FRITTURA

- Questa modalità permette di friggere gli alimenti immersi in una grande quantità di olio - massimo 2 L.
- Di seguito sono riportati i livelli di potenza e le temperature dell'olio corrispondenti a ciascun programma.

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- In questa modalità è disponibile il timer.

| Durata predefinita | Durata massima |
|--------------------|----------------|
| 15 min             | 180 min        |

## PULIZIA

Staccare il cavo dell'alimentazione dalla presa di corrente, attendere il completo raffreddamento della piastra di vetroceramica e seguire le istruzioni sotto riportate per pulire il fornello:

1. Piastra in vetroceramica: Se la piastra in vetroceramica è molto sporca, pulirla usando un panno morbido umido oppure utilizzare un prodotto di pulizia specifico per piani di cottura in vetroceramica quando necessario.
2. Corpo del fornello e quadro dei comandi: Per la pulizia usare un panno morbido umidificato. Se vi sono delle macchie d'olio difficili da rimuovere,

strofinarle con un panno morbido bagnato di acqua calda e poco detergente liquido per piatti, poi pulire usando un panno morbido umido.

3. Superfici di ingresso/uscita dell'aria: rimuovere qualsiasi traccia di polvere con un bastoncino di cotone.

#### CODICI ERRORE

- Pentola non presente o inadatta:

Se il diametro del fondo della pentola è inferiore a 10 cm o se il materiale della pentola non è adatto, il cicalino emette un suono e il display digitale visualizza "E1". Cambiare utensili da cucina.

- Protezione per surriscaldamento della linea di potenza:

Quando la linea di potenza è surriscaldata, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato "E2". Lasciare raffreddare la piastra: se il problema persiste si prega di contattare il centro assistenza.

- Protezione dalla sovratensione o sottotensione:

Quando la tensione supera i 265 V - 285 V, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato "E3"; Quando la tensione è inferiore a 150 V - 170 V, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato "E4". Verificare che l'apparecchio corrisponda alla rete elettrica.

- Rilevatore di temperatura:

quando il rilevatore è in circuito aperto, la piastra di cottura a induzione continuerà a funzionare per un minuto e sul display verrà visualizzato "E5"; in caso di corto circuito del rilevatore, sul display della piastra di cottura a induzione verrà visualizzato immediatamente "E6". Contattare il centro assistenza.

#### ISTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y téngalas a mano para poder consultarlas más adelante.**
- Este aparato no ha sido diseñado para funcionar con temporizador ni otros sistemas de control remoto.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Deberá supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.

ES

- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - Zonas de cocina con personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Granjas;
  - Uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos de tipo “bed and breakfast”.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- La placa de cerámica debe manipularse con cuidado para evitar su rotura. Si aparece una grieta en la superficie, apague inmediatamente el aparato: riesgo de choque eléctrico. No utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de mantenimiento autorizado.
- No deje objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas y papel de aluminio encima de la placa de cerámica, ya que pueden actuar como conductores del calor y provocar daños.

- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni otros líquidos.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si ha resultado dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido **ES** daños. Para que siga siendo seguro, las partes dañadas deben ser sustituidas en un centro de mantenimiento autorizado.
- Cualquier intervención por parte del cliente más allá de la limpieza y el mantenimiento debe realizarse en un centro de mantenimiento autorizado.
- No toque nunca las superficies calientes del aparato, ya que mantienen el calor durante un tiempo después de su uso.
- Las personas con marcapasos u otros dispositivos médicos similares deben mantenerse lejos de la cocina de inducción cuando está conectada a la corriente. En caso de duda, consulte con un médico antes de utilizar este producto para evitar cualquier peligro.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- ⚠ Importante: no tocar la placa cerámica caliente tras la cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico

en interiores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.

- Para su seguridad, este aparato cumple las normativas y regulaciones aplicables (Directivas de bajo voltaje, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.)
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizarlo por primera vez, compruebe que el voltaje de la corriente se corresponde con el indicado en la placa de datos del aparato.
- En caso de error de conexión, la garantía quedará invalidada.
- Enchufe siempre el aparato en una toma de corriente con línea de tierra. No utilice adaptadores de enchufes ni conecte simultáneamente otro aparato en el mismo enchufe, para evitar sobrecargas y riesgo de incendio.
- Dada la diversidad de las normativas en vigor, si se utiliza el aparato en un país distinto de donde se adquirió, hágalo revisar en un centro de mantenimiento autorizado.
- Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y accesorios del interior y el exterior del aparato.
- El aparato se debe colocar y utilizar sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de posibles salpicaduras de agua.
- No coloque ni utilice este aparato en entornos con gran humedad.
- No coloque ni utilice la placa de inducción sobre superficies de acero o aluminio.
- Mantenga un espacio de al menos 10cm (4 pulgadas) en todos los lados del aparato para asegurar una ventilación adecuada.
- No coloque ni utilice nunca el aparato cerca de una pared o bajo un armario de pared.
- No coloque ni utilice nunca el aparato bajo objetos fácilmente inflamables (como cortinas, etc.) o cerca de los mismos.
- No coloque ni utilice nunca el aparato encima o cerca de un quemador ni de otras fuentes de calor.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de utilizar el aparato.
- No utilice alargadores. Si acepta la responsabilidad al hacerlo, utilice únicamente un alargador que esté en buenas condiciones, disponga de un enchufe con conexión a tierra y esté adaptado a la potencia del aparato.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia estando conectado a la corriente, ni siquiera unos instantes, especialmente si hay niños presentes.
- No deje el cable de alimentación colgando donde los niños puedan alcanzarlo.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato, cercano a fuentes de calor ni posado sobre bordes afilados.
- Tome todas las precauciones necesarias para impedir que alguien tropiece con el alargador.
- Apague y desconecte el aparato de la red cuando no esté en uso.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Compruebe que el aparato y el cable de alimentación no muestren signos de desgaste o daños antes de conectarlos a la corriente.
- No mueva el aparato mientras esté caliente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Mantenga siempre limpia la cocina de inducción para evitar que el polvo entre en el motor del ventilador y cause fallos de funcionamiento.
- Si alguna parte del aparato se prende fuego, no trate de extinguir las llamas con agua. Desconecte el aparato y cubra las llamas con un paño húmedo.
- Coloque el recipiente en el centro del círculo.
- No sobrecaliente el recipiente ni lo precaliente durante mucho tiempo estando vacío.
- No caliente alimentos en lata ni otros recipientes herméticos, para evitar explosiones provocadas por la expansión del aire.
- Este aparato se puede usar a una altitud de hasta 4000 metros.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO



¡ Participe en la conservación del medio ambiente !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.

## ESPECIFICACIONES

| Modelo | Potencia máxima de entrada | Gama de ajuste de potencia | Tipo de pantalla | Suministro eléctrico aplicable |
|--------|----------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| IH2108 | 2100W                      | 300W-2100W                 | Pantalla digital | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz        |

## ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

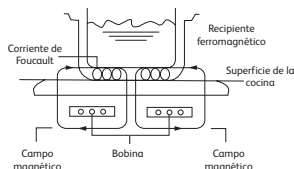
- |                                                |                                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>A</b> Vidrio cerámico                       | <b>I</b> Programa de ebullición                 |
| <b>B</b> Entrada de aire                       | <b>J</b> Programa de incremento rápido de calor |
| <b>C</b> Salida de aire                        | <b>K</b> Programa para salteados                |
| <b>D</b> Panel de control                      | <b>L</b> Programa para fritos                   |
| <b>E</b> Pantalla digital                      | <b>M</b> Botón del temporizador                 |
| <b>F</b> Botón de selección de programas G/H/I | <b>N</b> Botón « +/- » / Deslizador             |
| <b>G</b> Programa de cocción lenta             | <b>O</b> Botón de pausa                         |
| <b>H</b> Programa para guisos                  | <b>P</b> Botón de encendido/apagado             |

**Consultar vista del producto en página 2**

## FUNCIONAMIENTO Y CARACTERÍSTICAS

### Principio de funcionamiento

El principio de funcionamiento de una placa de inducción consiste en calentar un recipiente gracias a la corriente inducida por un campo magnético. Cuando una corriente eléctrica recorre una bobina, genera un campo magnético. En el caso de una placa de inducción, la parte inferior del recipiente capta luego este campo magnético. De este modo, corrientes de Foucault de intensidad muy recudida recorren la parte inferior del recipiente. A pesar de su baja intensidad; estas corrientes calientan el recipiente a su paso. El principio de la placa de inducción es multiplicar estas corrientes de Foucault cambiando el sentido del campo a muy alta frecuencia para calentar la parte inferior del recipiente. El calentamiento es instantáneo puesto que nada más encender la alimentación de la bobina el recipiente se calienta. A continuación, se calientan los alimentos



por contacto con la parte inferior de la sartén.

Para poder captar las corrientes de Foucault, el utensilio debe ser ferromagnético. (puede ampliar la información en el Capítulo utensilios de cocina).

## Características

### Múltiples protecciones de seguridad

- Protección contra los excesos o déficits de tensión.
- Funcionamiento de la placa únicamente con recipientes aptos para inducción cuyo diámetro en contacto con la vitrocerámica esté comprendido entre 12 y 24 cm.
- Protección asociada al recalentamiento del aparato.
- Detección del riesgo de calentamiento en vacío del utensilio de cocina y del riesgo de dañar el revestimiento antiadherente o de inflamación del aceite.

### Protección medioambiental

- Esta placa de inducción cumple con la Directiva ErP 2009/25/CE y su norma de implementación núm. 66/2014 de la UE.
- La inducción es el medio más eficaz desde el punto de vista energético, con un rendimiento energético superior al 90 %.
- Para reducir el consumo de energía, coloque una tapa en el recipiente mientras cocina.
- La inducción no genera llamas.
- La inducción no necesita combustible y dispone de numerosas protecciones de control, por lo que permite reducir los riesgos de sufrir un accidente doméstico asociado a fugas de gas o de incendio.
- Esta placa de inducción tiene una zona de cocción de 230 mm de diámetro, y su consumo energético (CE) es de 195 Wh/kg.

### Control inteligente

- Varias funciones de cocción: Varios modos de cocción, de baja potencia a alta potencia, para responder a las diferentes necesidades de cocción.
- Amplio abanico de selección de la temperatura de cocción: mantiene y regula la temperatura de cocción de manera inteligente.
- La función temporizador flexible permite programar la detención de la cocción de 1 min a 2 h.
- Detección de la presencia de recipientes de inducción: si el sistema de detección interna no detecta ningún recipiente o detecta un recipiente inadecuado en la placa de inducción, se activa la señal de alarma.

ES

- Cuando la temperatura de la placa vitrocerámica supera los 50° C al final de la cocción, la pantalla LCD parpadea y muestra «H». El ventilador sigue funcionando para refrigerar la placa.

### Limpieza fácil

- La placa vitrocerámica no se desgasta ni se deslustra fácilmente, es fácil de limpiar y mantener.
- Si se derrama algún alimento sobre la placa, levante el recipiente y limpie la mancha con una bayeta húmeda.

Advertencia: la vitrocerámica puede estar caliente por contacto con el recipiente.

## INSTRUCCIONES DEL USUARIO

### Modo MANUAL

- El modo manual le permite cocinar todo tipo de alimentos ajustando la potencia de calor manualmente.
- A continuación se presentan los niveles de potencia que se corresponden con cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- El temporizador está disponible en el modo manual:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 15 min             | 180 min       |

## SELECCIÓN DE PROGRAMA: Lento, Guisos, Hervir

### Modo de cocción lenta

- El modo de cocción lenta cocina los alimentos a baja temperatura sin necesidad de agregar agua o grasas. Este método ayuda a conservar la calidad y el sabor de los alimentos.
- A continuación se presentan los niveles de potencia que se corresponden con cada programa:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- El temporizador está disponible en el modo de cocción lenta:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 30 min             | 180 min       |

### Modo para GUIOS

- Con este modo puede cocinar alimentos hasta que queden tiernos debido a su largo tiempo de cocción justo por debajo del punto de ebullición.
- A continuación se presentan los niveles de potencia que se corresponden con cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- El temporizador está disponible en el modo para guisos:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 45 min             | 45 min        |

### Modo de ebullición

- Con este modo se puede hervir entre 0,4 L y 2,5 L de agua en una olla. (No use esta función para calentar leche porque podría quemarse).
- A continuación se presentan los niveles de potencia que se corresponden con cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- El temporizador está disponible en el modo de ebullición:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 10 min             | 15 min        |

### Modo de incremento rápido de calor

- En este modo la temperatura del aro sube rápidamente. Se puede utilizar para cocinar alimentos tales como, carne muy rápidamente.
- A continuación se presentan los niveles de potencia que se corresponden con cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

ES

- El temporizador está disponible en el modo de incremento rápido de calor:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 15 min             | 120 min       |



## Modo de SALTEADO

- En el modo de salteado los alimentos se cocinan con poca grasa a altas temperaturas para dorarlos por fuera.
- Abajo están los niveles de potencia y las temperaturas del aceite que se corresponden con cada programa:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- El temporizador está disponible en el modo de salteado:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 15 min             | 180 min       |



## Modo para freír

- En este modo se pueden freír alimentos en grandes cantidades de aceite - máximo 2 L.
- Abajo están los niveles de potencia y las temperaturas del aceite que se corresponden con cada programa:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- El temporizador está disponible en el modo para freír:

| Tiempo por defecto | Tiempo máximo |
|--------------------|---------------|
| 15 min             | 180 min       |

## LIMPIEZA

Debe desconectar el cable de alimentación, esperar a que la placa vitrocerámica se enfríe y luego seguir las instrucciones siguientes para limpiar el aparato:

- Placa vitrocerámica: Si la placa vitrocerámica está muy sucia, deberá limpiarla utilizando una esponja húmeda poco abrasiva o un producto de limpieza específico para limpiar placas vitrocerámicas, cuando sea necesario.
- Cocina y panel de control: utilice una bayeta húmeda para limpiarlos. Si existen manchas de aceite difíciles de eliminar, páseles una bayeta mojada en agua caliente con un poco de jabón de lavavajillas y después una bayeta húmeda.
- Superficie de entrada de aire/salida de aire: elimine el polvo con un bastoncillo de algodón.

## CÓDIGOS DE ERROR

- No hay recipiente alguno o este es inadecuado:  
Si el diámetro de la base del recipiente es menor de 10 cm o si el material del recipiente es inadecuado, sonará un timbre y la pantalla digital mostrará "E1". Cambiar de utensilios.
- Protección del generador de potencia contra el recalentamiento:  
Cuando el generador de potencia se recalienta, la placa vitrocerámica de inducción corta la alimentación entrante y la pantalla muestra "E2". Dejar que se enfríe la placa: si el defecto persiste, contactar con el servicio de posventa.
- Protección contra alto o bajo voltaje:  
Cuando la tensión es superior a 265V-285 V, se corta la alimentación de entrada de la placa vitrocerámica de inducción y la pantalla digital muestra "E3"; cuando la tensión se sitúa entre 150 V-170 V, se corta la alimentación de entrada de la placa vitrocerámica de inducción y la pantalla digital muestra "E4". Comprobar la correspondencia del aparato con la red eléctrica.
- Sensor de temperatura:  
Cuando el sensor está en circuito abierto, la placa vitrocerámica de inducción seguirá funcionando durante un minuto y la pantalla digital mostrará "E5"; cuando el sensor está en cortocircuito, la placa vitrocerámica de inducción mostrará de inmediato "E6". Contactar con el servicio de posventa.

- **Lees deze voorschriften aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar ze om ze later te kunnen raadplegen.**
- Dit apparaat is niet bedoeld om met een externe tijdschakelaar te gebruiken of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren of een andere werkomgeving;
  - door klanten in hotels, motels of een andere verblijfsomgeving.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- De keramische plaat moet voorzichtig worden gehanteerd zodat deze niet breekt. In geval er een barst ontstaat in het oppervlak dient de stroom onmiddellijk te worden uitgeschakeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Gebruik het apparaat niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de keramische plaat (deze kunnen warmte geleiden en letsels veroorzaken).

- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of beschadigd is of als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Deze onderdelen moeten door een erkend servicecentrum worden vervangen om de veiligheid te garanderen.
- Alle werkzaamheden aan het apparaat, met uitzondering van reiniging en het normale onderhoud door de klant, moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat nooit aan, na gebruik blijven deze nog een tijdje warm.
- Personen met pacemakers of gelijkaardige medische apparaten moeten op afstand blijven van het inductiekookstel wanneer dit onder stroom staat. Bij twijfels, raadpleeg alvorens dit product te gebruiken een arts om gevaar te vermijden.
- Waarschuwing: Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, schakel het apparaat uit om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- ⚠ Belangrijk: raak de keramische plaat niet aan, deze blijft warm na het koken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. In geval van bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de instructies vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant en wordt de garantie ongeldig.

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met voedingsmiddelen, milieu enz.).
- Dit apparaat werkt uitsluitend op wisselstroom. Alvorens u het voor de eerste keer gebruikt, controleert u of uw stroomvoorziening overeenstemt met de aangeduide voorziening op het kenplaatje van het apparaat.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Sluit het apparaat altijd aan op een speciaal hiervoor voorzien stopcontact met aarding. Gebruik geen adapters en sluit tegelijk geen enkel ander product aan op hetzelfde stopcontact om elektrische overbelasting of risico op brand te vermijden.
- Gezien de verschillende standaarden wat betreft het effect, dient het apparaat, indien gebruikt in een ander land dan het land van aankoop, gecontroleerd te worden door een erkend servicecentrum.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers en accessoires van de buitenkant en de binnenkant van het apparaat.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een vlakke, stabiele, warmtebestendige ondergrond uit de buurt van water.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet in een extreem vochtige omgeving.
- Plaats of gebruik de inductieplaat niet op stalen of aluminium oppervlakken.
- Laat een opening van ten minste 10 cm ruimte aan alle kanten van het apparaat voor een goede ventilatie.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit vlak bij een muur of onder een muurkast.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of vlak bij makkelijk ontvlambare voorwerpen (bijv. gordijnen).
- Plaats of gebruik het apparaat nooit op of vlak bij een verwarmingsplaat of andere warmtebronnen.
- Rol het netsnoer helemaal uit voor gebruik.
- Gebruik geen verlengsnoer. Indien u de verantwoordelijkheid aanvaardt om dit toch te doen, gebruik dan enkel een verlengsnoer in goede staat, met een stekker met aarding en geschikt voor het vermogen van het apparaat.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het onder stroom staat, zelfs niet voor enkele minuten, zeker wanneer er kinderen aanwezig zijn.
- Laat het netsnoer niet loshangen waar kinderen erbij kunnen komen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking met of in de nabijheid komen van warme onderdelen van het apparaat, een warmtebron en laat het niet rusten op scherpe randen.
- Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand over een verlengsnoer valt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer of het apparaat of het netsnoer niet beschadigd of versleten zijn alvorens u ze aansluit op het stopcontact.
- Verplaats het apparaat nooit zolang het nog warm is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens u het reinigt en opbergt.
- Houd het inductiekookstel altijd schoon zodat er geen stof in de ventilatiemotor komt en een defect veroorzaakt.
- Indien bepaalde onderdelen van het apparaat vuur zouden vatten, probeer de vlammen dan nooit te doven met water. Trek de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats de pan in het midden van de warmtecirkel.
- Oververhit of verwarm de pan niet gedurende lange perioden.
- Warm geen voedsel op in blik of andere luchtdichte potjes om ontploffingen te vermijden door uitgezette lucht.
- Dit apparaat kan tot op een hoogte van 4000 meter worden gebruikt.

## BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN OP EEN VEILIGE PLAATS



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de instructies, doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.

## SPECIFICATIES

| Model  | Maximum ingangsvermogen | Instelbereik van vermogen | Type scherm     | Gepaste voeding         |
|--------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| IH2108 | 2100W                   | 300W-2100W                | Digitaal scherm | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz |

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

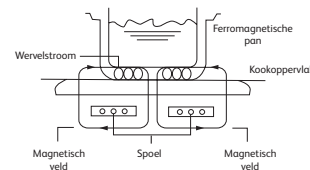
- |                                      |                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Keramisch glas              | <b>J</b> Boost programma                 |
| <b>B</b> Luchtinlaat                 | <b>K</b> Stir Fry (Roerbakken) programma |
| <b>C</b> Luchtuitlaat                | <b>L</b> Fry (Bakken) programma          |
| <b>D</b> Bedieningspaneel            | <b>M</b> Timer knop                      |
| <b>E</b> Digitaal scherm             | <b>N</b> “+/-” knop / schuiver           |
| <b>F</b> G/H/I programma's keuzeknop | <b>O</b> Pauze knop                      |
| <b>G</b> Slow (Langzaam) programma   | <b>P</b> Aan/uit knop                    |
| <b>H</b> Stew (Stoven) programma     |                                          |
| <b>I</b> Boil (Koken) programma      |                                          |

Zie het productoverzicht op pagina 2

## PRINCIPE EN KENMERKEN

### Werkingsprincipe

Het werkingsprincipe van de inductiekookplaat is de pan te verwarmen via wervelstromen door magnetische inductie. Wanneer elektrische stroom door de inductiespoel komt, ontstaat een magnetisch veld. Dit magnetisch veld wordt bij een inductiekookplaat vervolgens opgevangen door de bodem van de pan. Door de bodem van de pan lopen vervolgens Foucaultstromen van lage intensiteit. Ondanks hun lage intensiteit, verwarmen de stromen de pan wanneer ze door de bodem gaan. Het principe van de inductiekookplaat bestaat erin deze Foucaultstromen te vermenigvuldigen door de richting van het veld met zeer hoge frequentie te veranderen en zo de bodem van de pan op te warmen. Zodra de spoel van stroom wordt voorzien, warmt de pan onmiddellijk op. Vervolgens wordt het voedsel verwarmd door het contact met de bodem van de pan.



De stroom zal enkel door pannen en potten gaan met een ferromagnetische bodem. (zie hoofdstuk Kookgerei).

## Eigenschappen

### Meerdere veiligheidsbeschermingen

- Bescherming tegen over-/onderspanning.
- De plaat mag alleen worden gebruikt met pannen die geschikt zijn voor inductie en waarvan de contactzone met de keramische plaat een diameter heeft van 12 tot 24 cm.
- Bescherming tegen oververhitting van het apparaat.
- Detectie van het risico van opwarming van lege pannen en potten en van het risico op beschadiging van de anti-aanbaklaag of de ontbranding van olie.

### Milieubescherming

- Deze inductiekookplaat is in overeenstemming met ErP-richtlijn 2009/25/EC en uitvoeringsverordening (EU) nr. 66/2014.
- Met een energierendement van meer dan 90 % is inductie de meest energie-efficiënte kookmethode.
- Om het energieverbruik te beperken, plaats tijdens het koken een deksel op de pan.
- Bij inductie ontstaan er geen vlammen.
- Omdat er voor inductie geen enkele brandstof nodig is en er een hele reeks veiligheidscontroles in de kookplaat zijn ingebouwd, is er minder kans op ongevallen in huis door gaslekken of brand.
- Het kookoppervlak van deze inductiekookplaat heeft een bruikbare diameter van 230 mm en het energieverbruik is EC (Wh/kg) = 195.

### Controle

- Verschillende opwarmfuncties: Verschillende opwarmstanden, van laag tot hoog vermogen, om in te spelen op verschillende behoeftes.
- Verschillende kooktemperaturen: behoudt en regelt de kooktemperatuur op een intelligente manier.
- Flexibele timerfunctie: hiermee kunt u de kookplaat zo programmeren dat ze na 1 min tot 2 u uitgaat.
- Automatische alarmfunctie: indien de keramische plaat geen of een ongeschikte pan detecteert, gaat een alarm af via het interne detectiesysteem.
- Wanneer de temperatuur van de keramische plaat meer dan 50°C bedraagt, knippert het lcd-scherm en verschijnt er een "H". De ventilator koelt de plaat verder af.

## Makkelijk reinigen

- Deze hoogwaardige keramische plaat slijt niet makkelijk en wordt niet snel dof. Ze is makkelijk te reinigen en te onderhouden.
  - In geval u voedsel morst op het oppervlak, zet u de pan weg en maakt u het bevuilde deel schoon met een zachte vochtige doek.
- Opgelet: de keramische plaat kan warm zijn door contact met de pan.

## GEBRUIKSAANWIJZING

### HANDMATIGE modus

- De handmatige modus maakt het mogelijk om alle soorten levensmiddelen te bereiden door het verwarmingsvermogen handmatig in te stellen.
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus die met elk programma overeenstemmen:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- De timer is beschikbaar in de Handmatige modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 15 min         | 180 min      |

### PROGRAMMAKEUZE: Langzaam, Stoven, Koken

#### LANGZAAM modus

- De Langzaam koken-modus bereidt de etenswaren op een lage temperatuur, zonder dat u water of vet dient toe te voegen. Deze bereidingsmethode zorgt ervoor dat de kwaliteit en de smaak van de etenswaren worden behouden.
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus die met elk programma overeenstemmen:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- De timer is beschikbaar in de Langzaam koken modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 30 min         | 180 min      |



## STOVEN modus

- Deze modus maakt het mogelijk om de etenswaren lekker mals te bereiden door middel van een lang kookproces net onder het kookpunt.
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus die met elk programma overeenstemmen:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- De timer is beschikbaar in de Stoven modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 45 min         | 45 min       |



## KOKEN modus

- Deze modus is geschikt voor het koken van 0,4 L tot 2,5 L water in een pan. (Gebruik deze modus niet voor het opwarmen van melk om aanbranden te vermijden).
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus die met elk programma overeenstemmen:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- De timer is beschikbaar in de Koken modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 10 min         | 15 min       |



## BOOST modus

- De Boost modus zorgt voor een zeer snelle stijging van de kooktemperatuur. Gebruik deze modus om etenswaren, zoals vlees, zeer snel op een hoge temperatuur te bereiden.
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus die met elk programma overeenstemmen:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- De timer is beschikbaar in de Boost modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 15 min         | 120 min      |



## ROERBAKKEN modus

- De Roerbakken modus bereidt etenswaren met gebruik van weinig vet op een hoge temperatuur zodat de buitenkant mooi bruin wordt.
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus en olietemperaturen die met elk programma overeenstemmen:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- De timer is beschikbaar in de Roerbakken modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 15 min         | 180 min      |



## BAKKEN modus

- Deze modus bakt etenswaren in een grote hoeveelheid olie - maximum 2 L.
- Hieronder vindt u de vermogenniveaus en olietemperaturen die met elk programma overeenstemmen:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- De timer is beschikbaar in de Bakken modus:

| Standaard tijd | Maximum tijd |
|----------------|--------------|
| 15 min         | 180 min      |

## REINIGEN

Trek het netsnoer uit het stopcontact, wacht tot de keramische plaat is afgekoeld en volg daarna onderstaande richtlijnen om de kookplaat te reinigen:

- Keramische plaat: Als de keramische plaat erg vuil is, reinig deze dan met een zachte vochtige doek of gebruik (indien dit nodig is) een schoonmaakproduct dat speciaal is ontwikkeld om keramische platen te reinigen.

2. Onderstel en bedieningspaneel: Gebruik een zachte vochtige doek voor de reiniging. Bij olievlekken die niet makkelijk te verwijderen zijn, veegt u de vlekken weg met een zachte doek die u in warm water spoelt en een beetje afwasmiddel. Gebruik daarna een zachte vochtige doek.

3. Luchtinlaat-/uilaatoppervlak: Verwijder stofjes met een wattenstaafje.

## FOUTMELDINGEN

• Geen of ongeschikte pan:

Als de diameter van de bodem van de pot kleiner is dan 10 cm of als de pot gemaakt is uit niet geschikt materiaal, gaat de zoemer af en geeft het digitale scherm "E1" weer. Gebruik andere pannen.

• Bescherming tegen oververhitting van de vermogensgenerator: wanneer de vermogensgenerator oververhit raakt, sluit de inductiekookplaat de ingaande stroom af en geeft het digitale scherm "E2" weer. Laat de plaat afkoelen: indien het defect aanhoudt, contact opnemen met het servicecentrum.

• Bescherming tegen over- of onderspanning: wanneer de spanning meer dan 265-285V bedraagt, schakelt de inductiekookplaat de stroom uit en geeft het digitale scherm "E3" weer; wanneer de spanning minder dan 150-170V bedraagt, sluit de inductiekookplaat de ingaande stroom af en geeft het digitale scherm "E4" weer. Controleer of uw toestel afgestemd is op het elektriciteitsnet.

• Temperatuursensor: wanneer de sensor een open circuit detecteert, blijft de inductiekookplaat nog één minuut werken en geeft het digitale scherm "E5" weer; wanneer de sensor een kortsluiting detecteert, geeft het display onmiddellijk "E6" weer. Neem contact op met het servicecentrum.

## PORADY W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA

- **Proszę przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia i zachować ją w dostępnym miejscu do konsultacji w razie potrzeby.**
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania za pomocą minutnika zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że wykonują czynności pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub mogą uzyskać od niej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Należy dopilnować, aby urządzeniem nie bawiły się dzieci.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby nieposiadające doświadczenia oraz nieznające urządzenia, lub których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, pod warunkiem nadzoru oraz odpowiedniego przeszkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania oraz znajomości zagrożeń. Nie należy zezwalać

PL

dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie oraz konserwacja nie może być przeprowadzana przez dzieci w wieku poniżej 8 roku życia i wymaga nadzoru osoby dorosłej.

- Należy trzymać urządzenie oraz jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, w związku z tym gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach w miejscu pracy;
  - gospodarstwa rolne/agroturystyczne;
  - klienci hoteli, moteli i innych obiektów turystycznych;
  - pokoje gościnne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez autoryzowany punkt serwisowy, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zachować ostrożność podczas posługiwania się płytą ceramiczną, aby uniknąć jej uszkodzenia. W razie pęknięcia na powierzchni należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Nie używać urządzenia i udać się do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Na płycie vitroceramicznej nie umieszczać metalowych przedmiotów takich jak nóż, widelec,

łyżka, pokrywka lub folia aluminiowa itp. (mogą przewodzić ciepło i spowodować zranienia).

- Nie zanurzać urządzenia lub przewodu elektrycznego w wodzie lub innym płynie.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo, jest uszkodzone albo jeżeli przewód zasilania lub wtyczka uległy uszkodzeniu. Aby zagwarantować bezpieczne korzystanie z urządzenia części powinien wymieniać autoryzowany punkt serwisowy.
- Każda interwencja klienta niezwiązana z czyszczeniem i konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nigdy nie dotykać ciepłych powierzchni urządzenia, powierzchnie te utrzymują ciepło przez pewien czas po zakończeniu używania.
- Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnymi urządzeniami medycznymi nie powinny zbliżać się do indukcyjnego urządzenia do gotowania, jeżeli jest ono podłączone do zasilania. W razie wątpliwości skonsultować się z lekarzem przed użyciem produktu, aby uniknąć ryzyka.
- Ostrzeżenie: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, aby uniknąć groźby porażenia prądem, urządzenie należy wyłączyć.
- ⚠ Ważne: nie dotykać płyty ceramicznej, która pozostaje ciepła po zakończeniu gotowania.

- Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego i wewnętrznego. Zastosowanie komercyjne, nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcją obsługi powoduje utratę gwarancji i zwolnienie producenta z odpowiedzialności.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami (dyrektywą dotyczącą niskiego napięcia, kompatybilności elektromagnetycznej, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ochrony środowiska...).
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Przed pierwszym użyciem sprawdzić, czy sieć zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce identyfikacyjnej przymocowanej do urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do gniazda z uziemieniem. Nie używać przełączników ani nie podłączać innego urządzenia do tego samego gniazda w tym samym czasie, aby uniknąć przeciążenia elektrycznego i ryzyka pożaru.
- Ze względu na różne obowiązujące normy urządzenie powinno zostać sprawdzone przez autoryzowany punkt serwisowy, jeżeli jest używane w innym kraju niż kraj zakupu.
- Wyjąć urządzenie z opakowania, usunąć taśmy samoprzylepne i akcesoria znajdujące się w środku i na zewnątrz opakowania.
- Zaleca się, aby postawić i używać urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od przyskakującej wody.
- Nie zaleca się umieszczania i używania urządzenia w bardzo wilgotnym otoczeniu.
- Nie zaleca się umieszczania lub używania płyty indukcyjnej na powierzchniach stalowych lub aluminiowych.
- Zachować odstęp co najmniej 10 cm (4 cale) od brzegów urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nie stawiać ani nie używać urządzenia blisko muru lub pod zawieszoną półką.
- Nie stawiać ani nie używać urządzenia pod przedmiotami łatwo palnymi lub w pobliżu takich przedmiotów (zasłony itp.).
- Nigdy nie stawiać ani nie używać urządzenia w pobliżu płyty do gotowania lub innych źródeł ciepła.
- Przewód zasilający musi być w całości rozwinięty przed każdym użyciem.
- Nie używać przedłużacza. Na własną odpowiedzialność używać wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, który zawiera uziemienie i jest dostosowany do mocy urządzenia.

- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do źródła zasilania bez nadzoru, nawet na kilka chwil, zwłaszcza w obecności dzieci.
- Zwisający przewód zasilający musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu źródeł ciepła lub ostrych krawędzi czy też nagrzewających się elementów urządzenia ani stykać się z nimi.
- Zachować niezbędną ostrożność, aby nie dopuścić do potknięcia o przewód przedłużacza.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Nigdy nie odłączać urządzenia od zasilania przez pociągnięcie za przewód zasilający.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzeń.
- Nie przenosić urządzenia tak długo, jak pozostaje gorące.
- Przed czyszczeniem i schowaniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Dbać o czystość indukcyjnego urządzenia do gotowania, aby uniknąć przedostania się kurzu do silnika wentylatora, ponieważ powoduje to nieprawidłowe działanie urządzenia.
- Jeżeli niektóre części urządzenia zapalą się, nie próbować gasić ognia wodą. Odłączyć urządzenie i zdusić pożar wilgotną ścierką.
- Umieścić garnek na środku kółka do gotowania.
- Nie przegrzewać garnka ani nie podgrzewać do na pusto przez dłuższy czas.
- Nie podgrzewać środków spożywczych w puszkach lub w innych szczelnych pojemnikach, aby uniknąć eksplozji spowodowanej zwiększaniem objętości powietrza.
- Tego urządzenia można używać na wysokości do 4000 metrów.

## PRZECHOWYWAĆ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- ➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki

Pomóżmy chronić środowisko naturalne.

Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.

Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania.

Przed użyciem urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zastosowanie komercyjne, nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcją obsługi powoduje utratę gwarancji i zwolnienie producenta z odpowiedzialności.

## SPECYFIKACJA

| Model  | Maksymalna moc wejściowa | Zakres regulacji mocy | Rodzaj wyświetlacza | Stosowany zasilacz   |
|--------|--------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|
| IH2108 | 2100 W                   | 300-2100 W            | Wyświetlacz cyfrowy | 220-240 V / 50-60 Hz |

## BUDOWA URZĄDZENIA

- |                                          |                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>A</b> Szkło ceramiczne                | <b>J</b> Program Boost (Wysoka temperatura) |
| <b>B</b> Wlot powietrza                  | <b>K</b> Program Stir Fry (Podsmażanie)     |
| <b>C</b> Wylot powietrza                 | <b>L</b> Program Fry (Smażenie)             |
| <b>D</b> Panel sterowania                | <b>M</b> Przycisk minutnika                 |
| <b>E</b> Ekran wyświetlacza cyfrowego    | <b>N</b> Przycisk „+/-” / Suwak             |
| <b>F</b> Przycisk wyboru programów G/H/I | <b>O</b> Przycisk Pauza                     |
| <b>G</b> Program Slow (Na wolnym ogniu)  | <b>P</b> Przełącznik włączone/wyłączone     |
| <b>H</b> Program Stew (Duszenie)         |                                             |
| <b>I</b> Program Boil (Gotowanie)        |                                             |

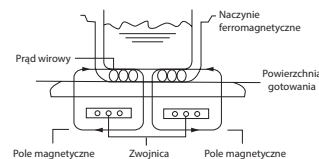
**patrz widok produktu na stronie 2**

## ZASADY I WŁAŚCIWOŚCI

### Zasada funkcjonowania

Zasada funkcjonowania płyty indukcyjnej polega na podgrzewaniu naczyń dzięki prądom wywołanym przez pole magnetyczne. Jeżeli prąd elektryczny przechodzi przez zwojnicę, wytwarza pole magnetyczne.

W przypadku płyty indukcyjnej pole magnetyczne może zostać przechwycone pod urządzeniem. Przez spód pojemnika przechodzi prąd wirowy o bardzo słabym natężeniu. Podczas przechodzenia, pomimo słabego natężenia prądy te powodują podgrzewanie się naczyń. Zgodnie z zasadą dotyczącą płyty indukcyjnej należy pomnożyć wartości zgodnie z prądem wirowym poprzez zmianę kierunku pola o bardzo wysokiej częstotliwości,



aby uzyskać ocieplenie spodu pojemnika. Grzanie jest błyskawicznie, ponieważ od włączenia zasilania zwojnicy pojemnik jest podgrzany. Następnie żywność podgrzewa się w wyniku kontaktu ze spodem patelni. Aby móc wychwycić prąd wirowy, naczynia i przybory powinny być ferromagnetyczne (zob. szczegóły w rozdziale poświęconym naczyniom i przyborom kuchennym).

## Dane techniczne

### Kilka zabezpieczeń

- Zabezpieczenie przed nadmiernym/zbyt słabym napięciem.
- Używanie wyłącznie naczyń indukcyjnych i pojemników indukcyjnych o średnicy styku z vitroceramiką od 12 do 24 cm.
- Zabezpieczenie w związku z przegrzewaniem się urządzenia.
- Wykrywanie ryzyka podgrzewania pustego naczynia do gotowania i ryzyka uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu lub zapalenia oleju.

### Ochrona środowiska

- Ta płyta indukcyjna jest zgodna z dyrektywą ErP 2009/25/WE oraz z implementującym ją rozporządzeniem UE nr 66/2014.
- Indukcja jest najszybszym rozwiązaniem pod względem energetycznym z wydajnością energetyczną przekraczającą 90%.
- Aby zmniejszyć zużycie energii, na czas gotowania garnek należy przykrywać przykrywką.
- Indukcja nie wywołuje płomieni.
- Indukcja nie wymaga żadnego paliwa, a ponieważ posiada liczne zabezpieczenia kontrolne, pozwala ograniczyć ryzyko wypadków domowych związanych z wydobywaniem się gazu lub pożarem.
- Strefa gotowania na tej płycie indukcyjnej ma średnicę roboczą 230 mm, a jej pobór energii wynosi EC (Wh/kg) = 195.

### Inteligentna kontrola

- Kilka funkcji gotowania: kilka funkcji gotowania od niewielkiej mocy do dużej mocy, aby odpowiedzieć na różne potrzeby związane z gotowaniem.
- Szeroki wybór temperatur gotowania: utrzymanie i regulacja temperatury do gotowania w inteligentny sposób.
- Elastyczna funkcja minutnika: pozwala zaprogramować zatrzymanie gotowania w przedziale od 1 min do 2 godz.

- Wykrywanie obecności naczyń indukcyjnych: jeżeli wewnętrzny system wykrywania nie wykryje żadnego naczynia lub wykryje naczynie niedostosowane do płyty indukcyjnej, uruchamia się alarm.
- Jeżeli temperatura płyty vitroceramicznej przekracza 50 °C pod koniec gotowania, wyświetlacz LCD miga i pojawia się na nim symbol „H”. Wentylator nadal działa, aby schłodzić płytę.

### Łatwe czyszczenie

- Płyta vitroceramiczna nie zużywa się ani nie matowieje z łatwością, a ponadto jest łatwa w utrzymaniu i czyszczeniu.
- W przypadku wykipienia potrawy podnieść naczynie i wytrzeć je miękką i wilgotną ściereczką.

Uwaga: element vitroceramiczny może być gorący pod wpływem styczności z naczyniem.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Tryb RĘCZNY

- Tryb ręczny umożliwia gotowanie wszystkich rodzajów żywności przez ręczną regulację siły grzania.
- Poniżej podano poziomy mocy odpowiadające każdemu programowi:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- W trybie ręcznym dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 180 min         |

### WYBÓR PROGRAMU: Slow (Na wolnym ogniu), Stew (Duszenie), Boil (Gotowanie)

#### Tryb SLOW (NA WOLNYM OGNIU)

- Tryb gotowania na wolnym ogniu pozwala gotować produkty w niskiej temperaturze i bez potrzeby dodawania wody lub tłuszczu. Taki sposób gotowania pomaga zachować jakość i aromat produktów spożywczych.
- Poniżej podano poziomy mocy odpowiadające każdemu programowi:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- W trybie gotowania na wolnym ogniu dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 30 min        | 180 min         |



### Tryb STEW (DUSZENIE)

- W tym trybie miękkość produktów spożywczych uzyskuje się dzięki długotrwałemu gotowaniu, w temperaturze nieco poniżej temperatury wrzenia.
- Poniżej podano poziomy mocy odpowiadające każdemu programowi:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- W trybie duszenia dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 45 min        | 45 min          |



### Tryb BOIL (GOTOWANIE)

- W tym trybie w garnku zagotowuje się od 0,4 l do 2,5 l wody (funkcji tej nie należy używać do gotowania mleka, ponieważ mogłoby się ono przypalić).
- Poniżej podano poziomy mocy odpowiadające każdemu programowi:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- W trybie gotowania dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 10 min        | 15 min          |



### Tryb BOOST (WYSOKA TEMPERATURA)

- W trybie wysokiej temperatury temperatura pierścienia podnosi się bardzo szybko. Trybu tego można używać do szybkiego gotowania w wysokiej temperaturze produktów spożywczych takich jak mięso.
- Poniżej podano poziomy mocy odpowiadające każdemu programowi:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- W trybie wysokiej temperatury dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 120 min         |



### Tryb STIR FRY (PODSMAŻANIE)

- W trybie podsmażania produkty są przygotowywane na małej ilości tłuszczu w wysokiej temperaturze, tak aby przyrumienić ich powierzchnię.
- Poniżej podano poziomy mocy i temperatury oleju odpowiadające każdemu programowi:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- W trybie podsmażania dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 180 min         |



### Tryb FRY (SMAŻENIE)

- W tym trybie produkty są smażone w dużej ilości oleju - maksymalnie 2 l.
- Poniżej podano poziomy mocy i temperatury oleju odpowiadające każdemu programowi:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- W trybie smażenia dostępny jest minutnik:

| Czas domyślny | Czas maksymalny |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 180 min         |

## CZYSZCZENIE

Aby wyczyścić urządzenie, należy odłączyć przewód zasilający, odczekać do ostygnięcia płyty vitroceramicznej, a następnie postępować zgodnie z instrukcjami poniżej:

1. Płyta vitroceramiczna: Jeżeli płyta vitroceramiczna jest bardzo brudna, należy umyć ją za pomocą wilgotnej gąbki o niskich właściwościach

ściernych lub, jeżeli okaże się to konieczne, produktem do mycia przeznaczonym do płyt vitroceramicznych.

2. Zewnętrzna część urządzenia i panel sterowania: Umyć zwilżoną miękką ściereczką. Aby usunąć oporne plamy z oleju, wytrzeć płytę miękką ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń i ciepłej wody, następnie spłukać miękką, wilgotną ściereczką.

3. Powierzchnia wlotu/wylotu powietrza: usunąć kurz za pomocą patyczka z watą.

### KODY BŁĘDÓW

- Brak naczynia lub naczynie nieodpowiednie:

Jeżeli średnica dna naczynia jest mniejsza niż 10 cm lub jeżeli materiał, z którego wykonano naczynie jest nieodpowiedni, rozlega się sygnał dzwinkowy i wyświetla się symbol „E1”. Zmiana urządzenia do gotowania.

- Ochrona generatora mocy przed przegrzaniem:

Jeżeli generator mocy jest przegrzany, indukcyjne urządzenie do gotowania odcina zasilanie wejściowe, a na wyświetlaczu wyświetla się symbol „E2”. Pozostawić płytę do ostygnięcia: jeżeli usterka utrzymuje się, proszę skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

- Zabezpieczenie przed nadmiernym/zbyt słabym napięciem:

Jeżeli napięcie przekracza 265v-285 v, zasilanie wejściowe indukcyjnego urządzenia do gotowania zostaje odłączone, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się symbol „E3”; jeżeli napięcie wynosi od 150 v do 170 v, zasilanie wejściowe indukcyjnego urządzenia do gotowania zostaje odłączone, a na wyświetlaczu pojawia się symbol „E4”. Sprawdzić, czy urządzenie jest zgodne z używaną siecią elektryczną.

- Czujnik temperatury:

Jeżeli czujnik znajduje się w obwodzie otwartym, indukcyjne urządzenie do gotowania będzie nadal działać przez minutę, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się symbol „E5”; jeżeli nastąpi zwarcie obwodu czujnika, na wyświetlaczu indukcyjnego urządzenia do gotowania pojawi się bezzwłocznie symbol „E6”. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- **Перед первым использованием устройства внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.**
- Устройство не предназначено для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Эксплуатация устройства лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или были обучены правилам использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не имеющие достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром либо ознакомлены с правилами безопасной

RU

эксплуатации устройства и осознают связанные с ним опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых.

- Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Поскольку устройство предназначено исключительно для бытового применения, его не следует использовать в следующих целях, на которые не распространяется гарантия:
  - в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
  - на фермах;
  - клиентами отелей, мотелей и других жилых помещений такого типа;
  - в гостиницах и мотелях.
- Если электрический шнур поврежден, во избежание несчастных случаев он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или специалистом аналогичной квалификации.
- Во избежание повреждений аккуратно обращайтесь со стеклокерамической плитой. В случае появления трещин на поверхности во избежание поражения электрическим током

немедленно отключите подачу питания. Прекратите использование устройства и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Не кладите на стеклокерамическую плиту металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевая фольга и т. д. (они передают тепло, что может привести к травмированию).
- Не погружайте устройство и кабель питания в воду или любую другую жидкость.
- Не используйте устройство, если оно работает неправильно или повреждено, в том числе если поврежден кабель и вилка питания. В целях безопасности эти детали подлежат замене в авторизованном сервисном центре.
- Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которыми занимается пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра.
- Не касайтесь горячих поверхностей устройства, которым требуется некоторое время после прекращения работы, чтобы остыть.
- Людям с электрокардиостимуляторами или подобными медицинскими устройствами не следует приближаться к индукционной плите,

когда она подключена к сети. В случае сомнений относительно безопасности использования устройства следует обратиться к врачу.

- **Внимание!** Если на поверхности появились трещины, отключите прибор во избежание удара электрическим током.

- **⚠ Примечание:** не касайтесь стеклокерамической плиты, так как она остается горячей после завершения приготовления.

- Устройство предназначено только для домашнего бытового использования в помещениях. Производитель не несет ответственности за любое коммерческое использование, неправильную эксплуатацию или несоблюдение инструкций. Гарантия в таких случаях не применяется.
- В целях обеспечения безопасности устройство отвечает действующим нормам и требованиям (Директиве о низком напряжении, Директиве об электромагнитной совместимости, Директиве о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания, Директиве об охране окружающей среды и др.).
- Устройство предназначено для работы от источника переменного тока. Перед первым применением убедитесь, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на заводской табличке устройства.
- Любая ошибка при подключении аннулирует гарантию.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке электросети подходящего типа. Во избежание электрической перегрузки и возгорания не пользуйтесь переходниками и не подключайте несколько устройств к одной и той же розетке одновременно.
- Принимая во внимание различные действующие стандарты, при использовании устройства в стране, отличной от страны приобретения, проверьте его в уполномоченном сервисном центре.
- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.

- Установите устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности подальше от водяных брызг.
- Не размещайте устройство и не пользуйтесь им в местах с высоким уровнем влажности.
- Не размещайте индукционную плиту и не пользуйтесь ей на стальных или алюминиевых поверхностях.
- Оставьте со всех сторон пространство не менее 10 см (4 дюйма) для обеспечения достаточного уровня вентиляции.
- Не ставьте устройство и не пользуйтесь им близко от стен или под настенным шкафом.
- Не размещайте устройство и не пользуйтесь им вблизи легковоспламеняющихся предметов (например, штор).
- Не ставьте устройство и не пользуйтесь им на варочной поверхности, на других источниках тепла или вблизи них.
- Полностью размотайте кабель питания перед использованием.
- Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителя, то выбирайте только такой удлинитель, который находится в хорошем состоянии, имеет вилку с заземлением и соответствует номинальной мощности устройства.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра даже на короткое время, особенно в присутствии детей.
- Не допускайте свисания кабеля питания в местах, доступных для детей.
- Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источникам тепла или острым краям.
- Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.
- Когда устройство не используется, выключайте его и отсоединяйте от источника питания.
- Не тяните за кабель питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Перед подключением к источнику питания всегда осматривайте устройство и кабель питания на наличие износа и повреждений.
- Не перемещайте устройство, пока оно не остыло.
- Прежде чем очистить устройство и поместить на хранение, дайте ему полностью остыть.

RU

- Содержите индукционную плиту в чистоте и во избежание неисправностей следите за тем, чтобы пыль не попадала в мотор вентилятора.
- Если какие-либо части устройства загорелись, не пытайтесь потушить огонь водой. Отсоедините устройство от источника питания и погасите пламя с помощью влажной ткани.
- Поместите сковороду в центр круга на плите.
- Не перегревайте сковороду и не прогревайте ее в течение длительного времени.
- Не разогревайте пищу в консервных банках или иных герметичных емкостях во избежание взрыва по причине расширения воздуха.
- Прибор можно использовать на высоте до 4000 м над уровнем моря.

## ХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ



Забота об окружающей среде — прежде всего!

① Устройство содержит ценные материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.

➔ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

Устройство предназначено только для бытового использования. Производитель не несет ответственности за любое коммерческое использование, неправильную эксплуатацию или несоблюдение настоящих инструкций. Гарантия в таких случаях отменяется.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Максимальная потребляемая мощность | Диапазон регулировки мощности | Тип дисплея      | Параметры источника питания |
|--------|------------------------------------|-------------------------------|------------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2100 Вт                            | 300W-2100W                    | Цифровой дисплей | 220 – 240 В / 50 – 60 Гц    |

## КОНСТРУКЦИЯ УСТРОЙСТВА

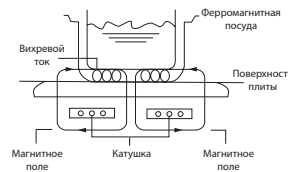
- |                                             |                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Керамическое стекло                | <b>H</b> Программа тушения               |
| <b>B</b> Входное вентиляционное отверстие   | <b>I</b> Программа варки                 |
| <b>C</b> Выходное вентиляционное отверстие  | <b>J</b> Программа максимального нагрева |
| <b>D</b> Панель управления                  | <b>K</b> Программа быстрой обжарки       |
| <b>E</b> Экран цифрового дисплея            | <b>L</b> Программа жарки                 |
| <b>F</b> Кнопка выбора программ G/H/I       | <b>M</b> Кнопка таймера                  |
| <b>G</b> Программа медленного приготовления | <b>N</b> Кнопка «+/-» / Шкала            |
|                                             | <b>O</b> Кнопка паузы                    |
|                                             | <b>P</b> Кнопка вкл./выкл.               |

**См. внешний вид устройства на стр. 2**

## ПРИНЦИП РАБОТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Принцип работы

Индукционная плита работает путем нагрева посуды посредством тока, индуцируемого магнитным полем. Проходя через катушку, электрический ток создает магнитное поле. Затем магнитное поле индуцируется в основание посуды. Вихревые токи низкой интенсивности проходят через основание посуды. Несмотря на свою низкую интенсивность эти токи, проходя через посуду, создают в ней тепло. Принцип работы индукционной плиты заключается в приумножении данных вихревых токов при одновременном изменении направления высокочастотного поля в целях нагрева дна посуды. Процесс нагрева дна посуды происходит



немедленно при подаче питания на катушку. Далее происходит нагрев пищи посредством контакта с основанием сковороды. Для обеспечения правильной работы индукционного нагрева следует использовать ферромагнитную посуду. (Подробные сведения см. в разделе «Посуда»).

## Характеристики

### Различные защитные устройства

- Защита от спада / скачков напряжения.
- Для индукционной плиты подходит только посуда диаметром от 10 до 26 см (диаметр контакта со стеклокерамической плитой).
- Защита устройства от перегрева.
- Выявление нагрева пустой посуды, повреждения антипригарного покрытия или возгорания масла.

### Защита окружающей среды

- Индукционная плита соответствует директиве по энергопотребляющей продукции 2009/25/ЕС и акту ЕС по ее внедрению № 66/2014.
- Индукция является наиболее энергетически эффективным способом нагрева с КПД более 90%.
- Для уменьшения энергопотребления во время приготовления накройте сковороду крышкой.
- Индукция не создает огня.
- Для индукции не требуется топливо, что уменьшает риск домашних несчастных случаев вследствие утечек газа или возгорания из-за сложности регулировки.
- Рабочий диаметр варочной поверхности индукционной плиты составляет 230 мм, а энергопотребление —  $EC (Вт \cdot ч / кг) = 195$ .

### Интеллектуальное управление

- Несколько функций приготовления: несколько режимов приготовления от низкого до высокого уровня мощности для разнообразных кулинарных нужд.
- Широкий диапазон температур приготовления: интеллектуальное поддержание и регулировка температуры приготовления.
- Универсальный таймер: позволяет программировать прекращение работы плиты через заданный промежуток времени от 1 минуты до 3 часов (в зависимости от режима).
- Распознавание пригодной для индукционной плиты посуды: при отсутствии посуды или в случае распознавания неподходящего типа посуды раздается сигнал тревоги.

- Если по завершении приготовления температура стеклокерамической плиты превышает 50°C, на ЖК-дисплее мигает символ «H». Вентилятор продолжает работать для охлаждения плиты.

### Удобство чистки

- Керамическое стекло износостойчивое и не тускнеет. Оно очень удобно в чистке и обслуживании.

Осторожно: керамическое стекло может оставаться горячим после снятия посуды.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### РУЧНОЙ режим

- В ручном режиме можно готовить все виды продуктов, вручную регулируя мощность нагрева.
- Ниже указаны уровни мощности, соответствующие каждой программе:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- В ручном режиме доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 15 мин             | 180 мин            |

### ВЫБОР ПРОГРАММЫ: медленное приготовление, тушение, варка

#### Режим МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В режиме медленного приготовления продукты готовятся на низкой температуре, что не требует добавления воды или жира. Этот способ приготовления помогает сохранить качество и вкус продуктов.
- Ниже указаны уровни мощности, соответствующие каждой программе:

| P1     | P2     | P3      |
|--------|--------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт |

- В режиме медленного приготовления доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 30 мин             | 180 мин            |



## Режим ТУШЕНИЯ

- В этом режиме можно делать готовые продукты более мягкими благодаря длительности приготовления при температуре чуть ниже точки кипения.
- Ниже указаны уровни мощности, соответствующие каждой программе:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- В режиме тушения доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 45 мин             | 45 мин             |



## Режим ВАРКИ

- В этом режиме можно кипятить от 0,4 до 2,5 л воды в кастрюле. (Не используйте эту функцию для кипячения молока, так как оно может подгореть).
- Ниже указаны уровни мощности, соответствующие каждой программе:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- В режиме варки доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 10 мин.            | 15 мин             |



## Режим МАКСИМАЛЬНОГО НАГРЕВА

- В этом режиме можно очень быстро повышать температуру содержимого посуды. Этот режим можно использовать для приготовления пищи, например мяса, очень быстро при высокой температуре.
- Ниже указаны уровни мощности, соответствующие каждой программе:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- В режиме ускоренного приготовления доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 15 мин             | 120 мин            |



## Режим БЫСТРОЙ ОБЖАРКИ

- В режиме быстрой обжарки можно готовить продукты в небольшом количестве жира при высокой температуре до румяной корочки.
- В таблице ниже приведены уровни нагрева и температура масла для каждого режима работы электроплиты:

| P1     | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 600 Вт | 1200 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1400 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |
| 110°C  | 125°C   | 140°C   | 155°C   | 170°C   | 185°C   | 200°C   |

- В режиме быстрой обжарки доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 15 мин             | 180 мин            |



## Режим ЖАРКИ

- Этом режиме можно готовить пищу в большом количестве масла — не более 2 л.
- В таблице ниже приведены уровни нагрева и температура масла для каждого режима работы электроплиты:

| P1      | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1200 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |
| 100°C   | 120°C   | 140°C   | 160°C   | 180°C   | 200°C   | 220°C   |

- В режиме жарки доступен таймер:

| Время по умолчанию | Максимальное время |
|--------------------|--------------------|
| 15 мин             | 180 мин            |

## ЧИСТКА

Отключите шнур питания, дождитесь полного остывания керамического стекла и следуйте приведенным ниже указаниям по чистке устройства:

- Стеклокерамическая плита: в случае сильного загрязнения керамического стекла очищайте его с помощью влажной неабразивной

RU

губки либо для удаления более стойких пятен воспользуйтесь чистящими средствами для керамических плит.

2. Корпус и панель управления плиты: очищайте влажной мягкой тканью. Трудноудаляемые пятна от масла очищайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением моющего средства, после чего протирайте влажной мягкой тканью.
3. Поверхность входных / выходных вентиляционных отверстий: удаляйте отложения пыли с помощью ватной палочки.

## КОДЫ ОШИБОК

- Посуда отсутствует либо неправильный тип посуды:

Если диаметр посуды менее 10 см, или материал кастрюли не подходит для плиты, раздастся звуковой сигнал, а на цифровом дисплее отобразится символ «E1». Воспользуйтесь другой посудой.

- Защита источника питания от перегрева:

В случае перегрева источника питания индукционная плита прекращает подачу питания, а на дисплее отображается символ «E2». Дайте плите остыть: если неисправность не исчезнет, обратитесь в сервисный центр.

- Защита от высокого и низкого напряжения:

Если напряжение превышает 265 В – 285 В, прекращается подача питания на индукционную плиту, а на экране цифрового дисплея отображается символ «E3»; если напряжение составляет от 150 В до 170 В, прекращается подача питания на индукционную плиту, а на экране цифрового дисплея отображается символ «E4». Убедитесь, что характеристики устройства соответствуют параметрам электрической сети.

- Датчик температуры:

Если датчик находится в разомкнутой цепи, индукционная плита продолжит работать в течение одной минуты, а на цифровом дисплее отобразится символ «E5»; если датчик обнаруживает короткое замыкание, на экране индукционной плиты незамедлительно отобразится символ «E6». Обратитесь в сервисный центр.

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- **Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед першим використанням приладу та зберігайте її у доступному місці для звернень у майбутньому:**
- Цей прилад не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або такими, що мають недостатньо досвіду або знань, окрім випадків, якщо вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи, що мають недостатньо досвіду чи знань, якщо вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання усвідомлюють можливу небезпеку. Очищення та побутове обслуговування

UA

можуть здійснювати діти старші 8 років за умови перебування під наглядом відповідальної особи.

- Тримайте прилад та його шнур поза зоною досяжності дітей до 8 років.
- Оскільки цей прилад призначено для побутового використання, його не слід використовувати в умовах на які не розповсюджується гарантія:
  - в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
  - на фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах тимчасового проживання;
  - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його авторизований сервісний центр або спеціаліст з відповідною кваліфікацією.
- Поводьтесь обережно з керамічною плитою, щоб не розбити її. У разі появи будь-якої тріщини на поверхні негайно вимкніть живлення, оскільки існує ризик ураження електричним струмом. Не використовуйте прилад і зверніться в авторизований сервісний центр.
- Не кладіть металеві предмети, наприклад ніж, виделку, ложку, кришку, алюмінієву фольгу тощо на

керамічну плиту (оскільки вони можуть проводити тепло та спричинити травмування).

- Ніколи не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте прилад, якщо він працює неправильно, він пошкоджений або пошкоджені його шнур живлення або вилка. Зміркувань безпеки ці деталі мають бути замінені в авторизованому сервісному центрі.
- Будь-яке втручання, окрім очищення та побутового обслуговування, якими займається користувач, має здійснюватися фахівцями авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, вони залишаться такими деякий час після використання.
- Особам з імплантованими кардіостимуляторами або аналогічними медичними пристроями слід триматися подалі від індукційної плити, коли вона підключена до джерела живлення. У разі виникнення будь-яких сумнівів зверніться до практикуючого лікаря перед використанням цього приладу, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
- Попередження: якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- ⚠ Зверніть увагу: після приготування їжі керамічна плита гаряча, не торкайтеся її.

- Цей прилад розроблений тільки для побутового використання всередині приміщення. У разі професійного застосування, використання не за призначенням або недотримання інструкцій виробник не несе відповідальності й не надає жодних гарантій.
- Для гарантування вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам (директивам про низьковольтне обладнання, електромагнітну сумісність, матеріали, що контактують із харчовими продуктами, охорону довкілля).
- Цей прилад призначений для роботи тільки від джерела живлення змінного струму. Перед першим використанням перевірте, чи напруга живлення від мережі відповідає значенню на заводській табличці приладу.
- Будь-яка помилка підключення анулює гарантію.
- Завжди підключайте прилад тільки до окремої заземленої розетки. Не використовуйте перехідник і не підключайте будь-який інший пристрій до тієї ж розетки одночасно, щоб уникнути перевантаження та ризику пожежі.
- Враховуючи різні стандарти, які діють у різних країнах, якщо цей прилад використовується не в країні придбання, перевірте його в авторизованому сервісному центрі.
- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.
- Прилад слід розміщувати та використовувати на рівній, стійкій, жаротривкій робочій поверхні, подалі від бризок води.
- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад в умовах підвищеної вологості.
- Не розміщуйте та не використовуйте індукційну плиту на сталевих або алюмінієвих поверхнях.
- Для забезпечення достатньої вентиляції з усіх боків приладу необхідно залишити вільний простір принаймні 10 см (4 дюйми).
- Ніколи не розміщуйте та не використовуйте прилад біля стіни або під настиною шафою.
- Ніколи не розміщуйте й не використовуйте прилад під легкозаймистими предметами (такими як штори та ін.) або поблизу них.
- Ніколи не розміщуйте та не використовуйте прилад поблизу конфорок або інших джерел тепла.
- Перед використанням повністю розмотайте шнур живлення.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви берете на себе за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який перебуває в справному стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу.

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли його підключено до джерела живлення, навіть на декілька секунд, особливо якщо поблизу є діти.
- Не допускайте звисання шнура живлення в місцях, доступних для дітей.
- Шнур живлення не має перебувати близько до гарячих частин приладу або контактувати з ними, лежати близько до джерел тепла або на гострих краях.
- Вживіть усіх необхідних запобіжних заходів, щоб не допустити спотикання об подовжувач.
- Вимкніть та від'єднайте прилад від джерела живлення, коли він не використовується.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур живлення.
- Перед підключенням до розетки завжди перевіряйте прилад і шнур живлення на ознаки зношення або пошкодження.
- Ніколи не переміщайте прилад, коли він гарячий.
- Перед очищенням та зберіганням приладу дайте йому повністю охолонути.
- Завжди тримайте індукційну плиту в чистоті, щоб уникнути потрапляння пилу в мотор вентилятора та несправності.
- Якщо будь-які частини приладу спалахнуть, не намагайтеся загасити полум'я водою. Від'єднайте прилад від джерела живлення й загасіть полум'я вологою тканиною.
- Ставте каструлю по центру кола конфорки.
- Не перегрівайте сковороду й не нагрівайте протягом тривалого часу, коли вона порожня.
- Не нагрівайте харчові продукти в банках або інших герметичних контейнерах, щоб уникнути вибухів, спричинених розширенням повітря.
- Цей прилад можна використовувати на висоті до 4000 метрів над рівнем моря.

## ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ МІСЦІ



Піклуйтеся про довкілля!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які вторинній переробці.
- ➔ Віднесіть його до місцевого пункту збору відходів.

Цей прилад розроблено тільки для побутового використання. У разі будь-якого комерційного застосування, використання не за призначенням або недотримання інструкцій виробник не несе відповідальності й не надає жодних гарантій.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Максимальна потужність | Діапазон налаштування потужності | Тип дисплея      | Джерело живлення      |
|--------|------------------------|----------------------------------|------------------|-----------------------|
| IH2108 | 2100 Вт                | 300–2100 Вт                      | Цифровий дисплей | 220–240 В<br>50–60 Гц |

## ОПИС ПРИЛАДУ

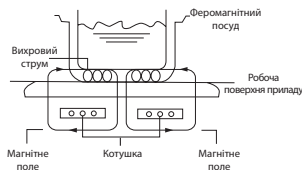
- |                                           |                                              |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>A</b> Керамічне скло                   | <b>J</b> Програма «максимального нагрівання» |
| <b>B</b> Вхідний вентиляційний отвір      | <b>K</b> Програма швидкого обсмажування      |
| <b>C</b> Вихідний вентиляційний отвір     | <b>L</b> Програма смаження                   |
| <b>D</b> Панель керування                 | <b>M</b> Кнопка таймера                      |
| <b>E</b> Цифровий дисплей                 | <b>N</b> Кнопка «+/-» / Шкала                |
| <b>F</b> Кнопка вибору програм G/H/I      | <b>O</b> Кнопка зупинки                      |
| <b>G</b> Програма повільного приготування | <b>P</b> Кнопка ввімкнення/вимкнення         |
| <b>H</b> Програма тушкування              |                                              |
| <b>I</b> Програма варіння                 |                                              |

Див. схему приладу на стор. 2

## ПРИНЦИП РОБОТИ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Принцип роботи

Індукційна плита працює шляхом нагрівання посуду за допомогою струму, індукованого магнітним полем. Коли електричний струм проходить через котушку, він створює магнітне поле. Потім магнітне поле індукується в основу посуду. Вихрові струми з низькою інтенсивністю проходять через основу посуду. Незважаючи на низьку інтенсивність, ці струми генерують тепло коли проходять крізь посуд. Принцип роботи індукційної плити полягає в примноженні таких струмів та зміні напрямку високочастотного поля для нагрівання основи посуду. Процес нагрівання відбувається миттєво, посудина нагрівається при



подачі живлення в котушку. Далі відбувається нагрівання їжі через її контакт з основою сковороди.

Для того щоб метод індукційного нагрівання функціонував належним чином, посуд для приготування їжі має бути феромагнітним. Докладніше див. розділ „Посуд“.

### Характеристики:

#### Кілька ступенів захисту

- Захист від стрибків напруги.
- Індукційна плита підходить тільки для індукційного посуду діаметром від 10 до 26 см (частина, що контактує з керамічною плитою).
- Захист від перегрівання приладу.
- Виявлення нагрівання порожнього посуду та ризику пошкодження антипригарного покриття або займання олії.

#### Охорона навколишнього середовища

- Ця індукційна плита відповідає Директиві ERP 2009/25/EC та її Регламенту EC №66/2014.
- Індукція є найбільш енергоефективним способом нагрівання з ККД більше 90%.
- Щоб зменшити споживання енергії, накрийте кришкою каструлю під час приготування.
- Індукція не утворює полум'я.
- Індукція не потребує палива та зменшує ризик виникнення домашніх нещасних випадків, пов'язаних із витоком газу або пожежею завдяки численним системам безпеки.
- Площа приготування на цій індукційній поверхні має робочий діаметр 230 мм, а споживання енергії – EC (Вт/кг) = 195.

#### Інтелектуальне керування

- Декілька функцій приготування: режими приготування від низької до високої потужності для задоволення різних кулінарних потреб.
- Широкий діапазон температур приготування: підтримує та регулює температуру приготування.
- Універсальний таймер: дозволяє програмувати припинення роботи плити через заданий проміжок часу від 1 хвилини до 3 годин (в залежності від режиму).
- Розпізнавання придатного для індукційної плити посуду: за відсутності посуду або в разі розпізнавання невідповідного типу посуду лунає сигнал тривоги.
- Якщо температура склокерамічної плити наприкінці приготування перевищує 50°C, РК-дисплей блимає та відображає «H». Вентилятор продовжує працювати, щоб охолодити плиту.

UA

## Зручне очищення

- Склокерамічна плита є зносостійкою і не дуже сильно забруднюється. Її також легко очищувати та обслуговувати.

Застереження. Керамічне скло може бути гарячим після контакту з посудом.

## ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### РУЧНИЙ режим

- Ручний режим дає змогу готувати будь-яку їжу, налаштовуючи потужність нагрівання вручну.
- Нижче наведено рівні потужності, які відповідають кожній програмі:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Таймер доступний у ручному режимі:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 15 хв                | 180 хв           |

## ВИБІР ПРОГРАМИ: повільне приготування, тушкування, варіння

### Програма «ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ»

- Програма «Повільне приготування» готує їжу при низькій температурі, без необхідності додавання води або жирів. Цей спосіб приготування допомагає зберігати якість і смак страв.
- Нижче наведено рівні потужності, які відповідають кожній програмі:

| P1     | P2     | P3      |
|--------|--------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт |

- Таймер доступний у режимі «Повільне приготування»:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 30 хв                | 180 хв           |

### Програма ТУШКУВАННЯ

- Цей режим дозволяє зробити їжу ніжнішою завдяки тривалому приготуванню при температурі, трохи нижчій за температуру кипіння.
- Нижче наведено рівні потужності, які відповідають кожній програмі:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Таймер доступний у режимі тушкування:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 45 хв                | 45 хв            |

### Програма ВАРІННЯ

- Цей режим дає змогу закип'ятити 0,4–2,5 л води в каструлі. (Не використовуйте цю функцію для розігрівання молока, оскільки воно може пригоріти).
- Нижче наведено рівні потужності, які відповідають кожній програмі:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Таймер доступний у режимі варіння:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 10 хв                | 15 хв            |

### Режим «МАКСИМАЛЬНЕ НАГРІВАННЯ»

- Режим „Максимальне нагрівання” дуже швидко підвищує температуру конфорки. Він може використовуватися для дуже швидкого приготування їжі, наприклад м'яса, при високій температурі.
- Нижче наведено рівні потужності, які відповідають кожній програмі:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Таймер доступний у режимі «Максимальне нагрівання»:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 15 хв                | 120 хв           |



## Програма «ШВИДКЕ ОБСМАЖУВАННЯ»

- Режим швидкого обсмажування дозволяє приготувати їжу в невеликій кількості олії при високій температурі до утворення рум'яної скоринки.
- Нижче наведено рівні потужності та температура олії, що відповідають кожній програмі:

| P1     | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 600 Вт | 1200 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1400 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |
| 110 °C | 125 °C  | 140 °C  | 155 °C  | 170 °C  | 185 °C  | 200 °C  |

- Таймер доступний у режимі швидкого обсмажування:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 15 хв                | 180 хв           |



## Програма СМАЖЕННЯ

- Цей режим дає змогу смажити їжу у великій кількості олії – максимум 2 л.
- Нижче наведено рівні потужності та температура олії, що відповідають кожній програмі:

| P1      | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1200 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |
| 100 °C  | 120 °C  | 140 °C  | 160 °C  | 180 °C  | 200 °C  | 220 °C  |

- Таймер доступний у режимі смаження:

| Час за замовчуванням | Максимальний час |
|----------------------|------------------|
| 15 хв                | 180 хв           |

## ОЧИЩЕННЯ

Необхідно від'єднати шнур живлення, зачекати, доки охолоне склокерамічна конфорка, а потім виконати наведені нижче вказівки для очищення приладу:

1. Склокерамічна конфорка: якщо склокерамічна конфорка дуже брудна, очистіть її вологою неабразивною губкою або для більш стійких плям використовуйте відповідний миючий засіб, призначений для використання на керамічних плитах.

2. Корпус плити та панель керування: Для очищення використовуйте вологу м'яку тканину. У випадку появи будь-яких масляних плям, які аважко видалити, протріть плями м'якою тканиною, змоченою в теплій воді з невеликою кількістю рідини для миття посуду, а потім очистіть за допомогою вологої м'якої тканини.

3. Поверхня вхідних/вихідних вентиляційних отворів: приберіть пил ватною паличкою.

## КОДИ ПОМИЛОК

- Посуд відсутній або неправильного типу:

Якщо діаметр основи посуду менше 10 см, або матеріал посуду не підходить, лунає звуковий сигнал і на цифровому дисплеї відображається «E1». Замініть посуд для приготування.

- Захист джерела живлення від перегрівання:

Якщо джерело живлення перегрівається, індукційна плита блокує подачу електроенергії, а на дисплеї відображається «E2». Дайте плиті охолонути: якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого сервісного центру.

- Захист від перепадів напруги:

Якщо напруга перевищує 265–285 В, подача електроенергії до індукційної плити блокується і на цифровому дисплеї відображається «E3»; якщо напруга становить 150–170 В, подача електроенергії до індукційної плити блокується і на цифровому екрані відображається «E4». Переконайтеся, що характеристики приладу відповідають параметрам вашої електромережі.

- Датчик температури:

Якщо датчик перебуває в незамкненому колі, індукційна плита продовжуватиме працювати протягом однієї хвилини, а на цифровому дисплеї з'явиться «E5»; якщо датчик виявляє коротке замикання, індукційна плита негайно відображає «E6». Зверніться до авторизованого сервісного центру.

- **Құрылғыны алғаш рет пайдалану алдында осы пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығып, анықтама құралы ретінде сақтаңыз.**
- Бұл құрылғы сыртқы уақыт ауыстырып-қосқышы немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы жұмыс істеуге арналмаған.
- Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдар (оның ішінде балалар) немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауымен немесе сол адам құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулар берсе пайдалана алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын міндетті түрде қадағалаңыз.
- Ересектердің бақылауында болған жағдайда және қауіпсіз жолмен пайдалану нұсқауларын алып, қамтылған қауіптерді түсінетін жағдайда, 8 жастан асқан балалар мен физикалық, сезу және ойлау қабілеті шектеулі немесе пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалар осы құрылғыны пайдалана алады. 8 жастан

асқан балалар ересектердің қадағалауымен ғана тазалау және пайдаланушының техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орындай алады.

- Құрылғы және оның сымына 8 жасқа толмаған балаларды жақындатпаңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналғандықтан, ол келесі қолданыстарға арналмаған және оларға кепілдік қолданылмайды:
  - Дүкендер, кеңселер және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтары;
  - Фермалар;
  - Қонақ үйлер, мотельдер және басқа тұрғын үй түрлеріне жататын ортадағы тұтынушылар;
  - Жатын бөлмелер мен таңғы ас берілетін орындарда.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіптерге жол бермеу үшін, оны өндіруші, оның бекітілген қызмет көрсету орталығы немесе тиісті білікті маман тарапынан ауыстыру қажет.
- Керамикалықтақтаны сындырып алмас үшін мұқият болыңыз. Тақта бетінде сызаттар

- пайда болған жағдайда, электрлік ток соғу қаупін туғызатын қуатты дереу сөндіріңіз. Құрылғыны пайдаланбаңыз және бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- **Пышақ, шанышқы, қасық, қақпақ және алюминий жұқалтыры және т.б.** сияқты металл заттарды керамикалық тақтаға қоймаңыз (өйткені олар жылу өткізіп, жарақат алуға себеп болуы мүмкін).
  - Құрылғы немесе оның электр сымын ешқашан суға немесе басқа сұйықтыққа салуға болмайды.
  - Құрылғы зақымдалған немесе тиісті түрде жұмыс істемесе, қуат сымы немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қауіпсіздікті сақтау үшін, мына бөліктер бекітілген қызмет көрсету орталығы тарапынан ауыстырылуы қажет.
  - Тұтынушы тарапынан орындалатын қалыпты тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарынан басқа кез келген әрекеттерді бекітілген қызмет көрсету орталығы орындауы тиіс.
  - Құрылғы қолданылғаннан кейін ұзақ уақыт қызып тұратындықтан, оның қызған бетін ешқашан ұстамаңыз.

- Кардиосимулятор немесе сол сияқты басқа да медициналық құрылғыларды пайдаланатын адамдар қуат көзіне қосылған индукциялық тақтаға жақындамауы тиіс. Қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін, құрылғыны пайдаланар алдында дәрігермен кеңесіңіз.
- Ескерту: егер беті сынып қалса, электр тогының соғуына жол бермеу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- **⚠** Ескертпе: керамикалық тақта **КК** пайдаланылғаннан кейін ыстық болғандықтан, ұстауға болмайды.
- Бұл құрылғы тек үй ішінде пайдалануға арналған. Кәсіби мақсатта, дұрыс емес пайдаланған немесе нұсқауларды орындамаған жағдайда, өндіруші жауапты болмайды және кепілдік қолданылмайды.
- Қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрылғы тиісті стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді (төмен кернеу, электромагниттік сәйкестік, азық-түлікпен қатынаста болатын материалдар, қоршаған орта және т.б. жөніндегі директивалар).
- Құрылғы тек айнымалы токпен жұмыс істеуге арналған. Алғаш рет пайдалану алдында құрылғының деректер тақтасында көрсетілген кернеудің желідегі кернеумен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Нұсқаудан тыс жолдармен қосу кепілдіктің күшін жояды.
- Құрылғыны әрқашан жерге тұйықталған арнайы розеткаға қосыңыз. Шамадан тыс электрлік жүктеме мен өрт шығу қаупіне жол бермеу үшін, розеткаға бір уақытта розетка адаптерін немесе басқа құрылғыны қоспаңыз.
- Әр түрлі стандарттар қолданылатындықтан, құрылғы сатып алынған елден басқа елде пайдаланылса, бекітілген қызмет көрсету орталығында тексертіңіз.

- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауыш материалдарын, стикерлер және қосалқы құралдарды құрылғының ішінен және сыртынан алып тастаңыз.
- Құрылғы тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде, су тимейтін жерге орналастырылып пайдаланылуы тиіс.
- Құрылғыны ылғалдылығы жоғары ортаға орналастырмаңыз және пайдаланбаңыз.
- Индукциялық тақтаны болат немесе алюминийден жасалған бетке орналастырмаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Тиісінше желдетілуін қамтамасыз ету үшін, құрылғының барлық жағынан кемінде 10 см (4 дюйм) бос орын қалдырыңыз.
- Құрылғыны ешқашан қабырғаға жақын немесе қабырға шкафының төменгі жағына орналастырмаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан тез тұтанатын (мысалы, перде, т.б.) заттардың астында немесе жанында орналастырып пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан пісіру конфоркасы немесе басқа қызатын құрылғыларға жақын орналастырып пайдаланбаңыз.
- Пайдаланар алдында қуат сымын толығымен шығарыңыз.
- Ұзартқыш сым пайдалануға болмайды. Осы әрекет үшін жауапкершілікті өз мойныңызға алсаңыз, тек жақсы күйдегі, жерге тұйықталған ашаны және құрылғының номиналды қуатына сәйкес ұзартқыш сымды пайдаланыңыз.
- Құрылғы қуат көзіне қосұлы кезде, әсіресе, балалар бар жерде ешқашан бір сәтке болсын қараусыз қалдырмаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге ілмеңіз.
- Қуат сымы құралдың ыстық бөлшектеріне тиіп немесе жақын тұрмауы, сондай-ақ жылу көзінің жанына немесе өткір жиекке қойылмауы тиіс.
- Кез келген адамның ұзартқыш сымға шалынуына жол бермеу үшін, барлық қажетті сақтық шараларын қолданыңыз.
- Пайдаланылмайтын кезде құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны қуат сымынан тартып өшірмеңіз.
- Қуат көзіне қосар алдында құрылғы мен қуат сымдарында тозған және зақымдалған жерлердің бар-жоғын тексеріңіз.

- Қызып тұрған құрылғыны ешқашан жылжитпаңыз.
- Тазарту және сақтау алдында құрылғыны толығымен суытыңыз.
- Желдеткіш моторына шаң кіріп, ақаулық орын алуына жол бермеу үшін, индукциялық тақтаны әрқашан таза ұстаңыз.
- Құрылғының бөліктерінде өрт шықса, жалынды ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз. Құрылғыны ажыратып, жалынды дымқыл шүберекпен өшіріңіз.
- Табаны пісіру дөңгелегінің ортасына орналастырыңыз.
- Бос табаны шамадан тыс немесе алдын ала ұзақ уақыт қыздырмаңыз.
- Ауаның ұлғаюынан туындайтын жарылысқа жол бермеу үшін, тамақ өнімдерін банкада немесе герметикалық ыдыста қыздырмаңыз.
- Бұл құрылғыны 4000 метр биіктікте пайдалануға болады.

## БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ ҚАУІПСІЗ ЖЕРДЕ САҚТАҢЫЗ



Қоршаған ортаны қорғау бірінші орында!

- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ➔ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған. Коммерциялық мақсатта, дұрыс емес пайдаланған немесе нұсқауларды орындамаған жағдайда, өндіруші жауапты болмайды және кепілдік қолданылмайды.

## СИПАТТАМАСЫ

| Үлгісі | Максималды кіріс қуаты | Қуатты реттеу ауқымы | Дисплей түрі   | Қолданылатын қуат көзі |
|--------|------------------------|----------------------|----------------|------------------------|
| IH2108 | 2100 Вт                | 300-2100 Вт          | Сандық дисплей | 220-240 В/<br>50-60 Гц |

## ӨНІМ ҚҰРЫЛЫМЫ

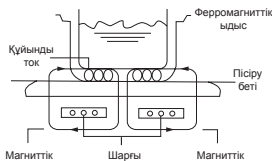
- |                                               |                                         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>A</b> Керамикалық шыны                     | <b>I</b> Қайнату бағдарламасы           |
| <b>B</b> Ауа кірісі                           | <b>J</b> Күшейту бағдарламасы           |
| <b>C</b> Ауа шығысы                           | <b>K</b> Араластырып қуыру бағдарламасы |
| <b>D</b> Басқару тақтасы                      | <b>L</b> Қуыру бағдарламасы             |
| <b>E</b> Сандық дисплей экраны                | <b>M</b> Таймер түймесі                 |
| <b>F</b> G/H/I бағдарламаларын таңдау түймесі | <b>N</b> "+/-" түймесі / ысырма         |
| <b>G</b> Баяу бағдарламасы                    | <b>O</b> Кідірту түймесі                |
| <b>H</b> Булау бағдарламасы                   | <b>P</b> Қосу/өшіру түймесі             |

## 2-беттегі өнім туралы мәліметті қараңыз

## ҚАҒИДА ЖӘНЕ СИПАТТАМАЛАРЫ

### Жұмыс қағидалары

Индукциялық тақта магниттік өрісте индукцияланған тоқты пайдаланып ыдысты қыздыру арқылы жұмыс істейді. Электр тогы шарғы арқылы өткен кезде, магниттік өріс шығарылады. Индукциялық тақтадағы бұл магниттік өріс ыдыстың негізіне индукцияланады. Өте төмен қарқындылықтағы Фуко тогы ыдыстың негізі арқылы өтеді. Төмен қарқындылығына қарамастан, бұл ток ыдыстың негізімен өткендіктен ыдысты қыздырады. Индукциялық тақта қағидасы ыдыстың төменгі жағын қыздыру үшін өте жоғары жиілікті өрістің бағыты ауысуы кезінде осы Фуко тогын көбейту болып табылады. Шарғы қуат көзі белсендіріліп, ыдыс қызғандықтан, қыздыру процесі жылдам орындалады. Тамақ таба негізімен жанасу арқылы қыздырылады.



Индукция әдісі тиісінше жұмыс істеуі үшін, асүй ыдыстары ферромагниттік болуы қажет. (Қосымша мәлімет алу үшін, "Асүй ыдыстары" бөлімін қараңыз).

## Сипаттамалар

### Бірнеше қауіпсіздік шаралары

- Кернеудің төмендеу/жоғарылауынан қорғау.
- Индукциялық тақта диаметрі 10 және 26 см аралығындағы (бір бөлігі керамикалық тақтамен жанасатын) индукциялық ыдыстарға сәйкес келеді.
- Құрылғының шамадан тыс қызуынан қорғау.
- Бос асүй ыдысының қызу, жабысуға қарсы жабынның зақымдану және майдың шамадан тыс қызу қауіптерін анықтау.

### Қоршаған ортаны қорғау

- Бұл индукциялық конфорка ErP 2009/25/ЕС директивасы және ЕО №66/2014 ережесіне сәйкес келеді.
- Индукциялау 90%-дан астам қуат өрісі бойынша ең тиімді әдіс болып табылады.
- Қуат шығынын азайту үшін, пісіру кезінде табаны қақпақпен жабыңыз.
- Индукция жалын тудырмайды.
- Индукция отын қажет етпейді және бірнеше бақылау элементтерінің арқасында газдың жылыстауы немесе өрт шығуына байланысты тұрмыстық апаттардың қаупін төмендетеді.
- Бұл индукция конфоркасындағы пісіру аймағының жұмыс диаметрі 230 мм және оның қуат шығыны EC (Вт/кг) = 195

### Зерделі басқару

- Пісірудің бірнеше функциялары: әртүрлі пісіру қажеттіліктеріне арналған пісірудің бірнеше режимдері.
- Пісіру температураларының кең ауқымы: пісіру температурасын дұрыс сақтайды және реттейді.
- Икемді таймер функциясы: тақтаны 1 минут және 3 сағат (режимге байланысты) аралығында пісіруді тоқтату үшін бағдарламалауға мүмкіндік береді.
- Индукциялық ыдыстардың бар-жоғын анықтау: егер индукция тақтасында ыдыс болмаса немесе сай келмейтін ыдыс анықталса, дабыл іске қосылады.
- Пісіру соңында керамикалық шыны тақтасының температурасы 50°C-ден асса, сұйық кристалды дисплей жанып, "H" белгісі көрсетіледі. Тақтаны суыту үшін желдеткіш жұмысын жалғастырады.

### Қолайлы тазалау

- Керамикалық шыны тақтасы тозуға төзімді және оңайлықпен

КК

күңгірттенбейді. Сондай-ақ оларды тазалау мен сақтау оңай. Сақ болыңыз: керамикалық шыны тақтасы ыдыспен жанасқаннан кейін ыстық болуы мүмкін.

## ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛАРЫ

### ҚОЛМЕН РЕТТЕУ режимі

- Қолмен реттеу режимі қыздыру қуатын қолмен реттеу арқылы тағамның барлық түрлерін пісіруге мүмкіндік береді.
- Төмендегі қуат деңгейлері әрбір бағдарламаға сәйкес келеді:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Қолмен реттеу режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 15 мин       | 180 мин          |

### БАҒДАРЛАМА ТАҢДАУ: Баяу, булау, қайнату

#### БАЯУ режимі

- Баяу пісіру режимі тағамды төмен температурада, су немесе майды пайдаланбай пісіреді. Пісірудің бұл әдісі тағамның сапасы мен иісін сақтауға көмектеседі.
- Төмендегі қуат деңгейлері әрбір бағдарламаға сәйкес келеді:

| P1     | P2     | P3      |
|--------|--------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт |

- Баяу пісіру режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 30 мин       | 180 мин          |

#### БУЛАУ режимі

- Бұл режим қайнау температурасынан төмен шамада ұзақ уақыт пісіру арқылы тағамды жұмсақ пісіруге мүмкіндік береді.
- Төмендегі қуат деңгейлері әрбір бағдарламаға сәйкес келеді:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Булау режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 45 мин.      | 45 мин.          |

#### ҚАЙНАТУ режимі

- Бұл режим ыдыста 0,4 және 2,5 л аралығындағы суды қайнатады. (Бұл функцияны сүт қайнату кезінде пайдаланбаңыз, әйтпесе күйіп кетуі мүмкін).
- Төмендегі қуат деңгейлері әрбір бағдарламаға сәйкес келеді:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Қайнату режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 10 мин.      | 15 мин           |

#### КҮШЕЙТУ режимі

- Күшейту режимі сақина температурасын өте жылдам жоғарылатады. Бұл ет сияқты тағамдарды жоғары температурада өте жылдам пісіру үшін пайдаланылады.
- Төмендегі қуат деңгейлері әрбір бағдарламаға сәйкес келеді:

| P1     | P2     | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 Вт | 600 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |

- Күшейту режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 15 мин       | 120 мин          |

#### АРАЛАСТЫРЫП ҚУЫРУ режимі

- Араластырып қуыру режимі тағамды қоңыр түсті болғанша аз көлемдегі маймен жоғары температурада пісіреді.
- Төменде әр бағдарламаға сәйкес келетін қуат деңгейлері мен май температуралары берілген:

| P1     | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 600 Вт | 1200 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1400 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |
| 110 °C | 125 °C  | 140 °C  | 155 °C  | 170 °C  | 185 °C  | 200 °C  |

КК

- Араластырып қуыру режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 15 мин       | 180 мин          |



## ҚУЫРУ режимі

- Бұл режим тағамды ең көп 2 л мөлшердегі майда қуырады.
- Төменде әр бағдарламаға сәйкес келетін қуат деңгейлері мен май температуралары берілген:

| P1      | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1200 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2100 Вт |
| 100 °C  | 120 °C  | 140 °C  | 160 °C  | 180 °C  | 200 °C  | 220 °C  |

- Қуыру режимінде таймер қолдануға болады:

| Әдепкі уақыт | Максималды уақыт |
|--------------|------------------|
| 15 мин       | 180 мин          |

## ТАЗАЛАУ

Қуат сымын ажыратып, керамикалық шыны тақтасы суығанша күтіңіз, содан кейін құрылғыны тазалау үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

1. Керамикалық шыны тақтасы: егер тақта өте лас болса, суланған абразивті емес ысқышпен тазалаңыз немесе кетірілуі қиын дақтар үшін керамикалық тақталарға қолдануға арналған тиісті тазалау құралын пайдаланыңыз.
2. Тақта корпусы және басқару панелі: Тазалау үшін дымқыл жұмсақ шүберек пайдаланыңыз. Кетірілуі қиын май дақтары үшін, жуғыш құрал қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз, содан кейін дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
3. Ауаның кіріс/шығыс беті: мақта таяқшаларымен шаңды тазалаңыз.

## ҚАТЕ КОДТАРЫ

- Ыдыстың болмауы немесе сәйкес келмеуі:  
Егер ыдыс негізінің диаметрі 10 см-ден төмен болса немесе ыдыс материалы сәйкес келмесе, сигнал іске қосылып, сандық дисплейде "E1" белгісі көрсетіледі. Асүй ыдысын ауыстырыңыз.
- Шамадан тыс қызып кетуге қарсы қуат көзі қорғанысы:

Қуат көзі шамадан тыс қызса, индукциялық пісіру құрылғысы кіріс қуатын қысқартып, дисплейде "E2" белгісі көрсетіледі. Ыстық тақтаны суытыңыз: ақау жойылмаса, тұтынушыларға техникалық қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Шамадан тыс немесе төмен кернеу қорғанысы:

Кернеу 265 - 285 В шамасынан жоғары болса, индукциялық пісіру құрылғысының кіріс қуаты қысқартылып, сандық дисплейде "E3" белгісі көрсетіледі. Кернеу 150 - 170 В аралығында болса, индукциялық пісіру құрылғысының кіріс қуаты қысқартылып, сандық дисплейде "E4" белгісі көрсетіледі. Құрылғы сипаттамаларының электр желісімен сәйкестігін тексеріңіз.

- Температура датчигі:

Датчик ашық тізбекте орналасса, индукциялық пісіру құрылғысы әрі қарай бір минут жұмыс істейді және сандық дисплейде "E5" белгісі көрсетіледі. Датчик қысқа тізбекті анықтаса, индукциялық пісіру құрылғысында бірден "E6" белгісі көрсетіледі. Тұтынушыларға техникалық қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **Před prvním použitím vašeho přístroje si prostudujte tyto pokyny pro použití a uschovejte si je, abyste se jimi mohli v případě potřeby řídit.**
- Tento spotřebič se neuvádí do chodu vnějším časovým spínačem nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pokud však nelze zajistit dohled nebo pokyny týkající se pokynů k používání přístroje ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Toto zařízení smějí používat děti od 8 let věku a osoby bez dostatečné praxe a zkušeností nebo jejichž tělesné, smyslové nebo duševní schopnosti jsou omezené, pokud ovšem byly proškoleny a informovány o bezpečném používání přístroje a jsou si vědomy možných rizik. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti od 8 let, a to pouze pod dohledem.

- Zařízení a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí do 8 let.
- Váš přístroj byl navržen pro použití v domácnosti, není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
  - v zaměstnaneckých kuchyních, v obchodech, kancelářích a dalších pracovištích;
  - na farmách,
  - klienty hotelů, motelů a v dalších zařízeních obytného charakteru;
  - v ubytovnách.
- Pokud je napájecí šňůra poškozena, musí být vyměněna výrobcem, jeho servisním oddělením nebo osobou podobné kvalifikace, abyste se vyhnuli nebezpečí.
- S keramickou deskou manipulujte opatrně, aby vám nepraskla. V případě prasklin na povrchu musíte přístroj vypnout ze sítě, abyste zabránili riziku zásahu elektrickým proudem. Přístroj v takovém případě nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Neumisťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky, pokličky nebo aluminiové fólie atd. ... na sklokeramické desky (mohou přenášet horko a způsobit tak poranění).
- Nikdy neponořujte přístroj nebo jeho přívodní šňůru do vody ani do jiné kapaliny.

CS

- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje správně, byl-li poškozen nebo je-li poškozen přírodní kabel nebo zástrčka. K zajištění jeho bezpečného používání musí tyto součásti vyměnit autorizované servisní středisko.
- Jakýkoli zásah kromě čištění a běžné údržby, které provádí zákazník, musí být proveden autorizovaným servisním střediskem.
- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů přístroje, zůstávají zahřáté ještě určitou dobu po použití.
- Osoby, které používají srdeční stimulátor nebo podobné lékařské přístroje, se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od indukční varné desky, je-li tato deska zapnuta do zásuvky. V případě pochybností se poraďte s lékařem, než začnete tento produkt používat, abyste se vyhnuli jakémukoli riziku.
- Varování: Pokud je povrch prasklý, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- ⚠ Důležité: nedotýkejte se keramické desky, která zůstává po vaření horká.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití v interiéru. V případě použití pro obchodní účely, nevhodného nebo neshodného s návodem k použití, výrobce odmítá veškerou odpovědnost a záruka pozbývá platnosti.
- Z bezpečnostních důvodů je toto zařízení v souladu s platnými normami a předpisy (směrnice pro nízké napětí, elektromagnetickou kompatibilitu, materiály v kontaktu s potravinami, ochranu životního prostředí, atd).

- Přístroj je navržen pro práci výhradně se střídavým proudem. Před prvním použitím přístroje ověřte, zda napětí ve vaší síti odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje.
- Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky.
- Přístroj zapojujte vždy pouze do zásuvky vybavené zemním kolíkem. Nepoužívejte zásuvkový adaptér, ani nezapínejte do stejné zásuvky jiný přístroj, abyste vyloučili elektrické přepětí a riziko požáru.
- Vzhledem k odlišnosti jednotlivých platných norem nechte přístroj zkontrolovat autorizovaným servisem, je-li používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen.
- Vyjměte přístroj z obalu, poté odstraňte všechny lepicí pásky a příslušenství, které se nachází uvnitř a vně obalu.
- Doporučuje se přístroj uložit a používat na plochém, stabilním povrchu odolném proti horku, chráněném před stříkající vodou.
- Nedoporučuje se přístroj umísťovat a používat v prostředí s vysokou vlhkostí.
- Nedoporučuje se indukční desku umísťovat nebo používat na plochách z oceli nebo z hliníku.
- Na všech stranách přístroje ponechte minimálně 10 cm (4 palcovou) spáru kvůli zajištění odpovídajícího odvětrání.
- Nikdy přístroj neukládejte a nepoužívejte poblíž zdi nebo na závěsné policičky.
- Nikdy přístroj neukládejte a nepoužívejte nad předměty, které se mohou snadno vznítit, ani do jejich blízkosti (záclony, atd.)
- Nikdy přístroj nepokládejte ani nepoužívejte položený na varné desce, ani v její blízkosti nebo poblíž jiných zdrojů tepla.
- Přírodní šňůru před každým použitím zcela odviňte.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Jste-li ochotni nést sami odpovědnost, můžete použít pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu, která je vybavena zemním kolíkem a je přizpůsobená výkonu přístroje.
- Nikdy přístroj nenechávejte zapnutý v síti bez dozoru, i kdyby to bylo jen na chvíli, především jsou-li poblíž děti.
- Visící napájecí šňůra zapojená do sítě musí být mimo dosah dětí.
- Napájecí kabel nikdy nesmí být v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi přístroje, u zdroje tepla nebo na ostré hraně.
- Učiňte všechna potřebná opatření k tomu, aby někdo neklopýtl o prodlužovací šňůru.

- Když zrovna přístroj nepoužíváte, vypněte jej a vypojte ze sítě.
- Při vypořádání přístroje ze zásuvky nikdy netahejte za napájecí šňůru.
- Předtím, než přístroj zapojíte do sítě, jej zkontrolujte i s napájecí šňůrou, abyste odhalili případné známky opotřebení nebo poškození.
- Přístroj nepřemísťujte, dokud nevychladne.
- Předtím, než přístroj vyčistíte a ukládáte, jej nechte zcela vychladnout.
- Indukční desku uchovávejte vždy řádně čistou, abyste zabránili, že se dostane prach do motoru ventilátoru, což by mohlo vést k poruše.
- Pokud by některá část přístroje chytila, nikdy se nepokoušejte uhasit plameny vodou. Přístroj v takovém případě vypojte ze sítě a plameny uhasíte vlhkou hadrou.
- Hrnec umísťujte doprostřed varného kruhu.
- Hrnec nepřehřívejte, ani nepředehřívejte prázdný po delší dobu.
- Nikdy neohřívejte potraviny v konzervách nebo v jiných hermeticky uzavřených nádobách, abyste vyloučili výbuch způsobený expanzí vzduchu.
- Tento spotřebič lze používat až do nadmořské výšky 4 000 metrů.

## USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

- 1 Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- 2 Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Tento výrobek je určen výhradně k domácímu použití. V případě použití pro obchodní účely, nevhodného nebo neshodného s návodem k použití, výrobce odmítá veškerou odpovědnost a záruka pozbývá platnosti.

## SPECIFIKACE

| Model  | Maximální příkon | Rozsah nastavení výkonu | Typ displeje      | Použitelný zdroj napájení   |
|--------|------------------|-------------------------|-------------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2100 W           | 300 W-2100 W            | Digitální displej | 220 V-240 V/<br>50 Hz-60 Hz |

## STRUKTURA PRODUKTU

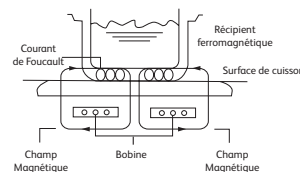
- |                                            |                                      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>A</b> Keramické sklo                    | <b>I</b> Program Vaření              |
| <b>B</b> Přívod vzduchu                    | <b>J</b> Program Urychlení           |
| <b>C</b> Výstup vzduchu                    | <b>K</b> Program Prudké smažení      |
| <b>D</b> Ovládací panel                    | <b>L</b> Program Smažení             |
| <b>E</b> Obrazovka digitálního displeje    | <b>M</b> Tlačítko časovače           |
| <b>F</b> Tlačítko pro výběr programu G/H/I | <b>N</b> Tlačítko « +/- » / Posuvník |
| <b>G</b> Program Pomalé vaření             | <b>O</b> Tlačítko Pauza              |
| <b>H</b> Program Dušení                    | <b>P</b> Tlačítko Zap / Vyp          |

**viz stránka 2 přehledu produktu**

## PRINCIP A VLASTNOSTI

### Funkční princip

Funkční princip indukční varné desky spočívá v zahřátí nádoby pomocí proudu vedeného magnetickým polem. Při průchodu elektrického proudu přes cívku vzniká magnetické pole. Toto magnetické pole je v případě indukční desky zachycováno dnem nádoby. Přes dno nádoby tak prochází vířivé proudy velmi slabé intenzity. Navzdory jejich slabé intenzitě vytvářejí tyto proudy při svém průchodu zahřátí nádoby. Princip indukční desky spočívá v násobení těchto vířivých proudů změnou směru pole velmi vysokou frekvencí, což vede k zahřátí dna nádoby. Zahřátí je okamžité, neboť nádoba se začne zahřívat ihned po zapnutí napájení cívky. Potraviny se pak ohřívají kontaktem se dnem nádoby. Kuchyňské náčiní musí být feromagnetické, aby mohlo zachycovat vířivé proudy. (viz podrobnosti v kapitole kuchyňské náčiní).



## Vlastnosti

### Několik bezpečnostních pojistek

- Pojistka proti přepětí/podpětí.
- Deska funguje pouze s indukčními nádobami, jejichž průměr, který se dostane do kontaktu se sklokeramikou, se pohybuje mezi 12 a 24 cm.
- Pojistka proti přehřátí přístroje.
- detekce rizika zahřátí prázdné kuchyňské nádoby a rizika poškození protipřílnavého povrchu nebo vznícení oleje.

### Ochrana životního prostředí

- Tato indukční varná deska je v souladu se směrnicí ErP 2009/25/ES a s jejím vykonávacím nařízením EU č. 66/2014.
- Indukce je z energetického hlediska nejúčinnějším prostředkem ohřevu s účinností více, než 90 %.
- Pro snížení spotřeby energie umístěte víko na pánev během vaření.
- Při indukci nevznikají žádné plameny.
- Indukce nevyžaduje žádné hořlaviny a protože má mnoho kontrolních pojistek, umožňuje redukovat rizika domácích nehod způsobených únikem plynu nebo požárem.
- Oblast vaření na této indukční varné desce má pracovní průměr 230 mm a její spotřeba energie je EC (Wh/kg) = 195.

### „Chytrá“ kontrola

- Několik varných funkcí: Několik režimů vaření od nízkého k vysokému výkonu, které odpovídají různým potřebám při vaření.
- Široká škála výběru varné teploty: „chytrým“ způsobem udržuje a reguluje varnou teplotu.
- Funkce flexibilního časovače: umožňuje naprogramovat zastavení varu od 1 min do 2 h.
- Detekce přítomnosti indukčních nádob: pokud systém interní detekce nedetekuje žádnou nádobu nebo detekuje nádobu nevhodnou na indukční desku, spustí se varovný signál.
- Je-li teplota sklokeramické desky na konci vaření vyšší, než 50° C°, LCD displej se rozblíká a zobrazí „H“. Ventilátor dál běží, aby zchlادil desku.

### Snadné čištění

- Sklokeramická deska se neopotřebovává a neztrácí lesk a proto se snadno čistí a udržuje v čistotě.
- Pokud vám při vaření nádob přeteče, nadzvedněte ji a desku utřete měkkým vlhkým hadrem.

Pozor, sklokeramika může být po kontaktu s nádobou horká.

## UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

### MANUÁLNÍ režim

- Manuální režim umožňuje vaření všech druhů potravin ručním nastavením výkonu ohřevu.
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu, které odpovídají každému programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozici v manuálním režimu:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 15 min            | 180 min       |

### VÝBĚR PROGRAMU: Pomalé vaření, Dušení, Vaření

#### Režim POMALÉ VAŘENÍ

- Režim Pomalého vaření upravuje potraviny při nízké teplotě, aniž by bylo nutné přidávat vodu nebo tuky. Tento způsob vaření napomáhá udržovat kvalitu a chuť pokrmu.
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu, které odpovídají každému programu:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Časovač je k dispozici v režimu Pomalého vaření:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 30 min            | 180 min       |

#### Režim DUŠENÍ

- Tento režim umožňuje připravovat pokrmy díky dlouhému vaření, těsně pod bodem varu.
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu, které odpovídají každému programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozici v režimu Dušení:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 45 min            | 45 min        |

CS



## Režim VAŘENÍ

- Tento režim uvaří mezi 0,4 l a 2,5 l vody v hrnci. (Tuto funkci nepoužívejte k zahřívání mléka, protože se může spálit).
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu, které odpovídají každému programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozici v režimu Vaření:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 10 min            | 15 min        |



## Režim URYCHLENÍ

- Urychlení zvyšuje teplotu plotýnky velice rychle. Režim může být použit k velmi rychlému vaření potravin, jako je maso, při vysoké teplotě.
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu, které odpovídají každému programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozici v režimu Urychlení:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 15 min            | 120 min       |



## Režim PRUDKÉ SMAŽENÍ

- Režimu Prudké smažení upravuje potraviny s trochou tuku při vysoké teplotě, aby povrch zhnědl.
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu a teploty oleje, které odpovídají každému programu:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Časovač je k dispozici v režimu Prudké smažení:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 15 min            | 180 min       |



## Režim SMAŽENÍ

- Tento režim smaží potraviny ve velkém množství oleje - maximálně 2 litry.
- Níže jsou uvedeny úrovně výkonu a teploty oleje, které odpovídají každému programu:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Časovač je k dispozici v režimu Smažení:

| Přednastavený čas | Maximální čas |
|-------------------|---------------|
| 15 min            | 180 min       |

## ČIŠTĚNÍ

Musíte vypojit napájecí šňůru ze sítě, počkat, dokud sklokeramická deska nevychladne a poté se řídit pokyny pro čištění přístroje uvedenými níže:

- Sklokeramická deska: Je-li sklokeramická deska silně znečištěná, je třeba ji čistit vlhkou, slabě abrazivní houbičkou nebo čisticím prostředkem určeným na čištění sklokeramických desek, je-li to nutné.
- Vnější část přístroje a ovládací panel: Čistíte jemným vlhkým hadříkem. K vyčištění zaschlých olejových skvrn setřete jemným hadříkem namočeným do vlažné vody s trochou prostředku na nádobí, poté setřete jemným vlhkým hadříkem.
- Plocha pro vstup/výstup vzduchu: odstraňte prach pomocí vatové tyčinky.

## OZNÁMENÍ CHYB

- Chybějící nebo nevhodná nádoba:

Je-li průměr dna nádoby menší, než 10 cm nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu, ozve se zvukový signál a numerický displej ukazuje „E1“. Změňte kuchyňské nádoby

- Ochrana výkonového generátoru proti přehřátí:

Pokud se přehřeje výkonový generátor, indukční varná deska přeruší vstupní napájení a na displeji se ukáže „E2“. Nechte desku vychladnout: pokud porucha přetrvává, kontaktujte, prosím, záruční servis.

- Поjistka proti přepětí nebo podpětí.

Je-li napětí vyšší, než 265V-285 V, vstupní napájení indukční varné desky je přerušeno a na numerickém displeji se objeví „E3“; pokud se napětí pohybuje mezi 150 V-170 V, vstupní napájení indukční varné desky je přerušeno a na numerickém displeji se objeví „E4“. Ověřte, zda váš přístroj odpovídá vaší domácí elektrické síti.

- Teplotní čidlo:

Je-li čidlo v otevřeném obvodu, indukční varná deska bude nadále fungovat asi minutu a numerický displej bude ukazovat „E5“; je-li čidlo zkratované, indukční varná deska zobrazí ihned „E6“. Kontaktuje záruční servis.

## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Прочетете внимателно тези инструкции за употреба, преди да използвате Вашия уред за пръв път, и ги запазете за бъдещи справки.**
- Този уред не е предназначен да функционира с външен превключвател или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности, или без опит и познания, освен ако не им е осигурено наблюдение или инструктаж относно употребата на уреда от лице отговорно за тяхната безопасност.
- На децата трябва да им се осигури наблюдение, за да е сигурно, че не си играят с уреда.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.

BG

- Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Тъй като този уред е само за домакинска употреба, той не е предназначен за използване за и гаранцията не важи за:
  - Кухненски зони за персонала в магазини, офиси и друга работна среда;
  - В къщи към земеделско стопанство;
  - От клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
  - Среди тип „нощувка и закуска“.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от одобрения от него сервиз за обслужване или от лице със сходна квалификация, с цел избягване на всякакви рискове.
- Моля, бъдете внимателни при боравене с керамичната плоча, за да избегнете счупване. В случай, че по повърхността се появи пукнатина, моля, веднага изключете храняването, поради риск от електрически удар. Не използвайте уреда и се свържете с оторизиран сервизен център.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци, алуминиево фолио и др. върху керамичната плоча (тъй като те са топлопроводими и могат да доведат до нараняване).

- Никога не потапяйте уреда или хранящия му кабел във вода или друга течност.
- Не използвайте вашия уред, ако не работи изправно, ако е бил повреден, или ако хранящият кабел или щепсела са повредени. С цел опазване на безопасността, тези части трябва да се подменят от оторизиран сервизен център.
- С изключение на обичайното почистване и поддръжка, всички работи по уреда следва да се извършват от упълномощен сервиз.
- Никога не докосвайте горещите повърхности на уреда – те ще останат топли известно време **BG** след употреба.
- Хората със сърдечен пейсмейкър или подобни медицински изделия трябва да стоят настрана от индукционния уред за готвене, когато той е свързан към електрохранването. Ако се колебае за нещо, консултирайте се с медицинско лице преди да използвате този продукт, за да избегнете опасности.
- Предупреждение: Ако повърхността е пукната, изключете уреда, за да избегнете риска от токов удар.
- ⚠ Бележка: керамичната плоча е гореща след готвене, моля, не я пипайте

- Този уред е проектиран за използване само на закрито и в домашни условия. В случай на употреба за професионални цели, неподходяща употреба или неспазване на инструкциите, производителят не поема отговорност и гаранцията няма да важи.
- С оглед на вашата безопасност, този уред съответства на изискванията на действащите стандарти и норми (директиви относно Ниско напрежение; Електромагнитна съвместимост; Материали, влизащи в допир с хранителни продукти; Околна среда и др.)
- Този уред е проектиран за работа единствено с променлив ток. Преди да го използвате за първи път, проверете дали напрежението на вашето електрозахранване отговаря на напрежението, посочено на информационната табела на уреда.
- При погрешно включване гаранцията отпада.
- Винаги включвайте уреда в определен за целта заземен контакт. Не използвайте разклонител и не свързвайте друг уред в същия контакт по същото време, за да избегнете пренатоварване на електрическата инсталация и риск от пожар.
- Като се има предвид разнообразието от приложими стандарти, ако уредът ще се използва в друга страна, освен тази, в която е закупен, се уверете, че е проверен от одобрен сервизен център.
- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда.
- Уредът трябва да се постави върху гладка, стабилна, топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.
- Не поставяйте и не използвайте този уред в среда с висока влажност.
- Не поставяйте и не използвайте индукционната плоча върху метални или алуминиеви повърхности.
- Поддържайте разстояние от поне 10 см (4 инча) от всички страни на уреда, за да гарантирате правилна вентилация.
- Никога не поставяйте или използвайте уреда близо до стена или под стенен шкаф.
- Никога не поставяйте или използвайте уреда под или в близост до леснозапалими предмети (напр. завеси и др.)
- Никога не поставяйте или използвайте уреда върху или близо до котлон или други източници на топлина.
- Развийте захранващия кабел докрай преди употреба.
- Не използвайте удължителен кабел. Ако поемете отговорността за това, използвайте само удължителен проводник в добро състояние, с щепсел със заземяваща връзка и подходящ за напрежението на уреда.

- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към електрозахранването, дори и за няколко минути, особено ако наблизо има деца.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси на място, където може да бъде достигнат от деца.
- Захранващият кабел никога не бива да се намира близо до или в контакт с горещите части на уреда, да е близо до източник на топлина или върху остри ръбове.
- Вземете всички необходими предпазни мерки, за да не се спъне никой в удължителния кабел.
- Изключете уреда от бутона и от контакта, когато не го използвате.
- Не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела.
- Огледайте уреда и захранващия кабел за следи от износване или повреда преди да свържете уреда към електрическото захранване.
- Никога не местете уреда, когато е горещ.
- Оставете уреда да се охлади напълно преди да го почистите и приберете за съхранение.
- Винаги поддържайте индукционния уред за готвене чист, за да избегнете навлизането на прах във вентилаторния мотор и причиняване на повреда.
- Ако части от уреда се запалят, никога не се опитвайте да гасите пламъците с вода. Изключете уреда от контакта и изгасете пламъците с влажна кърпа.
- Поставете тигана в средата на готварския кръг.
- Не нагрявайте тигана твърде много, и не го нагрявайте предварително, докато е празен за дълъг период от време.
- Не загрявайте храните в консерви или подобни херметически затворени съдове, за да избегнете експлозии, причинени от разширяването на въздуха.
- Този уред може да се използва на надморска височина до 4000 метра.

BG

## ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ НА СИГУРНО МЯСТО



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- Занесете го в центъра за вторични суровини или в авторизиран сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Този продукт е предназначен само за домашна употреба. При всякаква употреба за търговски цели, неподходяща употреба или неспазване на инструкциите, производителят не поема отговорност и гаранцията няма да важи.

## СПЕЦИФИКАЦИИ

| Модел  | Максимална мощност на предаване | Диапазон за настройка на мощността | Вид дисплей    | Приложимо електрозахранване |
|--------|---------------------------------|------------------------------------|----------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2100W                           | 300W-2100W                         | Цифров дисплей | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz     |

## КОНСТРУКЦИЯ НА ПРОДУКТА

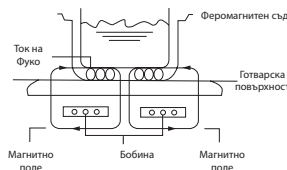
- |                                           |                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>A</b> Керамично стъкло                 | <b>I</b> Програма за варене                |
| <b>B</b> Отвор за влизане на въздуха      | <b>J</b> Подсилване на програма            |
| <b>C</b> Отвор за извеждане на въздуха    | <b>K</b> Програма за пържене с разбъркване |
| <b>D</b> Контролен панел                  | <b>L</b> Програма за пържене               |
| <b>E</b> Цифров дисплей                   | <b>M</b> Бутон за таймер                   |
| <b>F</b> Бутон за избор на програми G/H/I | <b>N</b> Бутон « +/- » / плъзгач           |
| <b>G</b> Бавна програма                   | <b>O</b> Бутон за пауза                    |
| <b>H</b> Програма за яхния                | <b>P</b> Бутон за вкл./изкл.               |

**вижте стр. 2 от изгледа на проекта**

## ПРИНЦИП НА РАБОТА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Принцип на работа

Индукционната нагревателна плоча работи като загрева съда, използвайки тока, индуциран от магнитно поле. Когато електрическият ток преминава през бобината, се генерира магнитно поле. При индукционната нагревателна плоча, това магнитно поле се индуцира в основата на съда. Т.нар. "токове на Фуко" с много слаб интензитет преминават през основата на съда. Въпреки слабия си интензитет, тези токове генерират топлина в съда като преминават през него. Принципът на работа на индукционната нагревателна плоча е да умножи тези токове на Фуко, докато променя посоката на полето с много високата честота, за да нагрее долната част на съда. Процесът на нагряване е мигновен, защото веднага щом се активира електрозахранването от бобината, съдът е нагрят. След



това храната се нагрява при контакт с основата на тигана.

За да може методът на индукция да работи правилно, готварският уред трябва да е феромагнитен. (Вижте подробности по-долу в раздела за готварски съдове).

## Характеристики

### Различни защити за безопасност

- Защита срещу прекъсвания/спирания на електрозахранването.
- Индукционният уред за готвене е подходящ само за индукционни съдове с диаметър между 10 и 26 см (част, която е в контакт с керамичната плоча).
- Защита срещу прегряване на уреда.
- Разпознаване на риска от нагряване на празен готварски съд и риска от повреда на незалепащото покритие или запалване на мазнина.

### Опазване на околната среда

- Настоящият индукционен котлон съответства на Директива 2009/125/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на изискванията за екопроектиране на битови фурни, котлони и абсорбатори и съответния Регламент (ЕС) № 66/2014.
- Индукцията е най-ефективният метод по отношение на енергия, с енергийно усвояване от 90%.
- За да намалите консумацията на енергия, поставете капак на тигана, докато готвите.
- Индукцията не генерира никакви пламъци.
- Индукцията не се нуждае от гориво и намалява риска от домашни произшествия, свързани с изтичане на газ или пожар поради многобройните си елементи за контрол.
- Зоната за готвене на тази индукционна плоча е с работен диаметър 230 мм и нейната консумация на енергия е  $EC (Wh / kg) = 195$ .

### Интелигентен контрол

- Множество функции за готвене: множество режими на готвене от ниска до висока мощност, за да отговарят на различните нужди от готвене.
- Широка гама температури на готвене: поддържа и регулира температурата на готвене интелигентно.
- Гъвкава функция на таймера: позволява да програмирате плочата за готвене, за да спрете готвенето след изтичане на различни период от 1 минута до 3 часа (в зависимост от режима).
- Разпознаване наличието на индукционни съдове: ако не се открие съд или се отчете неподходящ съд на индукционната гореща плоча, алармата се задейства.

- Ако температурата на плочата с керамичното стъкло надвиши 50°C в края на готвенето, LCD екранът мига и показва "H". Вентилаторът продължава да работи, за да охладя плочата.

#### Удобно почистване

- Керамичната стъклена плоча е устойчива на износване и не потъмнява лесно. Също така почистването и поддръжката са много лесно.

Внимание: керамичното стъкло може да е горещо, след като е било в контакт със съда.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

### РЪЧЕН режим

- Ръчният режим Ви позволява да пригответе всички видове храна чрез ръчно настройване на отоплителната мощност.
- По-долу са нивата на мощност, които съответстват на всяка програма:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Таймерът е наличен в ръчен режим:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 15 мин                | 180 мин          |



### ИЗБОР НА ПРОГРАМА: Бавно, Яхния, Варене



### БАВЕН режим

- Режимът за бавно готвене приготвя храната при ниска температура, без да се налага да добавяте вода или мазнини. Този метод на готвене помага на храната да запази своето качество и вкус.
- По-долу са нивата на мощност, които съответстват на всяка програма:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Таймерът е наличен в бавен режим:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 30 мин                | 180 мин          |



### Режим за ЯХНИЯ

- Този режим позволява храната да се направи крехка, заради продължителното готвене, точно под точката на кипене.
- По-долу са нивата на мощност, които съответстват на всяка програма:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Таймерът е наличен в режим яхния:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 45 мин                | 45 мин           |



### Режим за ВАРЕНЕ

- С този режим можете да варите между 0,4 л и 2,5 л вода в даден съд. (Не използвайте тази функция за нагриване на мляко, тъй като то може да изгори).
- По-долу са нивата на мощност, които съответстват на всяка програма:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Таймерът е наличен в режим за варене:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 10 мин                | 15 мин           |



### ПОДСИЛЕН режим

- Подсиленият режим покачва температурата на пръстена много бързо. Той може да се използва за готвене на храна, като месо, много бързо при висока температура.
- По-долу са нивата на мощност, които съответстват на всяка програма:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Таймерът е наличен в подсилен режим:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 15 мин                | 120 мин          |



## Режим за пържене с разбъркване

- Режимът за пържете с разбъркване готви храната в малко мазнина при висока температура, така че да се постигне златист загар.
- Следват нивата на мощност и температурите на мазнината, които отговарят на всяка програма:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Таймерът е наличен в режим за пържене с разбъркване:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 15 мин                | 180 мин          |



## Режим за ПЪРЖЕНЕ

- Този режим пържи храна в голямо количество олио – максимум 2 литра.
- Следват нивата на мощност и температурите на мазнината, които отговарят на всяка програма:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Таймерът е наличен в режим за пържене:

| Време по подразбиране | Максимално време |
|-----------------------|------------------|
| 15 мин                | 180 мин          |

## ПОЧИСТВАНЕ

Трябва да изключите захранващия кабел, да изчакате охлаждането на керамичното стъкло, след което да следвате инструкциите по-долу, за да почистите уреда:

1. Плоча от керамично стъкло: ако керамичното стъкло е много замърсено, почистете го с помощта на влажна неабразивна гъба, а за по-упорити петна, използвайте подходящ почистващ продукт, предназначен за използване върху керамични котлони.

2. Готварски модул и контролен панел: За почистване използвайте влажна мека кърпа. В случай на петна от мазнина, които не се отстраняват лесно, избършете ги с мека кърпа, изплакната с топла вода и малко течен сапун, след което почистете с влажна мека кърпа.

3. Повърхности, от които влиза/излиза въздуха: отстранете праха с памучна клечка за уши.

## КОДОВЕ ЗА ГРЕШКА

- Съдът липсва или не е правилният тип:

Ако диаметърът на дъното на съда е по-малък от 10 см или ако материалът на съда не е подходящ, ще се чуе звънец и цифровият дисплей ще покаже "E1". Сменете съда.

- Защита на източника на захранване срещу прегряване:

Ако източникът на електрозахранване се прегрее, индукционният готварски уред прекъсва входящото захранване и екранът показва "E2". Оставете отоплителната плоча да изстине: ако дефектът продължава, моля свържете се с отдела за обслужване на клиенти.

- Защита при по-слабо или по-силно напрежение:

Ако напрежението е по-голямо от 265 V - 285 V, входящото захранване на индукционния уред за готвене ще бъде спряно и цифровият екран ще показва "E3"; ако напрежението е между 150 V и 170 V, входящото захранване за индукционния уред за готвене ще бъде спряно и цифровият екран ще показва "E4". Проверете дали спецификациите на уреда Ви са съвместими с Вашата електрическа мрежа.

- Температурен сензор:

Ако сензорът е в отворена верига, индукционният уред за готвене ще продължи да работи за една минута и цифровият екран ще покаже "E5"; ако сензорът открие късо съединение, индукционният уред за готвене веднага ще покаже "E6". Свържете се с отдела за поддръжка на клиентите.

- **Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-le la îndemână pentru consultări ulterioare.**
- Acest aparat nu este destinat să funcționeze prin intermediul unui temporizator extern sau a unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență ori cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil de o persoană responsabilă de securitatea lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii,

cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.

- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Deoarece acest aparat este destinat numai uzului casnic, nu este destinat și nu se va aplica garanția pentru:
  - Bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - Pensiuni;
  - De către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
  - Medii de tip cazare și mic dejun.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru a se evita orice pericol, acesta trebuie înlocuit fie de fabricant, fie de centrul său de service autorizat sau de către persoane cu o calificare similară.
- Vă rugăm manevrați cu grijă platoul ceramic pentru a se evita spargerea. În cazul depistării unor fisuri pe suprafața produsului, vă rugăm întrerupeți imediat alimentarea electrică, risc de electrocutare. Nu utilizați aparatul și contactați un centru de service autorizat.
- Nu amplasați obiectele de metal precum cuțit, furculiță, lingură, capac și folie de aluminiu etc....

- pe platoul ceramic (acestea pot transfera căldura și cauza răniri).
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul acestuia de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
  - Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează corect, dacă a fost avariat sau dacă ștecherul ori cablul de alimentare sunt avariate. Pentru menținerea siguranței, aceste componente trebuie înlocuite de către un centru de service autorizat.
  - Orice altă intervenție în afară de activitățile obișnuite de curățare și întreținere realizate de client trebuie efectuată de către un centru de service agreat.
  - Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatului, acestea vor rămâne fierbinți un anumit timp după utilizare.
  - Persoanele echipate cu stimulatoare cardiace sau alte dispozitive medicale similare trebuie ținute la distanță de plita ceramică cu inducție când este conectată la alimentarea electrică. În caz de dubii și pentru a evita orice pericol, consultați un medic înainte de a utiliza acest produs.
  - Avertisment: dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
  - ⚠ Observație: plita ceramică este fierbinte după utilizare, vă rugăm nu o atingeți

- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic la interior. În caz de utilizare profesională, de utilizare inadecvată sau de nerespectare a instrucțiunilor, fabricantul își declină orice responsabilitate și garanția nu se va aplica.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile (Directiva privind dispozitivele de joasă tensiune, Directiva privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva privind materialele care intră în contact cu alimentele, Directiva privind protecția mediului, etc.).
- Acest aparat este proiectat să funcționeze numai cu curent CA. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, verificați dacă tensiunea de alimentare a rețelei dumneavoastră corespunde cu cea indicată pe eticheta tehnică a aparatului.
- Orice eroare de conectare la sursa de alimentare electrică anulează garanția.
- Întotdeauna conectați aparatul la o priză electrică dedicată, echipată cu împământare. Pentru a evita suprasolicitarea electrică și riscul de incendiu, nu utilizați un adaptor de priză sau să conectați simultan alt aparat la aceeași priză.
- Datorită diversității standardelor în vigoare, dacă aparatul este utilizat într-o țară diferită de cea în care a fost achiziționat, apălați la un centru de service autorizat pentru a verifica aparatul.
- Îndepărtați toate materialele de ambalaj, autocolantele și accesoriile din interiorul și de pe exteriorul aparatului.
- Așezați și utilizați aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă și rezistentă la căldură, departe de stropi de apă.
- Nu amplasați și nu utilizați aparatul în medii cu grad ridicat de umiditate.
- Nu amplasați și nu utilizați plita cu inducție pe suprafețe de oțel sau de aluminiu.
- Lăsați un spațiu gol de cel puțin 10 cm (4 inci) de jur împrejurul aparatului pentru a-i asigura o aerisire adecvată.
- Nu amplasați niciodată și nu utilizați aparatul lângă un perete sau sub un dulap suspendat.
- Nu amplasați niciodată și nu utilizați aparatul sub sau foarte aproape de obiecte ușor inflamabile (de ex. perdele, etc.).
- Nu amplasați niciodată și nu utilizați aparatul pe sau lângă un ochi de aragaz sau alte surse de căldură.
- Derulați în întregime cablul de alimentare înainte de utilizare.
- A nu se folosi un prelungitor electric. Dacă acceptați răspunderea pentru acest lucru, utilizați doar un cablu prelungitor care este în stare bună,

are ștecher cu împământare și este potrivit pentru puterea nominală a aparatului.

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este conectat la sursa de alimentare, chiar dacă pentru un timp foarte scurt, în special când în apropiere sunt copii.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie niciodată să fie aproape de sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, în apropierea unei surse de căldură sau sprijinit pe muchii ascuțite.
- Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a preveni împiedicarea oricărui persoane de cablul prelungitor.
- Opriți și deconectați aparatul de la priza de alimentare când nu este utilizat.
- Nu scoateți niciodată ștecherul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Inspectați aparatul și cablul de alimentare pentru depistarea semnelor de uzură sau de deteriorare înainte de a-l conecta la sursa de alimentare.
- Nu deplasați niciodată aparatul cât timp este cald.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța și depozita.
- Întotdeauna păstrați plita cu inducție curată, pentru a evita pătrunderea prafului în motorul cu ventilator și cauzarea unei defecțiuni.
- În cazul aprinderii unor părți din aparat, nu încercați niciodată să stingeți flăcările cu apă. Deconectați aparatul și înăbușiți flăcările cu o cârpă umedă.
- Amplasați tigaia în centrul cercului de gătit.
- Nu încălziți excesiv și nu preîncălziți tigaia un timp îndelungat dacă este goală.
- Nu încălziți alimente aflate în conserve sau alte recipiente etanșeizate pentru a se evita exploziile cauzate de expansiunea aerului.
- Acest aparat poate fi utilizat la o altitudine de până la 4000 de metri.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNTR-UN LOC SIGUR



Să participăm la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic. Orice utilizare în scop comercial, inadecvată sau nerespectarea instrucțiunilor duc la negarea responsabilității fabricantului și la neaplicarea garanției.

## SPECIFICAȚII

| Model  | Putere maximă de intrare | Interval de reglare a puterii | Tip de afișaj | Alimentare electrică compatibilă |
|--------|--------------------------|-------------------------------|---------------|----------------------------------|
| IH2108 | 2100W                    | 300W-2100W                    | Ecran digital | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz          |

## DESCRIERE PRODUS

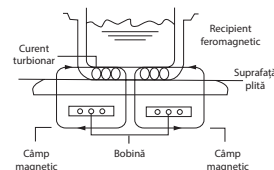
- |                                           |                                   |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>A</b> Sticlă ceramică                  | <b>I</b> Program de fierbere      |
| <b>B</b> Intrare de aer                   | <b>J</b> Program de gătire rapidă |
| <b>C</b> Evacuare aer                     | <b>K</b> Program de sotare        |
| <b>D</b> Panou de comandă                 | <b>L</b> Program de prăjire       |
| <b>E</b> Ecran cu afișaj digital          | <b>M</b> Buton temporizator       |
| <b>F</b> Buton selector de programe G/H/I | <b>N</b> Buton culisant « +/- »   |
| <b>G</b> Program de gătire lentă          | <b>O</b> Buton de pauză           |
| <b>H</b> Program de înăbușire             | <b>P</b> Buton Pornit/Oprit       |

**consultați schema produsului de la pagina 2**

## PRINCIPII ȘI CARACTERISTICI

### Principiu de funcționare

O plită cu inducție funcționează prin încălzirea unui recipient cu ajutorul curenților induși printr-un câmp magnetic. Când curentul electric trece printr-o bobină, generează un câmp electric. Pe o plită cu inducție, acest câmp magnetic este indus în baza recipientului. Curenții Foucault cu intensitate foarte joasă trec prin baza recipientului. În ciuda intensității lor mici, acești curenți generează căldură în recipient în momentul când trec prin acesta. Principiul din spatele plitei cu inducție este multiplicarea acestor curenți Foucault în timpul schimbării direcției unui câmp de frecvență ridicată pentru a încălzi partea de jos a recipientului. Procesul de încălzire este instantaneu, deoarece imediat ce alimentarea electrică a bobinei este activată, recipientul va fi încălzit. Alimentele vor fi încălzite prin contactul cu partea inferioară a recipientului.



Pentru ca metoda inducției să funcționeze corect, ustensilele de gătit trebuie să fie feromagnetice. (Consultați informațiile din capitolul referitor la ustensilele de gătit).

## Caracteristici

### Multiple protecții de siguranță

- Protecție împotriva căderilor/creșterilor de tensiune.
- Plita cu inducție este adecvată numai pentru recipientele cu inducție cu un diametru cuprins între 10-26 cm (partea în contact cu plita ceramică).
- Protecție împotriva supraîncălzirii aparatului.
- Detectarea riscului de încălzire a unui recipient gol și riscul avarierii învelișului neaderent sau aprinderii uleiului.

### Protecția mediului

- Această plită cu inducție este conformă Directivei ErP 2009/25/CE și a regulamentului său UE de implementare nr. 66/2014.
- Inducția este cea mai eficientă metodă din punct de vedere energetic, cu un randament energetic de peste 90%.
- Pentru a reduce consumul energetic, amplasați un capac pe recipient în timpul gătitului.
- Inducția nu generează flăcări.
- Inducția nu necesită niciun combustibil și reduce riscul de accidente casnice legate de scurgerile de gaz sau de incendiu datorită numeroaselor sale controale.
- Suprafața de gătit a acestei plite ceramice are un diametru de funcționare de 230 mm, și consumul său energetic este CE (Gr/kg) = 195.

### Control inteligent

- Funcții multiple de gătit: moduri multiple de gătit de la intensitate mică la mare pentru a răspunde tuturor nevoilor în materie de gătit.
- Gamă largă de temperaturi de gătit: menține și reglează în mod inteligent temperaturile de gătit.
- Funcție flexibilă de temporizare: vă permite să programați plita pentru a opri gătitul după 1 minut și 3 ore (în funcție de mod).
- Detectarea prezenței recipientelor cu inducție: dacă se detectează că pe plita cu inducție nu există recipient sau că recipientul este inadecvat, alarma este declanșată.
- Dacă temperatura platoului vitroceramic depășește 50° C la terminarea gătitului, ecranul LCD va clipi și va afișa "H". Ventilatorul va continua să funcționeze pentru a răci plita.

### Ușurința curățării

- Platoul vitroceramic este rezistent la uzură și nu se pătează ușor. De asemenea, este foarte ușor de curățat și de întreținut.

Atenție: sticla ceramică poate fi fierbinte după contactul cu un recipient.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Modul MANUAL

- Modul manual vă permite să gătiți toate tipurile de alimente prin reglarea manuală a puterii de încălzire.
- Mai jos se află nivelele de putere care corespund fiecărui program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Temporizatorul este disponibil în Modul manual:

| Durată implicită | Durată maximă |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 180 min       |

### SELECTAREA PROGRAMULUI: gătire lentă, înăbușire, fierbere

#### Mod de GĂTIRE LENTĂ

- În Modul de gătire lentă, alimentele sunt găsite la temperatură joasă, **RO** fără a necesita adăugarea de apă sau grăsimi. Această metodă de găti ajută la menținerea calității și aromei alimentului.
- Mai jos se află nivelele de putere care corespund fiecărui program:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Temporizatorul este disponibil în Modul de gătire lentă:

| Durată inițială | Durată maximă |
|-----------------|---------------|
| 30 min          | 180 min       |

#### Mod de ÎNĂBUȘIRE

- Acest mod ajută la frăgezirea alimentului datorită gătirii lungi, imediat sub punctul de fierbere.
- Mai jos se află nivelele de putere care corespund fiecărui program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Temporizatorul este disponibil în Modul de înăbușire:

| Durată inițială | Durată maximă |
|-----------------|---------------|
| 45 min          | 45 min        |



## Mod de FIERBERE

- Acest mod va fierbe o cantitate de apă cuprinsă între 0,4 L și 2,5 L într-o oală. (Nu utilizați această funcție pentru încălzirea laptelui deoarece acesta riscă să se ardă).
- Mai jos se află nivelele de putere care corespund fiecărui program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Temporizatorul este disponibil în Modul de fierbere:

| Durată implicită | Durată maximă |
|------------------|---------------|
| 10 min           | 15 min        |



## Mod de GĂTIRE RAPIDĂ

- Gătirea rapidă ridică temperatura foarte rapid. Poate fi utilizat pentru gătirea alimentelor precum carne, într-un timp foarte scurt și la o temperatură ridicată.
- Mai jos se află nivelele de putere care corespund fiecărui program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Temporizatorul este disponibil în Modul de gătire rapidă:

| Durată implicită | Durată maximă |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 120 min       |



## Mod de SOTARE

- Modul de sotare gătește alimentele într-o cantitate mică de grăsime, la o temperatură înaltă pentru rumenirea suprafeței acestora.
- Mai jos veți găsi nivelele de putere și temperaturile uleiului care corespund fiecărui program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Temporizatorul este disponibil în Modul de sotare:

| Durată implicită | Durată maximă |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 180 min       |



## Mod de PRĂJIRE

- Acest mod permite prăjirea alimentelor într-o cantitate mare de ulei - maxim 2 L.
- Mai jos veți găsi nivelele de putere și temperaturile uleiului care corespund fiecărui program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Temporizatorul este disponibil în Modul de prăjire:

| Durată implicită | Durată maximă |
|------------------|---------------|
| 15 min           | 180 min       |

## CURĂȚAREA

Trebuie să deconectați ștecherul din priză, să așteptați ca platoul vitroceramic să se răcească, apoi urmați instrucțiunile de mai jos pentru a curăța aparatul:

1. Platoul vitroceramic: dacă platoul vitroceramic este foarte murdar, curățați utilizând un burete neabraziv sau pentru petele persistente utilizați un produs adecvat, desemnat special pentru curățarea plitelor ceramice.
2. Corpul plitei și panoul de comandă: Utilizați o lavetă moale, umedă pentru curățare. În cazul petelor de ulei care nu pot fi îndepărtate ușor, ștergeți petele cu o lavetă moale umezită în apă caldă și puțin detergent lichid de vase, după care curățați cu o lavetă moale și ușor umezită.
3. Suprafața intrării/ieșirii aerului: îndepărtați praful cu un bețișor cu vată.

## CODURI ERORI

- Recipient lipsă sau de tip greșit:

Dacă diametrul bazei recipientului este mai mic de 10 cm sau dacă materialul recipientului nu este potrivit, aparatul va emite o alarmă sonoră și ecranul va afișa "E1". Înlocuiți recipientul de gătit.

- Protecția sursei de alimentare împotriva supraîncălzirii:

În cazul supraîncălzirii sursei de alimentare, plita cu inducție va întrerupe alimentarea electrică și ecranul va afișa "E2". Lăsați plita să se răcească: dacă problema persistă, vă rugăm contactați serviciul post-vânzări.

- Protecția împotriva supratensiunii sau a tensiunii joase:

Dacă tensiunea depășește 265 V - 285 V, alimentarea plitei de la sursa electrică este decuplată și ecranul digital va afișa "E3"; dacă tensiunea este cuprinsă între 150 V și 170 V, alimentarea plitei de la sursa electrică este decuplată și ecranul digital va afișa "E4". Asigurați-vă că specificațiile dispozitivului sunt compatibile cu rețeaua dumneavoastră electrică.

- Senzor de temperatură:

Dacă senzorul este într-un circuit deschis, aparatul de gătit cu inducție va continua să funcționeze timp de un minut și ecranul digital va afișa "E5"; dacă senzorul detectează un scurtcircuit, aparatul de gătit cu inducție va afișa imediat "E6". Contactați serviciul post-vânzări.

## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- **Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije prve uporabe uređaja i držite ih nadohvat ruke za buduće potrebe.**
- Ovaj aparat nije namijenjen radu s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ovaj uređaj nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako ih je uputila u način uporabe uređaja.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starosne dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način uporabe uređaja te ako su razumjeli potencijalne opasnosti. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Uređaj i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

HR

- Iako je ovaj uređaj namijenjen samo uporabi u kućanstvu, nije namijenjen uporabi u sljedećim primjenama i jamstvo neće vrijediti za uporabu:
  - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - na seoskim imanjima;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar proizvođača ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Pažljivo rukujte keramičkom pločom kako biste izbjegli lom. U slučaju puknuća površine, odmah isključite strujno napajanje jer postoji opasnost od strujnog udara. Nemojte upotrebljavati uređaj i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Na keramičku ploču nemojte stavljati metalne predmete, kao što su nož, vilica, žlica, poklopac, aluminijska folija i slično (jer mogu provoditi toplinu i prouzročiti ozljede).
- Uređaj ili pripadajući strujni kabel nikad ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.
- Ne upotrebljavajte uređaj ako ne radi ispravno, ako je oštećen ili ako je strujni kabel ili utikač

oštećen. Radi održavanja sigurnosti, odnosne dijelove mora zamijeniti ovlašteni servisni centar.

- Sve zahvate, osim uobičajenog čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik, mora obavljati ovlašteni servisni centar.
- Nikad ne dotičite vruće površine uređaja jer mogu ostati vruće izvjesno vrijeme nakon uporabe.
- Osobe koje imaju srčane elektrostimulatore ili slične medicinske uređaje potrebno je držati podalje od indukcijske ploče za kuhanje kad je priključena na strujno napajanje. U slučaju nedoumice obratite se liječniku prije uporabe ovog proizvoda kako biste izbjegli opasnost.
- Upozorenje! Ako je površina napukla, isključite aparat kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- ⚠ Napomena! Keramička ploča je vruća nakon postupka kuhanja. Nemojte je doticati.
- Ovaj uređaj predviđen je samo za uporabu u zatvorenim prostorima u kućanstvu. Proizvođač ne preuzima odgovornost i jamstvo se neće primjenjivati u slučaju profesionalne uporabe, nepropisne uporabe ili nepostupanja u skladu s uputama.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj ispunjava zahtjeve primjenjivih standarda i propisa (Direktiva o niskonaponskoj opremi, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u neposredan dodir s hranom, zaštiti okoliša, itd.).
- Ovaj uređaj predviđen je za rad samo s izmjeničnom strujom. Prije prve uporabe provjerite odgovara li napon vaše strujne mreže naponu navedenom na označnoj pločici uređaja.

- Svaka greška u priključku rezultirat će poništavanjem jamstva.
- Uređaj uvijek priključite u odgovarajuću strujnu utičnicu s uzemljenim priključkom. Radi izbjegavanja električnog preopterećenja i opasnosti od požara, ne upotrebljavajte adapter za utičnicu ili ne priključujte istodobno drugi uređaj u istu strujnu utičnicu.
- U slučaju uporabe uređaja u zemlji u kojoj nije kupljen, a uzimajući u obzir različite standarde koji vrijede, uređaj treba provjeriti ovlašteni servisni centar.
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane uređaja.
- Uređaj je potrebno staviti na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode i upotrebljavati ga na takvoj površini.
- Ovaj uređaj nemojte postavljati ili upotrebljavati u okruženjima s visokom razinom vlažnosti.
- Indukcijsku ploču nemojte postavljati na čelične ili aluminijske površine i nemojte je upotrebljavati na takvim površinama.
- Održavajte razdaljinu od najmanje 10 cm (4 inča) sa svih strana uređaja kako biste osigurali adekvatnu ventilaciju.
- Uređaj nemojte nikad postavljati ili upotrebljavati u blizini zida ili ispod zidnog ormarića.
- Uređaj nemojte nikad postavljati ili upotrebljavati ispod ili u blizini lako zapaljivih predmeta (npr. zavjesa, itd.).
- Uređaj nemojte nikad postavljati na ploču za kuhanje ili druge izvore topline ili nemojte je nikad upotrebljavati na takvim površinama.
- Prije uporabe uređaja potpuno odmotajte strujni kabel.
- Ne koristite produžni kabel. Ako prihvaćate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabel koji je u dobrom stanju, koji ima utikač s uzemljenim priključkom i koji je prikladan za nazivnu struju uređaja.
- Uređaj nikad ne ostavljajte bez nadzora dok je priključen na strujno napajanje, čak ni na nekoliko trenutaka, posebno kad su prisutna djeca.
- Nemojte dopustiti da strujni kabel visi tako da ga djeca mogu dohvatiti.
- Strujni kabel nikad ne smije biti u blizini vrućih dijelova uređaja ili u kontaktu s vrućim dijelovima uređaja, u blizini izvora topline i ne smije se postavljati preko oštirih rubova.
- Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako biste spriječili spoticanje o produžni kabel.
- Kad ga ne koristite, uređaj isključite i odspojite od strujnog napajanja.

- Utikač nikad ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za strujni kabel.
- Prije priključivanja uređaja na strujno napajanje pregledajte postoje li na uređaju i strujnom kabelu znakovi istrošenosti ili oštećenja.
- Nikad ne premještajte uređaj kad je vruć.
- Prije čišćenja i odlaganja pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.
- Indukcijsku ploču za kuhanje uvijek održavajte čistom kako biste izbjegli prodiranje prašine u motor ventilatora i neispravan rad.
- Ako se dijelovi uređaja zapale, plamen nikad ne pokušavajte gasiti vodom. Odspojite uređaj od strujnog napajanja i prigušite plamen vlažnom krpom.
- Stavite tavu u središte kruga za kuhanje.
- Nemojte previše zagrijavati tavu ili predzagrijavati praznu tavu dulje vrijeme.
- Nemojte zagrijavati hranu u konzervama ili drugim zrakonepropusnim posudama kako biste izbjegli eksplozije uslijed širenja zraka.
- Ovaj uređaj može se upotrebljavati na nadmorskoj visini do 4.000 metara.

## DRŽITE OVE UPUTE NA SIGURNOM MJESTU



Zaštita okoliša na prvom je mjestu!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovno koristiti ili reciklirati.
- ➡ Uređaj odložite na lokalno sabirno mjesto za otpad iz kućanstva.

Ovaj proizvod predviđen je za uporabu u kućanstvu. Proizvođač ne preuzima odgovornost i jamstvo se neće primjenjivati u slučaju komercijalne uporabe, nepropisne uporabe ili nepostupanja u skladu s uputama.

## TEHNIČKI PODACI

| Model  | Maksimalna ulazna snaga | Raspon podešavanja snage | Vrsta zaslon     | Primjenjivo strujno napajanje |
|--------|-------------------------|--------------------------|------------------|-------------------------------|
| IH2108 | 2100 W                  | 300 W - 2.100 W          | Digitalni zaslon | 220 V - 240 V / 50 Hz - 60 Hz |

## DIJELOVI PROIZVODA

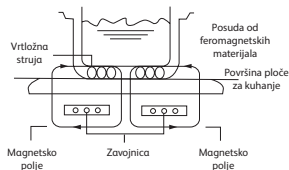
- |                                         |                                                       |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Keramičko staklo               | <b>J</b> Brzi program (Boost)                         |
| <b>B</b> Ulazni otvor za zrak           | <b>K</b> Program prženja u tavi (Stir Fry)            |
| <b>C</b> Izlazni otvor za zrak          | <b>L</b> Program prženja (Fry)                        |
| <b>D</b> Upravljačka ploča              | <b>M</b> Tipka uklopnog sata                          |
| <b>E</b> Digitalni zaslon               | <b>N</b> Tipka « +/- » / klizni izbornik              |
| <b>F</b> Tipka za odabir programa G/H/I | <b>O</b> Tipka za privremeno zaustavljanje            |
| <b>G</b> Spori program (Slow)           | <b>P</b> Tipka za uključivanje/isključivanje (On/Off) |
| <b>H</b> Program pirjanja (Stew)        |                                                       |
| <b>I</b> Program ključanja (Boil)       |                                                       |

**Pogledajte pregled proizvoda na stranici 2.**

## NAČELO I KARAKTERISTIKE

### Načelo rada

Indukcijska ploča za kuhanje radi zagrijavanjem posude pomoću struje inducirane magnetskim poljem. Kad električna struja prođe kroz zavojnicu, stvara se magnetsko polje. Na indukcijskoj ploči za kuhanje ovo magnetsko polje inducira se u dno posude. Vrtložne struje vrlo niskog intenziteta prolaze kroz dno posude. Bez obzira na nizak intenzitet, ove struje prolaskom kroz posudu stvaraju toplinu u posudi. Načelo koje se krije iza indukcijske ploče za kuhanje je umnožavanje ovih vrtložnih struja dok mijenjaju smjer polja vrlo visoke frekvencije radi zagrijavanja dna posude. Proces zagrijavanja je trenutačan jer čim se strujno napajanje aktivira, posuda se zagrijava. Hrana se zatim zagrijava kontaktom s dnom tave.



Za propisan rad metodom indukcije kuhinjski pribor mora biti od feromagnetskih materijala. (Pogledajte podatke u odjeljku Kuhinjski pribor).

## Karakteristike

### Višestruka sigurnosna zaštita

- Zaštita od pada napona/prenaponska zaštita.
- Indukcijska ploča za kuhanje prikladna je samo za indukcijske lonce s dnom promjera između 10 i 26 cm (dio koji je u kontaktu s keramičkom pločom).
- Zaštita od pregrijavanja uređaja.
- Detekcija rizika od zagrijavanja praznog kuhinjskog pribora i rizika od oštećenja neprianjajućeg sloja ili zapaljenja ulja.

### Zaštita okoliša

- Ova indukcijska ploča za kuhanje ispunjava zahtjeve Direktive za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju (ErP) 2009/25/EZ i pripadajuće Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 66/2014.
- Indukcija je najučinkovitija metoda pogledu energije s prinosom energije višim od 90%.
- Radi smanjena potrošnje energije stavite poklopac na tavu tijekom postupka kuhanja.
- Indukcija ne stvara plamen.
- Indukcija ne zahtijeva gorivo i smanjuje rizik od kućnih nesreća povezanih s curenjem plina ili požarom zbog bezbrojnih kontrola.
- Područje kuhanja na ovoj indukcijskoj ploči za kuhanje ima radni promjer od 230 mm, a potrošnja energije je EC (Wh/kg) = 195.

### Inteligentno upravljanje

- Višestruke funkcije kuhanja: više načina rada kuhanja od niske do visoke snage za ispunjavanje različitih potreba u pogledu kuhanja.
- Širok raspon temperatura kuhanja: inteligentno održava i regulira temperaturu kuhanja.
- Fleksibilna funkcija uklopnog sata: omogućuje programiranje ploče za kuhanje da zaustavi postupak kuhanja između 1 minute i 3 sata (ovisno o načinu rada).
- Detekcija prisutnosti indukcijskih posuda: ako se na indukcijskoj ploči za kuhanje ne detektira posuda ili ako se detektira neprikladna posuda, okida se alarm.
- Ako temperatura ploče od keramičkog stakla pri završetku postupka kuhanja prekorači 50 °C, LCD zaslon bljeska i na zaslonu se prikazuje oznaka "H". Ventilator nastavlja raditi radi hlađenja ploče.

### Praktično čišćenje

- Ploča od keramičkog stakla postojana je na trošenje i ne gubi lako boju. Jednostavna je i za čišćenje i održavanje.
- Oprez! Keramičko staklo može biti vrelo nakon kontakta s posudom.

## UPUTE ZA KORISNIKA

### RUČNI način rada

- Ručni način rada omogućuje kuhanje svih vrsta namirnica ručnim podešavanjem snage grijanja.
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage za svaki program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u ručnom načinu rada:

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 15 min.        | 180 min.           |

### ODABIR PROGRAMA: spori program (Slow), program pirjanja (Stew), program ključanja (Boil)

#### Način rada sporog kuhanja SLOW

- Način rada sporog kuhanja (Slow) kuha hranu na niskoj temperaturi bez potrebe za dodavanjem vode ili masnoće. Ova metoda kuhanja pomaže u održavanju kvalitete i okusa hrane.
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage za svaki program:

| P1    | P2    | P3      |
|-------|-------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W |

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u načinu rada sporog kuhanja:

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 30 min.        | 180 min.           |

#### Način rada pirjanja STEW

- Ovaj način rada čini hranu mekšom zbog duljeg kuhanja, samo malo ispod točke ključanja.
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage za svaki program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u načinu rada pirjanja STEW.

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 45 min.        | 45 min.            |

#### Način rada ključanja BOIL

- U ovom načinu rada prokuhava se voda u loncu u količini između 0,4 l i 2,5 l. (Ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje mlijeka jer može zagorjeti).
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage za svaki program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u načinu rada ključanja Boil:

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 10 min.        | 15 min.            |

#### Brzi način rada BOOST

- U brzom načinu rada temperatura ploče podiže se vrlo brzo. Ovaj način rada može se upotrebljavati za vrlo brzo kuhanje hrane poput mesa pri visokoj temperaturi.
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage za svaki program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u brzom načinu rada Boost:

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 15 min.        | 120 min.           |

#### Način rada prženja u tavi STIR FRY

- U načinu rada prženja u tavi Stir Fry hrana se kuha s malo masnoće pri visokoj temperaturi tako da površina porumeni.
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage i temperature ulja za svaki program:

| P1     | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 600 W  | 1.200 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.400 W | 1.800 W | 2.100 W |
| 110 °C | 125 °C  | 140 °C  | 155 °C  | 170 °C  | 185 °C  | 200 °C  |

HR

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u načinu rada prženja u tavi Stir Fry:

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 15 min.        | 180 min.           |



## Način rada prženja FRY

- U ovom načinu rada hrana se prži u velikoj količini ulja - maksimalno 2 l.
- U nastavku su navedene odgovarajuće razine snage i temperature ulja za svaki program:

| P1      | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1.200 W | 1.200 W | 1.400 W | 1.400 W | 1.600 W | 1.800 W | 2.100 W |
| 100 °C  | 120 °C  | 140 °C  | 160 °C  | 180 °C  | 200 °C  | 220 °C  |

- Funkcija uklopnog sata omogućena je u načinu rada prženja Fry:

| Zadano vrijeme | Maksimalno vrijeme |
|----------------|--------------------|
| 15 min.        | 180 min.           |

## ČIŠĆENJE

Za čišćenje uređaja potrebno je strujni kabel odspojiti od strujnog napajanja, pričekati da se ploča od keramičkog stakla ohladi, a zatim slijediti upute navedene u nastavku:

- Ploča od keramičkog stakla: ako je ploča od keramičkog stakla vrlo zaprljana, očistite je pomoću neabrazivne spužve ili za tvrdokornije mrlje upotrijebite odgovarajući proizvod za čišćenje koji je predviđen za uporabu na keramičkim pločama za kuhanje.
- Tijelo ploče za kuhanje i upravljačka ploča: za čišćenje upotrebljavajte vlažnu mekanu krp. Ako postoje mrlje od ulja koje nije moguće jednostavno ukloniti, mrlje obrišite mekanom krpom ispranom u toploj vodi i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, a zatim očistite vlažnom mekanom krpom.
- Površina za ulaz/izlaz zraka: uklonite prašinu pamučnim štapićem.

## KODOVI GREŠKE

- Nedostaje posuda ili neodgovarajuća vrsta posude: ako je promjer dna lonca manji od 10 cm ili ako je materijal posude neprikladan, oglasit će se zujalica, a na digitalnom zaslonu prikazat će se oznaka "E1". Promijenite posuđe.
- Zaštita izvora napajanja od pregrijavanja: ako se izvor napajanja pregrijava, indukcijska ploča za kuhanje prekida ulazno strujno napajanje i na zaslonu se prikazuje oznaka "E2". Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi: ako kvar i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.
- Zaštita od prenapona ili podnapona: ako je napon veći od 265 V - 285 V, ulazno strujno napajanje za indukcijsku ploču za kuhanje se prekida, a na digitalnom zaslonu prikazuje se oznaka "E3". Ako je napon između 150 V i 170 V, ulazno strujno napajanje za indukcijsku ploču za kuhanje se prekida, a na digitalnom zaslonu prikazuje se oznaka "E4"; Provjerite jesu li tehnički podaci uređaja u skladu s vašom strujnom mrežom.
- Senzor temperature: ako je senzor u otvorenom krugu, indukcijska ploča za kuhanje nastavit će s radom jednu minutu, a na digitalnom zaslonu prikazat će se oznaka "E5". Ako senzor detektira kratak spoj, na zaslonu indukcijske ploče za kuhanje odmah će se prikazati oznaka "E6". Obratite se korisničkoj službi.

HR

- **Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite za nadaljnjo uporabo.**
- Ta aparat ni namenjen za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne zmogljivosti ter nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi aparata nadzorujejo in usmerjajo osebe, odgovorne za njihovo varnost.
- Otroke je treba nadzirati, da se z aparatom ne bodo igrali.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma osebe s pomanjkanjem znanja in izkušenj, če so nadzorovani ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo prisotne nevarnosti. Aparata ne smejo čistiti in vzdrževati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od osem let.

- Ta aparat je namenjen le za domačo uporabo. Ni namenjen za uporabo in garancija ne bo veljala:
  - v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in ostalih delovnih okoljih,
  - na kmetijah,
  - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih,
  - v namestitvenih objektih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servisni center ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- S keramično ploščo ravnajte previdno, da se ne razbije. Če je na površini razpoka, aparat **SL** nemudoma izklopite, nevarnost električnega udara. Aparata ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščen servisno službo.
- Na keramično ploščo ne polagajte nobenih kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic, pokrovov, aluminijaste folije itd. (saj lahko prevajajo vročino in povzročijo poškodbe).
- Aparata ali njegovega kabla nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Aparata ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če je poškodovan ali če sta poškodovana električni

kabel ali vtič. Za ohranjanje varnosti mora te dele zamenjati pooblaščen servis.

- Kakršen koli poseg uporabnika razen običajnega čiščenja in vzdrževanja mora izvesti pooblaščen servis.
- Nikoli se ne dotikajte vročih površin aparata, saj bodo še nekaj časa po uporabi ostale vroče.
- Kadar je indukcijski kuhalnik priključen na električno omrežje, se mu ne smejo približevati osebe s srčnimi spodbujevalniki ali podobnimi medicinskimi pripomočki. Če imate kakršna koli vprašanja, se pred uporabo tega izdelka posvetujte z zdravnikom, da se izognete morebitnim nevarnostim.
- Opozorilo: če se na površini pojavi razpoka, izklopite aparat, da se izognete tveganju za električni šok.
- ⚠ Pozor: Keramična plošča je po kuhanju vroča, ne dotikajte se je.

• Ta aparat je zasnovan samo za notranjo uporabo v gospodinjstvu. V primeru profesionalne uporabe, nepravilne uporabe ali neupoštevanja navodil za uporabo proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.

• Za vašo varnost je aparat skladen z veljavnimi standardi in predpisi (direktive o nizki napetosti, elektromagnetni združljivosti, materialih, ki pridejo v stik s hrano, okolju itd.).

• Ta aparat je zasnovan tako, da deluje le na izmenični tok. Pred prvo uporabo preverite, da je napetost omrežja skladna z napetostjo, navedeno na plošči s podatki na vašem aparatu.

- Kakršna koli napaka v priključku bo izničila garancijo.
- Aparat vedno priključite v primerno ozemljeno vtičnico. Ne uporabite razdelilnika in v isto vtičnico hkrati ne priključite nobenega drugega aparata, da se izognete električni preobremenitvi in nevarnosti požara.
- Z upoštevanjem različnih veljavnih standardov in če boste aparat uporabljali v državi, ki ni država, v kateri ste napravo kupili, poskrbite, da bodo aparat pregledali na pooblaščenem servisnem centru.
- Z notranjosti in zunanosti aparata odstranite vso embalažo, nalepke in dodatke.
- Aparat postavite in uporabljajte na ravni in stabilni delovni površini, ki je odporna proti vročini, stran od curkov vode.
- Aparata ne postavite ali uporabljajte v okoljih z visoko vlažnostjo.
- Indukcijske plošče ne postavite ali uporabljajte na kovinskih ali aluminijastih površinah.
- Na vseh straneh aparata pustite vsaj 10 cm (4 in) prostora, da zagotovite ustrezno prezračevanje.
- Aparata nikoli ne namestite ali uporabljajte blizu stene ali pod stensko omaro.
- Aparata nikoli ne namestite ali uporabljajte pod ali blizu lahko vnetljivih predmetov (npr. zaves itd.).
- Aparata nikoli ne namestite ali uporabljajte na kuhališču ali drugih virih vročine oz. v njihovi bližini.
- Pred uporabo električni kabel popolnoma odvijte.
- Ne uporabljajte podaljška. Če sprejmete odgovornost za takšno uporabo, uporabite samo podaljšek, ki je v dobrem stanju, ki ima ozemljen vtič in ustreza nazivni moči aparata.
- Aparata nikoli, niti za nekaj trenutkov, ne puščajte brez nadzora, medtem ko je priključen na električno omrežje, zlasti ob prisotnosti otrok.
- Električnega kabla ne puščajte na mestih, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Električni kabel ne sme biti blizu ali v stiku z vročimi deli aparata, prav tako ne sme biti blizu virov vročine ali pa počivati na ostrih robovih.
- Upoštevajte vse potrebne ukrepe, da preprečite spotikanje ob podaljšek.
- Ko aparata ne uporabljate, ga izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne izključite z vlečenjem za električni kabel.
- Preden aparat priključite v električno omrežje, pogledajte, ali so na aparatu in električnem kablu znaki obrabe ali poškodb.

- Ko je aparat vroč, ga ne premikajte.
- Preden aparat očistite in shranite, naj se popolnoma ohladi.
- Indukcijski kuhalnik mora biti vedno čist, zato da v motor ventilatorja ne pride prah in povzroči okvare.
- Če se posamezni deli aparata vnamejo, plamenov nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Aparat izključite in plamene zadušite z vlažno krpo.
- Ponev postavite na sredino kuhalnega kroga.
- Ponve ne pregrevajte ali predhodno segrevajte dlje časa, kadar je prazna.
- Ne segrevajte živil v pločevinkah ali drugih zrakotesnih posodah, da se izognete eksplozijam, do katerih pride zaradi ekspanzije zraka.
- To napravo lahko uporabljate do nadmorske višine 4000 metrov.

## TA NAVODILA SHRANITE NA VARNO MESTO



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- ① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ➡ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

Ta izdelek je bil zasnovan le za domačo uporabo. V primeru kakršne koli komercialne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, prav tako pa ni mogoče uveljavljati garancije.

## TEHNIČNI PODATKI

| Model  | Največja prejeta moč | Razpon prilagajanja moči | Vrsta zaslona    | Električno omrežje          |
|--------|----------------------|--------------------------|------------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2100 W               | 300 W–2100 W             | digitalni zaslon | 220 V–240 V/<br>50 Hz–60 Hz |

## ZGRADBA IZDELKA

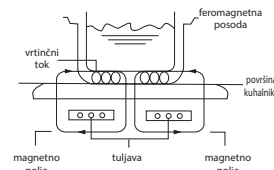
- |                                         |                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> steklokeramika                 | <b>I</b> program za kuhanje do vrenja |
| <b>B</b> vhod zraka                     | <b>J</b> program za hitro kuhanje     |
| <b>C</b> izhod zraka                    | <b>K</b> program za sotiranje         |
| <b>D</b> nadzorna plošča                | <b>L</b> program za cvrtje            |
| <b>E</b> digitalni zaslon               | <b>M</b> gumb za timer                |
| <b>F</b> gumb za izbiro programov G/H/I | <b>N</b> gumb/drnsnik « +/- »         |
| <b>G</b> program za počasno kuhanje     | <b>O</b> gumb za pavzo                |
| <b>H</b> program za dušenje             | <b>P</b> gumb za vkl./izk.            |

**Glejte sliko izdelka na strani 2**

## PRINCIP DELOVANJA IN ZNAČILNOSTI

### Princip delovanja

Indukcijska kuhalna plošča posodo segreje s pomočjo tokov, ki jih inducira magnetno polje. Ko gre električni tok skozi tuljavo, ustvari magnetno polje. Na indukcijski kuhalni plošči se to magnetno polje nato inducira v spodnjo stran posode. Skozi spodnjo stran posode prehajajo vrtilinčni tokovi zelo nizke intenzivnosti. Kljub nizki intenzivnosti pa te tokovi ustvarjajo toploto v posodi, medtem ko prehajajo skozenjo. Indukcijska kuhalna plošča deluje tako, da te vrtilinčne tokove pomnoži, medtem ko se spreminja smer polja z zelo visoko frekvenco, zato da pogreje spodnji del posode. Postopek segrevanja je takojšen, saj se posoda segreje, takoj ko se aktivira električno napajanje tuljave. Hrana se nato segreje prek stika s spodnjo stranjo ponve.



SL

Za pravilno delovanje metode indukcije mora biti kuharski pripomoček feromagneten (glejte podrobnosti v razdelku Kuharski pripomočki).

## Značilnosti

### Različne varnostne zaščite

- Zaščita pred padci/porasti napetosti.
- Indukcijski kuhalnik je primeren samo za indukcijske posode s premerom med 10 in 26 cm (deloma v stiku s keramično ploščo).
- Zaščita pred pregrevanjem aparata.
- Zaznava nevarnosti segrevanja praznega kuharskega pripomočka in nevarnosti poškodb plasti proti prijemanju ali vžiga olja.

### Varovanje okolja

- To indukcijsko kuhališče je v skladu z Direktivo 2009/125/ES in njeno izvedbeno uredbo št. 66/2014.
- Indukcija je najučinkovitejša metoda, kar se tiče energije, z več kot 90 % donosom energije.
- Če želite zmanjšati porabo energije, med kuhanjem lonec pokrijte s pokrovom.
- Pri indukciji ne nastajajo plameni.
- Za indukcijo ni potrebno nobeno gorivo in zaradi številnih možnosti nadzora zmanjšuje nevarnost nesreč v gospodinjstvih, ki so povezane z uhajanjem plina ali požarom.
- Kuhalna površina na tem indukcijskem kuhališču ima delovni premer 230 mm, njena poraba energije pa je  $EC (Wh/kg) = 195$ .

### Pametni nadzor

- Različne funkcije kuhanja: več načinov kuhanja, od šibkejših do močnejših, za različne potrebe pri kuhanju.
- Širok razpon temperatur za kuhanje: pametno vzdrževanje in uravnavanje temperature pri kuhanju.
- Prilagodljiva funkcija timerja: kuhalno ploščo lahko programirate tako, da neha kuhati v razponu od 1 minute do 3 ur (odvisno od načina).
- Zaznava prisotnosti indukcijskih posod: če na indukcijski kuhalni plošči ni zaznana nobena posoda ali pa je zaznana neprimerna posoda, se sproži alarm.
- Če temperatura steklokeramične plošče na koncu kuhanja preseže  $50^{\circ}C$ , zaslon LCD začne utripati in prikaže se črka »H«. Ventilator še naprej deluje, da ohladi ploščo.

### Priročno čiščenje

- Steklokeramična plošča je odporna pred obrabo in se ne umaže zlahka. Čiščenje in vzdrževanje sta preprosta.

Pozor: Steklokeramika je lahko vroča, potem ko je v stiku s posodo.

## NAVODILA ZA UPORABO

### ROČNI način

- Ročni način vam omogoča, da lahko skuhate vse vrste hrane, tako da ročno prilagodite moč segrevanja.
- V nadaljevanju so ravni moči, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timer je na voljo v ročnem načinu:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 15 min       | 180 min       |

### IZBIRA PROGRAMA: Počasno kuhanje, dušenje, kuhanje do vrenja

#### POČASNO kuhanje

- V načinu počasnega kuhanja hrano kuhate na nizki temperaturi, pri čemer ji ni treba dodajati vode ali masla. Pri tem načinu kuhanja hrana lažje ohrani svojo kakovost in okus.
- V nadaljevanju so ravni moči, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Timer je na voljo v načinu počasnega kuhanja:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 30 min       | 180 min       |

#### Način DUŠENJA

- Ta način omogoča, da zaradi dolgega kuhanja, tik pod vreliščem, hrana postane mehka.
- V nadaljevanju so ravni moči, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

SL

- Timer je na voljo v načinu dušenja:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 45 min       | 45 min        |



## Način KUHANJA DO VRENJA

- V tem načinu boste v posodi lahko zavreli od 0,4 l do 2,5 l vode (te funkcije ne uporabljajte za segrevanje mleka, saj se lahko zažge).
- V nadaljevanju so ravni moči, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timer je na voljo v načinu kuhanja do vrenja:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 10 min       | 15 min        |



## Način HITREGA KUHANJA

- V načinu hitrega kuhanja se temperatura kuhališča zelo hitro dvigne. Lahko ga uporabite za zelo hitro kuhanje hrane, kot je meso, na visoki temperaturi.
- V nadaljevanju so ravni moči, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timer je na voljo v načinu hitrega kuhanja:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 15 min       | 120 min       |



## Način SOTIRANJA

- V načinu sotiranja se hrana kuha v malo maščobe pri visoki temperaturi, tako da površina zarjavi.
- V nadaljevanju so ravni moči in temperature za olje, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Timer je na voljo v načinu sotiranja:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 15 min       | 180 min       |



## Način CVRTJA

- V tem načinu se hrana cvre v veliki količini olja – največ 2 l.
- V nadaljevanju so ravni moči in temperature za olje, ki ustrezajo posameznemu programu:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Timer je na voljo v načinu cvrtja:

| Privzeti čas | Najdaljši čas |
|--------------|---------------|
| 15 min       | 180 min       |

## ČIŠČENJE

Za čiščenje aparata morate izklopiti električni kabel, počakati, da se steklokeramična plošča ohladi, nato pa upoštevati naslednja navodila:

1. Steklokeramična plošča: Če je steklokeramična plošča zelo umazana, jo očistite z vlažno nehrapavo gobico, za trdovratnejše madeže pa uporabite primerno čistilo, ki je zasnovano za keramična kuhališča.
2. Ohišje kuhalnika in nadzorna plošča: Za čiščenje uporabite vlažno mehko krpo. Oljne madeže, ki jih ne morete odstraniti zlahka, obrišite z mehko krpo, splaknjeno v topli vodi in nekaj detergenta za pomivanje posode, nato pa jih očistite z vlažno mehko krpo.
3. Površina vhoda zraka/izhoda zraka: Prah odstranite z vatirano palčko.

## KODE NAPAK

- Posode ni ali pa ni primerna:

Če premer spodnje strani posode meri manj kot 10 cm ali pa material posode ni primeren, boste zaslišali brenčalo, na digitalnem zaslonu pa se prikaže napis »E1«. Zamenjajte posodo.

- Zaščita električnega vira pred pregrevanjem:

Če se električni vir pregreje, indukcijski kuhalni aparat prekine dovajanje elektrike, na zaslonu pa se prikaže napis »E2«. Počakajte, da se kuhalna

plošča ohladi: če okvare ne morete odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.

- Zaščita pred prekomerno ali prenizko napetostjo:

Če je napetost višja od 265 V–285 V, se dovajanje elektrike do indukcijskega kuhalnega aparata prekine in na zaslonu se prikaže napis »E3«; če je napetost med 150 V in 170 V, se dovajanje elektrike do indukcijskega kuhalnega aparata prekine in na zaslonu se prikaže napis »E4«. Preverite, ali so specifikacije vaše naprave združljive z vašim električnim omrežjem.

- Senzor za temperaturo:

Če je senzor v odprtem tokokrogu, bo indukcijski kuhalni aparat deloval še eno minuto, na digitalnem zaslonu pa se bo prikazal napis »E5«; če senzor zazna kratek stik, bo indukcijski kuhalni aparat takoj prikazal napis »E6«. Obrnite se na službo za pomoč strankam.

## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- **Läs noga igenom dessa instruktioner innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida bruk.**
- Apparaten är inte avsedd att fungera med en extern timeromkopplare eller via ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller mottagit instruktioner angående användning av denna apparat av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på erfarenhet och kunskap, om de tidigare fått hjälp eller instruktioner gällande användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är minst åtta år gamla och övervakas av en vuxen.

SV

- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.
- Då denna apparat endast är till för hushållsbruk är den inte avsedd för användning i och garantin gäller inte för:
  - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - bondgårdar;
  - användning av gäster på hotell, motell och andra typer av inkvarteringar;
  - bed and breakfast-miljöer.
- Om strömkabeln skadats ska den bytas ut av tillverkaren, av tillverkarens godkända servicecenter av liknande behörig fackman för att undvika all fara.
- Hantera den keramiska plattan försiktigt för att undvika sprickor. Om det finns någon spricka i ytan ska du omedelbart slå av strömmen, då det föreligger risk för elektriska stötar. Använd inte apparaten och kontakta ett godkänt servicecenter.
- Placera inte metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar, lock eller aluminiumfolie etc. ... på den keramiska plattan (då de kan leda värme och orsaka skador).
- Sänk aldrig ner apparaten eller dess strömkabel i vatten eller annan vätska.

- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt, om den har skadats eller om strömkabeln eller kontakten är skadad. För att bibehålla säkerheten måste dessa bytas av ett godkänt servicecenter.
- Alla ingrepp, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett godkänt servicecenter.
- Vidrör aldrig de heta ytor på apparaten, de kommer att vara heta en stund efter användning.
- Personer utrustade med hjärtpacemaker eller liknande medicinsk enhet ska hållas undan från induktionsspisen när den är ansluten till strömförsörjningen. Vid tveksamheter, kontakta medicinsk personal innan denna produkt används för att undvika alla risker.
- Varning: Om ytan är spräckt, stäng av apparaten SV för att undvika eventuella elektriska stötar.
- ⚠ Notera: den keramiska plattan är het efter tillagningen, vidrör den inte.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk inomhus. Vid professionell användning, felaktig användning eller underlåtenhet att följa anvisningarna har tillverkaren inget ansvar och garantin gäller inte.
- Av säkerhetsskäl följer apparaten tillämpliga normer och föreskrifter (direktiven för lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material som kommer i kontakt med livsmedel, miljö m.m.).
- Denna apparat är endast utformad för att fungera med växelström. Kontrollera att nätströmmen matchar det som anges på apparatens typskylt före första användningstillfället.

- All felaktig typ av anslutning innebär att garantin upphör att gälla.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag. Använd inte en adapter eller anslut någon annan apparat i samma uttag samtidigt, detta för att undvika elektrisk överbelastning och risk för brand.
- Till följd av de olika standarder som tillämpas i olika länder ska du låta apparaten kontrolleras av ett godkänt servicecenter om den används i ett annat land än där den köpts.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter och tillbehör från in- och utsidan av apparaten.
- Apparaten måste placeras och användas på en plan, stabil och värmebeständig arbetsyta som inte kan utsättas för vattenstänk.
- Placera inte eller använd denna apparat i miljöer med hög luftfuktighet.
- Placera inte eller använd induktionsplattan på stål- eller aluminiumytor.
- Håll ett mellanrum på minst 10 cm på alla sidor om apparaten för att garantera adekvat ventilation.
- Placera aldrig eller använd apparaten nära en vägg eller under ett väggskåp.
- Placera aldrig eller använd apparaten under eller nära lättantändliga föremål (t.ex. gardiner etc.).
- Placera aldrig eller använd apparaten på eller nära en spishäll eller annan värmekälla.
- Linda ut kabeln helt före användning.
- Använd inte en förlängningskabel. Om du själv påtar dig ansvaret för att använda en förlängningskabel ska du endast använda en förlängningskabel som är i gott skick, har en jordad kontakt och är dimensionerad efter strömmärkningen på apparaten.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är ansluten till strömförsörjningen, inte ens för ett kort ögonblick, särskilt om barn finns i närheten.
- Låt inte strömkabeln hänga där barn kan nå den.
- Strömkabeln får aldrig vara nära eller i kontakt med heta delar på apparaten, i närheten av en värmekälla eller hänga över en skarp kant.
- Vidtag alla nödvändiga åtgärder för att förhindra att någon snubblar över en förlängningskabel.
- Stäng av och koppla ifrån apparaten från strömförsörjningen när den inte används.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.

- Inspektera apparaten och strömkabeln se om det finns tecken på slitage eller skador innan den ansluts till strömförsörjningen.
- Flytta aldrig apparaten när den är varm.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör eller lägger undan den.
- Håll alltid induktionsspisen ren för att undvika att damm kommer in i fläktmotorn och orsakar funktionsfel.
- Om någon del av apparaten antänds, försök aldrig att släcka lågorna med vatten. Koppla ifrån apparaten och kväv lågorna med en fuktig trasa.
- Placera tillagningskärlet mitt på tillagningscirkeln.
- Låt inte tillagningskärlet bli överhettat och värm inte upp det under för lång tid då det är tomt.
- Värm inte maträtter i konservburkar eller andra lufttäta behållare för att undvika explosioner som orsakas av luftexpansion.
- Denna apparat kan användas på upp till 4 000 meters höjd.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER PÅ EN SÄKER PLATS



Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Den här produkten har endast konstruerats för hushållsbruk. Tillverkaren tar inget ansvar och garantin gäller inte vid kommersiell användning, olämplig användning eller underlåtenhet att följa dessa instruktioner.

SV

## SPECIFIKATION

| Modell | Maximal ineffekt | Effektinställningsområde | Displaytyp      | Tillämplig strömförsörjning |
|--------|------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2 100 W          | 300 W–<br>2 100 W        | Digital display | 220 V–240 V/<br>50 Hz–60 Hz |

## PRODUKTSTRUKTUR

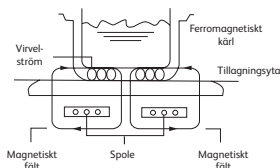
|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| A Keramiskt glas         | J Boost-program            |
| B Luftinlopp             | K Bryningsprogram          |
| C Luftutlopp             | L Friteringsprogram        |
| D Kontrollpanel          | M Timer-knapp              |
| E Digital displayskärm   | N "+/-"-knapp/skjutreglage |
| F G/H/I programvalsknapp | O Pausknapp                |
| G Långsamt program       | P På/av-knapp              |
| H Sjudningsprogram       |                            |
| I Kokprogram             |                            |

se produktöversikt sidan 2

## PRINCIPER OCH KARAKTERISTIK

### Arbetsprinciper

Induktionsplattan värmer upp kärlet via de strömmar som induceras av magnetfältet. När en elektrisk ström passerar genom en spole genereras ett magnetfält. På induktionsplattan induceras sedan detta magnetfält in i basen på kärlet. Virvelströmmar med mycket låg intensitet passerar genom basen på kärlet. Trots den låga intensiteten genererar dessa strömmar värme i kärlet då de passerar genom det. Principen bakom induktionsplattan är att mångfaldiga dessa virvelströmmar samtidigt som riktningen på det högfrekventa fältet ändras för att värma undersidan av kärlet. Uppvärmningen sker omedelbart eftersom kärlet värms upp direkt när spolenergiförsörjningen aktiveras. Maten blir sedan varm sedan genom kontakt med basen på tillagningskärlet.



För att induktionsmetoden ska fungera korrekt måste tillagningskärlet vara ferromagnetiskt. (Mer information finns i sektionen Tillagningsredskap).

### Karakteristik

#### Multipla säkerhetsskydd

- Skydd mot spänningsfall/strömsprång.
- Induktionsspisen är endast lämplig för tillagningskärlet med en diameter mellan 10 och 26 cm (delen som är i kontakt med den keramiska plattan).
- Skydd mot överhettning av apparaten.
- Detektering av risken för värmning av tomma tillagningskärlet och risken för att skada nonstick-beläggningen eller antända olja.

#### Miljöskydd

- Denna induktionshäll uppfyller ErP-direktivet 2009/25/EG och dess EU-implementerade bestämmelse nr. 66/2014.
- Induktion är den mest effektiva metoden när det gäller energi, med ett energitvått på mer än 90 %.
- För att reducera energiförbrukningen, placera ett lock på kastrullen under tillagningen.
- Induktion genererar inte några lågor.
- Induktion behöver inget bränsle och reducerar risken för olyckor i hemmet på grund av gasläckage eller brand tack vare dess omfattande kontroller.
- Tillagningsområdet på denna induktionshäll har en arbetsdiameter på 230 mm och dess energiförbrukning är EC (Wh/kg) = 195.

#### Intelligent kontroll

- Flera tillagningsfunktioner: flera tillagningslägen från låg till hög effekt för att uppfylla olika tillagningsbehov.
- Många olika tillagnings temperaturer: bibehåller och reglerar tillagnings temperaturen intelligent.
- Flexibel timerfunktion: låter dig programmera värmeplattan till att stoppa tillagningen efter mellan 1 minut och 3 timmar (beroende på läget).
- Detektering av närvaro av induktionskärlet: om inget kärlet eller ett instabilt kärlet detekteras på induktionsplattan utlöses ett larm.
- Om temperaturen på den keramiska glasplattan överskrider 50 °C vid slutet av tillagningen blinkar LCD-skärmen och visar "H". Fläkten fortsätter att köras för att kyla plattan.

#### Bekväm rengöring

- Den keramiska glasplattan är slitagetålig och mattas inte lätt. Den är också lätt att rengöra och underhålla.
- Var försiktig: det keramiska glaset kan bli hett efter kontakt med kärlet.

SV

## BRUKSANVISNING

### MANUELLT läge

- Med manuellt kan du tillaga alla typer av livsmedel genom att justera värmeeffekten manuellt.
- Nedan visas de effektnivåer som motsvarar varje program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 600 W | 1 800 W | 2 100 W |

- Timern är tillgänglig i manuellt läge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 15 min      | 180 min     |

### PROGRAMVAL: Långsam, sjudning, koka

#### LÅNGSAMT läge

- Långsamt tillagningsläge tillagar mat vid låg temperatur utan behov av tillsatt vatten eller fett. Denna tillagningsmetod hjälper maten att bibehålla dess kvalitet och smak.
- Nedan visas de effektnivåer som motsvarar varje program:

| P1    | P2    | P3      |
|-------|-------|---------|
| 300 W | 600 W | 1 200 W |

- Timern är tillgänglig i långsamt tillagningsläge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 30 min      | 180 min     |

#### SJUDNINGS-läge

- Detta läge gör att maten tillagas under lång tid precis under kokpunkten, vilket gör den mör.
- Nedan finns effektnivåerna som motsvarar varje program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 800 W | 2 100 W |

- Timern är tillgänglig i sjudningsläge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 45 min      | 45 min      |



### KOK-läge

- Detta läge kokar mellan 0,4 l och 2,5 l vatten i en kastrull. (Använd inte funktionen för att värma mjölk eftersom den kan brännas fast).
- Nedan visas de effektnivåer som motsvarar varje program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 600 W | 1 800 W | 2 100 W |

- Timern är tillgänglig i kokläge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 10 min      | 15 min      |



### SNABB-läge

- Snabbläget ökar ringtemperaturen mycket snabbt. Det kan användas för att tillaga mat, såsom kött, mycket snabbt vid en hög temperatur.
- Nedan visas de effektnivåer som motsvarar varje program:

| P1    | P2    | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 300 W | 600 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 600 W | 1 800 W | 2 100 W |

- Timern är tillgänglig i snabbläge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 15 min      | 120 min     |



### BRYNINGS-läge

- Med bryningsläget kan man tillaga mat med lite fett vid en hög temperatur så att ytan bryns.
- Nedan visas de effektnivåer som motsvarar varje program:

| P1     | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 600 W  | 1 200 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 400 W | 1 800 W | 2 100 W |
| 110 °C | 125 °C  | 140 °C  | 155 °C  | 170 °C  | 185 °C  | 200 °C  |

- Timern är tillgänglig i bryningsläge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 15 min      | 180 min     |

SV



## FRITERINGS-läge

- Med detta läge kan man fritera maten i en större mängd olja – maximalt 2 l.
- Nedan visas de effektnivåer som motsvarar varje program:

| P1      | P2      | P3      | P4      | P5      | P6      | P7      |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1 200 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 400 W | 1 600 W | 1 800 W | 2 100 W |
| 100 °C  | 120 °C  | 140 °C  | 160 °C  | 180 °C  | 200 °C  | 220 °C  |

- Timern är tillgänglig i friteringsläge:

| Standardtid | Maximal tid |
|-------------|-------------|
| 15 min      | 180 min     |

## RENGÖRING

Du måste koppla från strömkabeln och sedan vänta tills den keramiska glasplattan svalnat innan du följer instruktionerna nedan för att rengöra apparaten:

1. Keramisk glasplatta: om den keramiska glasplattan är mycket smutsig, rengör med en fuktig ej slipande svamp eller för mer envisa fläckar använd en lämplig rengöringsprodukt som är utformad för användning på keramiska hållar.
2. Spishölje och kontrollpanel: Använd en fuktig trasa för rengöring. Vid oljefläckar som inte kan tas bort lätt, torka bort fläckarna med en mjuk trasa sköljd i varmt vatten och lite diskmedel och rengör sedan med en fuktig mjuk trasa.
3. Luftinlopps-/luftutloppsytor: ta bort allt damm med en tops.

## FELKODER

- Kärle saknas eller av felaktig typ:

Om tillagningskärlets basdiameter är mindre än 10 cm eller om materialet i kärlet är av fel typ, kommer summern att ljuda och den digitala displayen visar "E1". Byt tillagningskärle.

- Skydda strömkällan mot överhettning:

Om strömkällan överhettas kan induktionsapparaten stänga av den inkommande strömmen och skärmen visar "E2". Låt värmeplattan svalna: om defekten kvarstår, kontakta kundtjänst.

- Över- och underspänningsskydd:

Om spänningen är större än 265 V–285 V stängs den inkommande strömförsörjningen för induktionsapparaten av och den digitala skärmen visar "E3"; om spänningen är mellan 150 V och 170 V kommer den inkommande spänningsförsörjningen för induktionsapparaten att stängas av och den digitala skärmen visar "E4". Kontrollera att din enhets specifikationer är kompatibla med ditt elnät.

- Temperatursensor:

Om sensorn finns i en öppen krets kommer induktionsapparaten att fortsätta att arbeta i en minut och den digitala skärmen kommer att visa "E5"; om sensorn detekterar en kortslutning kommer induktionsapparaten omedelbart att visa "E6". Kontakta kundtjänst.

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- **Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang, og ha den tilgjengelig for fremtidig bruk.**
- Dette apparatet er ikke ment for bruk med en ekstern tidsbryter eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner i sikker bruk av apparatet og forstår risikoen ved bruk. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er eldre enn 8 år og har tilsyn.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn (hvis de er under 8 år).

- Dette apparatet er bare beregnet brukt i husholdninger, og ikke på følgende steder, der garantien vil være ugyldig:
  - Personalkjøkken i butikker, kontor eller andre arbeidsmiljøer,
  - Gårdshus,
  - Av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder,
  - Overnattingssteder av typen Bed and Breakfast.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, et godkjent servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Håndter den keramiske platen med forsiktighet for å unngå at den knuser. Slå av strømmen umiddelbart hvis det oppstår sprekker på overflaten, på grunn av fare for elektrisk støt. Ikke bruk apparatet, og kontakt et godkjent servicesenter.
- Ikke plasser noen metallgjenstander, slik som kniv, gaffel, skje, lokk og aluminiumsfolie osv. på den keramiske platen (ettersom de kan lede varme og forårsake skade).
- Apparatet eller strømledningen må aldri legges i vann eller annen væske.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer som det skal, hvis det er skadet eller hvis strømledningen

NO

eller støpselet er skadet. Av sikkerhetshensyn må disse delene skiftes ut av et godkjent servicesenter.

- Alle reparasjoner bortsett fra alminnelig vedlikehold og rengjøring som kan utføres av kunden, skal gjøres av et godkjent servicesenter.
- Berør aldri de varme overflatene på apparatet, de holder seg varme en stund etter bruk.
- Personer som bruker pacemaker eller lignende medisinsk utstyr, bør holdes borte fra induksjonskomfyren når den er koblet til strøm. Hvis du er i tvil, bør du rådføre deg med en lege før du bruker dette produktet for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- ⚠ Merk: den keramiske platen er varm etter bruk, ikke rør
- Apparatet er kun designet for innendørs bruk i husholdninger. Bruk i profesjonelle miljøer, feil bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene fører til at produsenten fraskriver seg alt ansvar og at garantien blir ugyldig.
- Av sikkerhetshensyn er dette apparatet i samsvar med gjeldende lover og regler (Lavspenningsdirektivet, Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med matvarer, Miljø osv.).
- Dette apparatet er kun beregnet brukt med vekselstrøm. Før du bruker det for første gang, må du kontrollere at nettspenningen stemmer overens med spenningen som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Alle former for feil tilkobling gjør garantien ugyldig.
- Koble alltid apparatet direkte inn i en jordet stikkontakt. Ikke bruk en stikkontakt-adapter eller koble andre apparater til den samme kontakten samtidig for å unngå elektrisk overbelastning og brannfare.

- På grunn av de forskjellige standardene som gjelder i ulike land, bør du få et godkjent servicesenter til å kontrollere apparatet hvis du skal bruke det i et annet land enn det du kjøpte det i.
- Fjern all emballasje, alle klistremerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet.
- Apparatet må plasseres og brukes på en flat, stabil, varmebestandig arbeidsflate, borte fra vannsprut.
- Ikke plasser eller bruk dette apparatet i miljøer med høy luftfuktighet.
- Ikke plasser eller bruk induksjonsplaten på stål- eller aluminiumsoverflater.
- Sørg for at det er en avstand på minst 10 cm på alle sider av apparatet for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.
- Ikke plasser eller bruk apparatet i nærheten av en vegg eller under et veggskap.
- Ikke plasser eller bruk apparatet under eller i nærheten av lett brennbare gjenstander (f.eks. gardiner osv.).
- Ikke plasser eller bruk apparatet på eller i nærheten av en kokeplate eller andre varmekilder.
- Trekk strømledningen helt ut før bruk.
- Ikke bruk skjøteledning. Hvis du gjør dette på eget ansvar, må du bare bruke en skjøteledning som er i god stand, har et jordet støpsel og passer til strømspenningen som apparatet krever.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er koblet til strøm, selv i korte perioder særlig hvis det er barn til stede.
- Oppbevar strømledningen utilgjengelig for barn.
- Strømkabelen må aldri komme nær eller i kontakt med varme deler på apparatet, komme nær varmekilder eller ligge over skarpe kanter.
- Ta alle nødvendige forholdsregler for å forhindre at noen snubler over en skjøteledning.
- Slå av apparatet og trekk ut kontakten når det ikke er i bruk.
- Ikke trekk i strømledningen når du skal trekke ut kontakten.
- Inspiser apparatet og strømledningen for tegn på slitasje eller skade før du setter i kontakten
- Apparatet må aldri flyttes når det er varmt.
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør det og setter det bort.
- Hold alltid induksjonskomfyren ren for å unngå at støv kommer inn i viftemotoren og forårsaker feil.

- Hvis deler av apparatet skulle ta fyr, må du aldri prøve å slukke flammene med vann. Trekk ut kontakten og kvel flammene med en fuktig klut.
- Plasser pannen i midten av kokesirkelen.
- Ikke overopphet eller varm opp pannen mens den er tom over lengre perioder.
- Ikke varm matvarer i bokser eller andre lufttette beholdere for å unngå eksplosjoner som skyldes at luften utvider seg.
- Dette apparatet kan brukes opp til en høyde på 4000 meter over havet.

## OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE PÅ ET SIKKERT STED



Miljøvern kommer først!

- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Legg det igjen på et lokalt avfallsinnsamlingspunkt.

Dette produktet er bare beregnet for bruk i hjemmet. Enhver kommersiell bruk, upassende bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene fører til at produsenten fraskriver seg alt ansvar og garantien blir ugyldig.

## SPESIFIKASJON

| Modell | Maksimal inngangseffekt | Område for effektivinnstilling | Displaytype      | Aktuell strømspenning  |
|--------|-------------------------|--------------------------------|------------------|------------------------|
| IH2108 | 2100 W                  | 300–2100 W                     | Digitalt display | 220–240 V/<br>50–60 Hz |

## PRODUKTOPPBYGGING

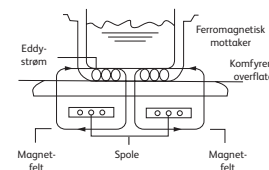
- |                                         |                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| <b>A</b> Keramisk glass                 | <b>I</b> Kokeprogram             |
| <b>B</b> Luftinntak                     | <b>J</b> Boost-program           |
| <b>C</b> Luftutløp                      | <b>K</b> Wok-program             |
| <b>D</b> Kontrollpanel                  | <b>L</b> Frityrprogram           |
| <b>E</b> Digitalt display               | <b>M</b> Timerknapp              |
| <b>F</b> Valgknapp for G/H/I-programmer | <b>N</b> «+/-»-knapp/glidebryter |
| <b>G</b> Langsamt program               | <b>O</b> Pause-knapp             |
| <b>H</b> Stuing-program                 | <b>P</b> Av/på--knapp            |

se produktvisning side 2

## PRINSIPP OG EGENSKAPER

### Funksjonsprinsipp

En induksjonskoketopp fungerer ved å varme en mottaker ved hjelp av strømninger som induseres av et magnetfelt. Når elektrisk strøm går gjennom en spole, genererer den et magnetfelt. På en induksjonskoketopp blir dette magnetfeltet deretter induisert i bunnen av mottakeren. Foucault-strømmer med svært lav intensitet passerer gjennom sokkelen på mottakeren. Til tross for den lave intensiteten genererer disse strømmene varme i mottakeren mens de passerer gjennom den. Prinsippet bak induksjonskokesonen er å multiplisere disse Foucault-strømningene mens de endrer retning med den svært høye frekvensen for å varme bunnen av mottakeren. Oppvarmingsprosessen skjer umiddelbart, fordi så snart spolestrømforsyningen aktiveres, varmes mottakeren opp. Maten varmes deretter opp gjennom kontakt med bunnen av pannen. For at induksjonsmetoden skal fungere skikkelig, må kokekaret være ferromagnetisk. (Se detaljer i avsnittet om kokekar).



NO

## Egenskaper

### Flere sikkerhetsbeskyttelser

- Beskyttelse mot spenningsfall/overspenning.
- Induksjonskomfyren er kun egnet for induksjonsgryter med en diameter på mellom 10 og 26 cm (delen som kommer i kontakt med den keramiske platen).
- Beskyttelse mot overoppheting av apparatet.
- Registrering av risiko for oppvarming av tomt kokekar og risiko for å skade slippbelegg eller antenne olje.

### Miljøvern

- Denne induksjonskoketoppen samsvarer med ErP-direktiv 2009/25/EF og EUs gjennomføringsforordning nr. 66/2014.
- Induksjon er den mest effektive metoden når det gjelder energi, med et energiutbytte på mer enn 90 %.
- For å redusere energiforbruket, plasser et lokk på kokekaret mens du lager mat.
- Induksjon genererer ikke flammer.
- Induksjon trenger ikke noe drivstoff og reduserer risikoen for ulykker i hjemmet knyttet til gasslekkasjer eller brann på grunn av de mange kontrollene.
- Kokeområdet på denne induksjonskoketoppen har en fungerende diameter på 230 mm, og energiforbruket er EC (WH/kg) = 195.

### Intelligent kontroll

- Flere tilberedningsfunksjoner: flere tilberedningsinnstillinger fra lav til høy effekt for å dekke ulike tilberedningsbehov.
- Et bredt utvalg av tilberedningstemperaturer: opprettholder og regulerer koketemperaturen på en intelligent måte.
- Fleksibel timerfunksjon: lar deg programmere kokesonen for å stoppe tilberedningen etter mellom 1 minutt og 3 timer (avhengig av innstilling).
- Registrering av at det er en induksjonsmottaker til stede: Hvis det oppdages at det ikke står en mottaker eller en uegnet mottaker på induksjonskokesonen, utløses alarmen.
- Hvis temperaturen på den keramiske glassplaten overstiger 50 °C på slutten av tilberedningen, blinker LCD-skjermen og viser «H». Viften fortsetter å gå for å avkjøle platen.

### Praktisk rengjøring

- Den keramiske glassplaten er slitesterk og blir ikke lett flekket. Det er også lett å rengjøre og vedlikeholde.
- Forsiktig: det keramiske glasset kan være varmt etter at det har vært i kontakt med mottakeren.

## BRUKERVEILEDNING

### Manuell innstilling

- Manuell innstilling gjør det mulig å tilberede alle typer mat ved manuelt å justere varmeeffekten.
- Nedenfor finner du strømnivåene som tilsvarer hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren er tilgjengelig i manuell innstilling:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

### PROGRAMVALG: Langsom, stuing, koking

#### LANGSOM innstilling

- Langsom koke-innstilling tilbereder mat ved lav temperatur uten at det er nødvendig tilsette vann eller fett. Denne tilberedningsmetoden bevarer kvaliteten og smaken på råvarene.
- Nedenfor finner du strømnivåene som tilsvarer hvert program:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Timeren er tilgjengelig i langsom kokemodus:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 30 min       | 180 min      |

#### STUING-innstilling

- Denne modusen gir mør mat, på grunn av at den tilberedes over lang tid, like under kokepunktet.
- Nedenfor finner du strømnivåene som tilsvarer hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren er tilgjengelig i Stuing-innstilling:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 45 min       | 45 min       |

NO



## Kokeinnstilling

- Denne modusen koker mellom 0,4 l og 2,5 l vann i en kjele. (Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp melk, da den kan brennes).
- Nedenfor finner du strømnivåene som tilsvarer hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren er tilgjengelig i kokemodus:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 10 min       | 15 min       |



## BOOST-innstilling

- Boost hever temperaturen i ringen svært raskt. Den kan brukes til svært rask tilberedning av mat, for eksempel kjøtt, ved høy temperatur.
- Nedenfor finner du strømnivåene som tilsvarer hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren er tilgjengelig i boost-innstilling:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 120 min      |



## WOK-innstilling

- Wok-innstilling tilbereder mat i litt fett ved høy temperatur, for å brune overflaten.
- Nedenfor er effektnivåene og oljetemperaturene som tilsvarer hvert program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Timeren er tilgjengelig i wok-innstilling:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |



## FRITYR-innstilling

- Denne modusen frityrsteker mat i en stor mengde olje – maks 2 l.
- Nedenfor er effektnivåene og oljetemperaturene som tilsvarer hvert program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Timeren er tilgjengelig i frityrmodus:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

## RENGJØRING

Du må koble fra strømledningen, vente til den keramiske glassplaten er avkjølt, og deretter følge instruksjonene nedenfor for å rengjøre apparatet:

1. Keramisk glassplate: Hvis den keramiske glassplaten er veldig skitten, rengjøres den med en fuktig, ikke-slipende svamp, eller med et passende rengjøringsprodukt som er laget for bruk på keramiske koketopper, for mer gjenstridige flekker.
2. Komfyrens sider og kontrollpanel: Bruk en fuktig, myk klut til rengjøringen. Ved oljeflekker som ikke lett kan fjernes, tørk bort flekker med en myk klut som skylles i varmt vann og litt oppvaskmiddel og rengjør deretter med en fuktig myk klut.
3. Luftinntak/luftutløp-overflate: Fjern alt støv med en bomullspinne (q-tips).

## FEILKODER

- Stikkkontakten mangler eller er av feil type:  
Hvis kokekarets sokkeldiameter er mindre enn 10 cm, eller hvis kokekarets materiale er uegnet, høres en alarm og det digitale displayet viser «E1». Bytt kokekaret.
- Beskyttelse av strømkilden mot overoppheting:  
Hvis strømkilden blir overopphetet, kutter induksjonskomfyren strømmen, og skjermen viser «E2». La kokesonen avkjøles: Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med kundeservice.

NO

- Beskyttelse mot over- eller underspenning:

Hvis spenningen er høyere enn 265–285 V, kuttet strømmen til induksjonskomfyren, og det digitale displayet viser «E3». Hvis spenningen er mellom 150 V og 170 V, kuttet strømmen for induksjonskomfyren, og det digitale displayet viser «E4». Kontroller at enhetens spesifikasjoner samsvarer med strømnettet.

- Temperatursensor

Hvis sensoren viser åpen krets, fortsetter induksjonskomfyren å være på i ett minutt, og det digitale displayet viser «E5». Hvis sensoren registrerer en kortslutning, vil induksjonskomfyren umiddelbart vise «E6». Kontakt kundeservice.

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

- **Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ohjeet tulevia tarpeita varten.**
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jollei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole heitä valvomassa tai ohjaamassa.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu seuraavassa lueteltuihin käyttötarkoituksiin, eikä takuu myöskään kata niitä:
  - henkilöstökeittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - maatilat;
  - hotellien, motellien ja muiden asuntolatyypipisten tilojen asiakastilat;
  - Bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
- Jos virtajohto vaurioituu, se tulee antaa valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Käsittele keraamista levyä varovasti rikkoutumisen välttämiseksi. Jos pintaan tulee mikä tahansa särö, sammuta virta välittömästi. Sähköiskun vaara. Älä käytä laitetta vaan ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä laita metallisia esineitä, kuten veistä, haarukkaa, lusikkaa, kantta tai alumiinifoliota ym. keraamiselle levyille (ne voivat johtaa kuumuutta ja aiheuttaa tapaturman).
- Älä upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi oikein, jos se on vahingoittunut tai jos sen virtajohto tai pistoke

on vahingoittunut. Nämä osat tulee vaihdattaa valtuutetussa huoltoliikkeessä turvallisuuden takaamiseksi.

- Kaikki toimenpiteet, lukuun ottamatta normaalia puhdistamista ja käyttäjän kunnossapitoa, on teetettävä valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Älä koske laitteen kuumiin pintoihin. Ne säilyvät kuumina jonkin aikaa käytön jälkeen.
- Sydämentahdistimilla tai vastaavilla lääketieteellisillä laitteilla varustettujen henkilöiden on pysyttävä poissa induktiolevyn lähetyviltä, kun se on yhdistettynä virtalähteeseen. Jos olet epävarma, ota yhteyttä lääkäriin ennen kuin käytät tätä tuotetta, jotta vältät kaikki vaarat.
- Varoitus: Jos pintaan tulee säröjä, kytke laite pois päältä sähköiskun välttämiseksi.
- ⚠ Huomautus: keraaminen levy on kuuma käytön jälkeen, älä koske

- Tämä laite on suunniteltu vain kotikäyttöön sisätiloissa. Valmistaja ei vastaa vahingoista eikä takuu ole voimassa, mikäli laitetta käytetään ammattikäytössä, sitä käytetään virheellisesti tai ohjeiden vastaisesti.
- Turvallisuussyistä laite on voimassa olevien normien ja säädösten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit, ympäristö jne.).
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan vaihtovirralla. Ennen ensimmäistä käyttökertaa on tarkistettava, että syöttöjännite vastaa laitteen nimikilpeen merkittyä jännitettä.
- Kaikki liitännäsvirheet mitätöivät takuun.

- Kytke laite aina sille tarkoitettuun maadoitettuun pistorasiaan. Älä yhdistä pistorasiaan sovintia tai kytke samaan pistorasiaan muita laitteita sähköisen ylikuormituksen ja tulipalon välttämiseksi.
- Koska käytössä on erilaisia standardeja, tarkistuta laite hyväksytyssä huoltoliikkeessä ennen käyttöä, jos laite on ostettu toisesta maasta kuin missä sitä käytetään.
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja erilaiset varusteet laitteen sisältä ja ulkopuolelta.
- Laite on sijoitettava tasaiselle, vakaalle ja lämpöä kestävällä pinnalle ja sitä on käytettävä tällaisella pinnalla suojassa vesiroiskeilta.
- Älä sijoita laitetta kosteisiin olosuhteisiin tai käytä sitä sellaisissa olosuhteissa.
- Älä sijoita laitetta teräs- tai alumiinipinnalle tai käytä sitä tällaisella pinnalla.
- Säilytä vähintään 10 cm:n vapaa tila laitteen ympärillä riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi.
- Älä laita laitetta lähelle seinää tai seinäkaapin alle.
- Älä laita laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhot ym.) alle tai lähelle tai käytä sitä tällaisessa paikassa.
- Älä laita laitetta keittotason tai muiden lämmönlähteiden päälle tai lähelle tai käytä sitä tällaisessa paikassa.
- Kierrä virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos otat itse vastuun jatkojohdon käytöstä, varmista, että se on hyvässä kunnossa, sen pistoke on varustettu maadoitusliittimellä ja jatkojohto soveltuu laitteen nimellistehoon.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa hetkeksikään, kun se on yhdistettynä virtalähteeseen, etenkin jos lapsia on lähettyvillä.
- Älä anna virtajohtoa roikkua siten, että lapset ylettyvät siihen.
- Virtajohto ei saa olla lähellä laitteen kuumia osia tai koskettaa niitä, lähellä lämmönlähteitä tai kulkea terävien reunojen yli.
- Ryhdy kaikkiin mahdollisiin varotoimiin, jotta kukaan ei kompastu jatkojohtoon.
- Kytke laite pois päältä ja irrota virtalähteestä, kun et käytä sitä.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Tarkista laite ja virtajohto kulumisen tai vaurioiden varalta ennen virtalähteeseen yhdistämistä.

- Älä siirrä laitetta, kun se on kuuma.
- Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
- Pidä induktiolevy puhtaana ja vältä pölyn kertymistä tuulettimen moottoriin. Se voi aiheuttaa toimintahäiriön.
- Jos laitteen osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Irrota laite sähkövirrasta ja tukahduta liekit kostealla liinalla.
- Aseta pannu keittoalueen keskelle.
- Älä ylikuumenna pannua tai lämmitä sitä tyhjänä pitkiä aikoja.
- Älä lämmitä elintarvikkeita alumiinivuoissa tai muissa ilmatiiviissä astioissa välttääksesi räjähdysriskin ilman laajenemisen takia.
- Laitetta voi käyttää enintään 4000 metrin korkeudessa.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET TURVALLISESSA PAIKASSA



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa vahingoista, eikä takuu korvaa vahinkoja, mikäli laitetta käytetään ammattikäytössä, sitä käytetään virheellisesti tai ohjeiden vastaisesti.

FI

## TEKNISET TIEDOT

| Malli  | Maksimi syöttöteho | Tehon säätöalue | Näytön tyyppi       | Soveltuva virtalähde |
|--------|--------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| IH2108 | 2100 W             | 300–2100 W      | Digitaalinen näyttö | 220–240 V / 50–60 Hz |

## TUOTTEEN RAKENNE

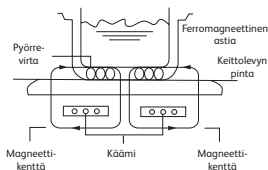
- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| A Keraaminen lasi                | I Kiehausohjelma                |
| B Ilmantulo                      | J Teho-ohjelma                  |
| C Ilmanpoisto                    | K Pikapaisto-ohjelma            |
| D Käyttöpaneeli                  | L Paisto-ohjelma                |
| E Digitaalinen näyttöruutu       | M Ajastinpainike                |
| F G/H/I-ohjelmien valintapainike | N "+/-" -painike / -liukusäädin |
| G Hidas ohjelma                  | O Taukopainike                  |
| H Haudutusohjelma                | P Virtapainike                  |

## katso tuotenäkymä sivulta 2

## PERIAATE JA OMINAISUUDET

### Toimintaperiaate

Induktiolevy toimii kuumentamalla astian magneettikentän indusoimien virtojen avulla. Kun sähkövirta kulkee käämin läpi, se tuottaa magneettikentän. Induktiolevyllä tämä magneettikenttä indusoituu sitten astian pohjaan. Erittäin alhaisen voimakkuuden pyörrevirrat kulkevat astian pohjan läpi. Nämä virrat kuumentavat astian kulkiaessaan sen läpi heikosta virrasta huolimatta. Induktiolevyn periaate on moninkertaistaa nämä pyörrevirrat ja muuttaa samalla korkeataajuuksisen kentän suuntaa, jotta astian pohja kuumenee. Kuumennusprosessi tapahtuu välittömästi, sillä heti, kun käämin virtalähde aktivoidaan, astia kuumenee. Ruoka lämpiää joutuessaan kosketuksiin astian pohjan kanssa. Jotta induktiomenetelmä toimisi oikein, keittoastioiden pohjan on oltava ferromagneettinen. (Lisätietoa on kappaleessa Keittoastiat.)



## Ominaisuudet

### Useita suojatoimintoja

- Suojaus jännitteen muutoksia / syösyjännitteitä vastaan.
- Induktiokeittolevyllä käytettävien induktioastioiden halkaisijan on oltava 10–26 cm (osa, joka on kosketuksissa keraamisen levyn kanssa).
- Laitteen ylikuumenemissuoja.
- Tyhjän keittoastian tunnistus, jotta vältetään tarttumattoman pinnoinen vaurioituminen tai öljyn syttyminen.

### Ympäristönsuojelu

- Tämä induktioliesi täyttää ErP-direktiivin 2009/25/EY ja sen EU-täytäntöönpanoasetuksen nro 66/2014).
- Induktio on energiatehokkain valmistusmenetelmä. Sen energiahyötysuhde on yli 90 %.
- Aseta kansi keittoastian päälle valmistuksen ajaksi. Tämä pienentää energiankulutusta.
- Induktio ei synnytä mitään liekkiä.
- Induktio ei vaadi mitään polttoainetta. Se vähentää kaasuvuotoihin tai tulipaloihin liittyviä vaaroja kotitalouksissa monien suojaustensa ansiosta.
- Tämän induktiolieden keittoalueen halkaisijan on 230 mm ja sen energiankulutus on EY (Wh/kg) = 195.

### Älykäs ohjaus

- Monia valmistustoimintoja: monia valmistustiloja, sekä alhaisen että korkean tehon, täyttävät erilaiset valmistustarpeet.
- Monia valmistuslämpötiloja: säilyttää lämpötilan ja säätää lämpötilaa älykkäästi.
- Joustava ajastintoiminto: mahdollistaa valmistuksen päättymisen ohjelmoidusti 1 minuutin ja 3 tunnin välillä (tilasta riippuen).
- Tunnistaa induktiolle soveltuvat astiat: hälytys laukeaa, jos induktiolevyllä ei ole mitään astiaa tai sillä on soveltumaton astia.
- Jos keraamisen lasilevyn lämpötila ylittää 50 °C valmistuksen lopussa, LCD-näyttö vilkkuu ja näytössä näkyy "H". Tuuletin jatkaa toimintaa levyn jäädyttämiseksi.

### Kätevä puhdistus

- Keraaminen lasilevy on kulutusta kestävä eikä siihen tule helposti tahroja. Se on myös helppo puhdistaa ja pitää kunnossa.
- Huomio: keraaminen lasi voi olla kuuma sen jälkeen, kun se on ollut kosketuksissa astian kanssa.

## MANUAALINEN tila

- Manuaalisessa tilassa voit valmistaa kaikenlaisia ruokia säätämällä lämmitystehoa manuaalisesti.
- Alla on tehotasot, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Ajastin on käytettävissä manuaalisessa tilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 15 min     | 180 min    |

## OHJELMAN VALITSEMINEN: Hidas, haudutus, kiehaus

### HIDAS-tila

- Hitaassa valmistustilassa ruoka valmistetaan alhaisella lämpötilalla, eikä tarvetta veden tai rasvan lisäämiseen ole. Tämä valmistustapa auttaa säilyttämään ruoan laadun ja maun.
- Alla on tehotasot, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Ajastin on käytettävissä hitaassa valmistustilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 30 min     | 180 min    |

### HAUDUTUS-tila

- Tässä tilassa pitkä valmistusaika juuri alle kiehumispisteen tekee ruoasta mureaa.
- Alla on tehotasot, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Ajastin on käytettävissä haudutustilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 45 min     | 45 min     |

## KIEHAUTUS-tila

- Tässä tilassa voit keittää 0,4–2,5 litraa vettä astiassa. (Älä käytä tätä toimintoa maidon lämmittämiseen, sillä se voi palaa pohjaan.)
- Alla on tehotasot, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Ajastin on käytettävissä kiehautustilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 10 min     | 15 min     |

## TEHO-tila

- Tehotilassa keittoalueen lämpötila nousee hyvin nopeasti. Sitä voidaan käyttää ruoan, kuten lihan, valmistukseen nopeasti korkealla lämpötilalla.
- Alla on tehotasot, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Ajastin on käytettävissä tehotilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 15 min     | 120 min    |

## PIKAPAISTO-tila

- Pikapaistotilassa ruoka kypsennetään pienessä öljymäärässä korkeassa FI lämpötilassa, jotta siihen saadaan ruskea pinta.
- Alla on tehotasot ja öljyn lämpötilat, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Ajastin on käytettävissä pikapaistotilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 15 min     | 180 min    |



## PAISTO-tila

- Tässä tilassa ruoka paistetaan runsaassa öljyssä – enintään 2 litraa.
- Alla on tehotasot ja öljyn lämpötilat, jotka vastaavat kutakin ohjelmaa:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Ajastin on käytettävissä paistotilassa:

| Oletusaika | Pisin aika |
|------------|------------|
| 15 min     | 180 min    |

## PUHDISTAMINEN

Irrota virtajohto, odota keraamisen lasilevyn jäähtymistä ja puhdista laite seuraavasti:

1. Keraaminen lasilevy: jos keraaminen lasilevy on hyvin likainen, puhdista kostealla sienellä, joka ei hankaa. Puhdista vaikeammat tahrat asianmukaisella puhdistustuotteella, joka on tarkoitettu keraamisille liesille.
2. Keittolevyn runko ja käyttöpaneeli: Puhdista kostealla, pehmeällä liinalla. Mikäli öljytahrat eivät lähde helposti, pyyhi tahroja pehmeällä liinalla, joka on kastettu lämpimään veteen, lisää hieman astianpesuainetta ja puhdista sitten tahrat tällä kostealla, pehmeällä liinalla.
3. Ilmantulo/ilmanpoisto: puhdista pöly vanupuikolla.

## VIRHEKOODIT

- Astia puuttuu tai ei ole oikeaa tyyppiä:

Jos astian halkaisija on alle 10 cm tai astian materiaali ei sovellu, kuuluu äänimerkki ja digitaalisessa näytössä näkyy "E1". Vaihda astia.

- Virtalähteen suojaaminen ylikuumenemiselta:

Jos virtalähde ylikuumenee, induktiolaitte katkaisee tulevan virransyötön ja näytössä näkyy "E2". Anna keittolevyn jäähtyä: jos vika toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.

- Yli- tai alijännitesuojaus:

Jos jännite on yli 265–285 V, virransyöttö induktiolaitteeseen katkeaa ja digitaalisessa näytössä näkyy "E3". Jos jännite on 150–170 V, virransyöttö induktiolaitteeseen katkeaa ja digitaalisessa näytössä näkyy "E4". Tarkista, että laitteen tekniset tiedot vastaavat sähköverkon ominaisuuksia.

- Lämpötila-anturi:

Jos anturin virtapiiri on avoin, induktiolaitte jatkaa toimintaa yhden minuutin ja digitaalisessa näytössä näkyy "E5". Jos anturi tunnistaa oikosulun, induktiolaitteen näytössä näkyy välittömästi "E6". Ota yhteys asiakaspalveluun.

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt, igennem før apparatet tages i anvendelse første gang, og opbevar den til senere brug:**
- Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under tilsyn eller er blevet vist, hvordan apparatet bruges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må bruges af børn fra 8 år og derover, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vist eller instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde dette apparat, medmindre de er mere end 8 år gamle og er under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledningen utilgængelig for børn under 8 år.

- Da dette apparat kun er til husholdningsbrug, er det ikke beregnet til brug i, og garantien gælder ikke ved brug i:
  - personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer ;
  - bondegårde ;
  - af gæster på hoteller, moteller og andre former for overnatning
  - bed and breakfast-steder og lignende.
- Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes godkendte servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Håndter venligst kogepladen med forsigtighed, så den ikke går i stykker. I tilfælde af revner på overfladen, skal du straks slukke for strømmen, da dette udgør en risiko for elektrisk stød. I dette tilfælde må apparatet ikke bruges, og du skal kontakte et autoriseret servicecenter.
- Placer ikke metalgenstande, sådan knive, gafler, skeer, låg, aluminiumsfolie og lignende på kogepladen (da de kan lede varme og forårsage skade).
- Apparatet og dets ledning må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke virker ordentligt, eller hvis det beskadiges, eller hvis ledningen eller

DA

- stikket beskadiges. For at opretholde sikkerheden, skal disse dele skiftes af et godkendt servicecenter.
- Ethvert indgreb, bortset fra normal rengøring og løbende vedligeholdelse af kunden, skal udføres af et godkendt servicecenter.
  - Rør aldrig de varme overflader på apparatet. De forbliver varme et stykke tid efter brug.
  - Personer, der har hjertepacemakere eller lignende medicinske anordninger, skal forblive væk fra induktionskogepladen, når den er tilsluttet strømforsyningen. Hvis du i tvivl, skal du kontakte en læge, før du bruger dette produkt for at undgå fare.
  - Advarsel: Hvis overfladen revner, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.
  - ⚠ Bemærk: Kogepladen er varm efter madlavning, og den må ikke røres
  - Dette apparat er kun beregnet til indendørs husholdningsbrug. Garantien gælder ikke for erhvervsmæssigt brug, ukorrekt brug eller hvis instruktionerne ikke følges korrekt, og producenten påtager sig intet ansvar for evt. skader.
  - Af hensyn til din sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende normer og bestemmelser (Lavspændingsdirektivet, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer, der kommer i berøring med fødevarer, Miljø, m.m.).
  - Dette apparat er kun beregnet til brug med vekselstrøm. Inden apparatet bruges for første gang, skal du sørge for at netspændingen svarer til oplysninger på apparatets dataplade.

- En tilslutningsfejl vil gøre din garanti ugyldig.
- Tilslut altid apparatet til en passende stikkontakt med jordforbindelse. Brug aldrig en stikkontakt-adapter eller tilslut et andet apparat til samme stikkontakt på samme tid, for at undgå elektrisk overbelastning og brandfare.
- I betragtning af de forskellige gældende standarder hvis apparatet anvendes i et andet land end det, hvor det er købt, skal det kontrolleres af et godkendt servicecenter.
- Fjern al emballage, mærkater eller diverse tilbehørsdele både inden i og uden på apparatet.
- Apparatet skal placeres og anvendes på en flad, stabil, varmebestandig arbejdsflade, væk fra vandstæk.
- Placer eller brug ikke dette apparat i omgivelser med høj luftfugtighed.
- Placer eller brug ikke induktionskogepladen på stål- eller aluminiumsoverflader.
- Sørg for at der er mindst 10 cm fri afstand på alle sider af apparatet, for at sikre tilstrækkelig ventilation.
- Placer aldrig apparatet i nærheden af en væg eller under et vægskab.
- Placer aldrig apparatet under eller tæt på let brændbare genstande (fx gardiner og lignende).
- Placer aldrig apparatet på eller tæt på en kogeplade eller andre varmekilder.
- Rul ledningen helt ud inden brug.
- Brug ikke en forlængerledning. Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal du sørge for, at den er i god stand, at den har en jordforbindelse og at den er egnet til apparatets effektmærkning.
- Efterlad aldrig apparatet uden overvågning, når det er tilsluttet strømforsyningen. Også selvom det kun er i et øjeblik, især hvor børn er til stede.
- Lad ikke ledningen hænge ned, hvor børn kan nå den.
- Ledningen må aldrig være tæt på eller i kontakt med apparatets varme dele, tæt på en varmekilde eller føres over en skarp kant.
- Tag alle nødvendige forholdsregler for at forhindre, at andre personer snubler over en forlængerledning.
- Sluk for og afbryd apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug.
- Afbryd ikke apparatet fra stikkontakten ved at trække i ledningen.

- Kontroller apparatet og ledningen for tegn på slitage eller beskadigelse, før du tilslutter strømforsyningen.
- Flyt aldrig apparatet, når det er varmt.
- Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres og opbevares.
- Hold altid induktionskogepladen ren for at undgå at støv trænger ind i ventilatormotoren så apparatet holder op med at virke.
- Hvis dele af apparatet går i brand, må du aldrig prøve at slukke flammerne med vand. Afbryd apparatet og tildæk flammerne med en fugtig klud.
- Placer gryden eller panden midt på kogepladen.
- Overophed ikke gryden eller panden. Og undgå at forvarme den i længere tid, hvis den er tom.
- Varm ikke fødevarer på dåse eller i andre lufttætte beholdere, for at undgå eksplosioner på grund af luftudvidelse.
- Dette apparat kan bruges i en højde op til 4000 meter.

## BEHOLD DISSE VEJLEDNINGER PÅ ET SIKKERT STED



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Dette produkt er beregnet til brug i private husholdninger. Garantien gælder ikke for erhvervmæssig brug, ukorrekt brug eller hvis anvisningerne ikke følges korrekt, og producenten påtager sig intet ansvar for evt. skader.

## SPECIFIKATION

| Model  | Maksimal indgangsstrøm | Strømjusterings-område | Skærmtype     | Nominel strømforsyning      |
|--------|------------------------|------------------------|---------------|-----------------------------|
| IH2108 | 2100 W                 | 300 W-2100 W           | Digital skærm | 220 V-240 V/<br>50 Hz-60 Hz |

## PRODUKTSTRUKTUR

- |                                          |                                        |
|------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>A</b> Keramisk glas                   | <b>I</b> Kogeprogram                   |
| <b>B</b> Luftindtag                      | <b>J</b> Forstærket program            |
| <b>C</b> Luftudtag                       | <b>K</b> Sauteringsprogram             |
| <b>D</b> Betjeningspanel                 | <b>L</b> Stegeprogram                  |
| <b>E</b> Digital skærm                   | <b>M</b> Timer-knap                    |
| <b>F</b> G/H/I-<br>programmeringsknappen | <b>N</b> « +/- » knap/indstillingsknap |
| <b>G</b> Langsomt program                | <b>O</b> Pause-knap                    |
| <b>H</b> Småkogningsprogram              | <b>P</b> Tænd/sluk-knap                |

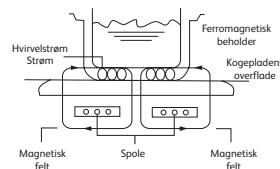
se produktvisning på side 2

## PRINCIP OG EGENSKABER

### Driftsprincip

En induktionskogeplade fungerer ved at opvarme en beholder med strøm induceret af et magnetfelt. Når elektrisk strøm går gennem en spole, genererer det et magnetfelt. På en induktionskogeplade bliver dette magnetfelt derefter induceret på bunden af beholderen. Strøm med meget lav intensitet går gennem bunden af beholderen. På trods af dens lave intensitet, genererer denne strøm varme i beholderen, når den går gennem. Princippet bag induktionskogepladen er at gange denne strøm, mens retning af højfrekvensfeltet ændres, for at opvarme bunden af beholderen. Opvarmningen sker øjeblikkelig, fordi så snart spolens strømforsyning aktiveres, opvarmes beholderen. Maden opvarmes derefter via kontakt med bunden af gryden eller panden.

For at induktionsmetoden kan fungere korrekt, skal kogeudstyret være ferromagnetisk. (Se flere oplysninger i afsnittet Køkkenredskaber).



DA

## Egenskaber

### Flere beskyttelselementer

- Beskyttelse mod spændingsfald og stigninger.
- Induktionskomfuret er kun egnet til induktionsgryder og pander, der har en diameter på mellem 10 og 26 cm (delen, der er i kontakt med kogepladen).
- Beskyttelse mod overophedning af apparatet.
- Beskyttelse mod opvarmning af en tom gryde eller pande, og risikoen for beskadigelse af sliplet-overflader eller antænding af olie.

### Miljøbeskyttelse

- Denne induktionskogeplade opfylder ErP-direktivet 2009/25/EF og EU-forordningen nr. 66/2014.
- Induktion er den mest effektive metode med hensyn til energi, med et udbytte på mere end 90 %.
- For at reducere energiforbruget, skal du putte et låg på gryden under tilberedningen.
- Induktion genererer ikke nogen flammer.
- Induktion bruger ikke brændstof og reducerer risikoen for husulykker i forbindelse med gasudslip eller brand på grund af dens mange kontrolelementer.
- Kogepladsen på denne induktionskogeplade har en driftsdiameter på 230 mm, og dets energiforbrug er EC (Wh/kg) = 195.

### Intelligent styring

- Flere tilberedningsfunktioner: Flere tilberedningsmetoder fra lav til høj effekt for at imødekomme forskellige tilberedningsbehov.
- Bredt udvalg af madlavningstemperaturer: Vedligeholder og regulerer tilberedningstemperaturen på en intelligent måde.
- Fleksibel timerfunktion: Giver mulighed for at programmere kogepladen til at stoppe tilberedningen efter mellem 1 minut og 3 timer (afhængigt af funktionen).
- Påvisning af tilstedeværelse af induktionsbeholdere: Hvis der ikke påvises en beholder eller en uegnet beholder på induktionsbrættet, udløses alarmen.
- Hvis temperaturen på kogepladen overstiger 50 °C når tilberedningen er færdig, blinker LCD-skærmen og viser "H". Ventilatoren bliver ved med at køre for at afkøle kogepladen.

### Praktisk rengøring

- Kogepladens glasplade er slidstærk og smelter ikke let. Den er også nemt at rengøre og vedligeholde.
- Forsigtig: Glaspladen kan være varm, når den har været i kontakt med beholderen.

## BRUGERVEJLEDNING

### MANUEL funktion

- Den manuelle funktion gør det muligt at tilberede alle slags fødevarer, ved at indstille varmestyrken manuelt.
- Nedenfor er varmestyrkerne, der svarer til hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren kan bruges på den manuelle funktion:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

### VALG AF PROGRAM: Langsom, småkogning, kogning

#### LANGSOM-funktion

- Den langsomme tilberedningsfunktion tilbereder fødevarerne på en lav temperatur, uden at der skal tilsættes vand eller fedt. Denne metode gør at fødevarerne opretholder deres kvalitet og smag.
- Nedenfor er varmestyrkerne, der svarer til hvert program:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Timeren kan bruges på den langsomme tilberedningsfunktion:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 30 min       | 180 min      |

#### SMÅKOGNING-funktion

- Denne funktion gør fødevarerne møre på grund af den lange tilberedningstid, som er lige under kogepunktet.
- Nedenfor er varmestyrkerne, der svarer til hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren kan bruges på småkogningsfunktionen:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 45 min       | 45 min       |

DA



## KOGNING-funktion

- Denne funktion er beregnet til at koge 0,4 til 2,5 liter vand i en gryde. (Brug ikke denne funktion til opvarmning af mælk, da det kan brænde på).
- Nedenfor er varmestyrkerne, der svarer til hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren kan bruges på kogefunktion:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 10 min       | 15 min       |



## FORSTÆRK-funktion

- Forstærk-funktionen hæver temperaturen meget hurtigt. Den kan bruges til hurtig tilberedning af fx kød på en høj temperatur.
- Nedenfor er varmestyrkerne, der svarer til hvert program:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Timeren kan bruges på forstærk-funktionen:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 120 min      |



## SAUTER-funktion

- Sauter-funktionen tilbereder fødevarerne i lidt fedt på en høj temperatur for at brune overfladen.
- Nedenfor er varmestyrkerne og olietemperaturene, der svarer til hvert program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Timeren kan bruges på sauter-funktion:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |



## STEGE-funktion

- Denne funktion steger fødevarerne i en stor mængde olie - op til 2 liter.
- Nedenfor er varmestyrkerne og olietemperaturene, der svarer til hvert program:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Timeren kan bruges på steger-funktion:

| Standard tid | Maksimal tid |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

## RENGØRING

Når apparatet skal rengøres, skal du trykke ledningen ud og vente indtil glaspladen er afkølet. Følg nedenstående anvisninger:

- Glaspladen: Hvis glaspladen er meget snavset, skal den rengøres med en fugtig, ikke-slibende svamp. Hvis pletterne er svære at få af, skal du bruge et passende rengøringsmiddel, som er beregnet til brug på keramiske kogeplader.
- Komfuret og betjeningspanelet: Brug en fugtig, blød klud til at rengøre disse. I tilfælde af olieflader, der ikke let fjernes, skal disse tørres af med en blød klud, der skylles i varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør derefter af med en fugtig, blød klud.
- Overfladen på luftindtagene/luftudgangene: Fjern støvet med en vatpind.

## FEJLKODER

- Stikkene mangler eller de er af den forkerte type: Hvis gryden eller pandens bunddiameter er mindre end 10 cm, eller hvis materialet er uegnet, lyder summeren og den digitale skærm viser "E1". Brug andet køkkenudstyr.
- Beskyttelse af strømkilden mod overophedning: Hvis strømkilden overophedes, afbryder induktionskogepladen den indgående strømforsyning, og skærmen viser "E2". Lad kogepladen afkøles: Kontakt kundeservice, hvis fejlen vedvarer.

DA

- Beskyttelse mod over- eller underspænding:

Hvis spændingen er over 265 V - 285 V, afbrydes den indgående strømforsyning til induktionskogepladen, og den digitale skærm viser "E3"; Hvis spændingen er mellem 150 V og 170 V, afbrydes den indgående strømforsyning til induktionskogepladen, og den digitale skærm viser "E4". Kontroller, at enhedens specifikationer er kompatible med dit elektriske netværk.

- Temperaturmåler:

Hvis sensoren er i et åbent kredsløb, bliver induktionskogepladen ved med at køre i et minut, og den digitale skærm vil vise "E5"; Hvis sensoren registrerer en kortslutning, viser induktionskogepladen straks "E6". Kontakt kundeservice.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.**
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή γνώσεις, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν

EL

τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που μπορούν να εκτελεστούν από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός αν είναι πάνω από 8 ετών και επιβλέπονται.

- Τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο σε θέσεις όπου δεν μπορούν να φτάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για τις ακόλουθες χρήσεις, οι οποίες ακυρώνουν την εγγύηση:
  - Σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων ή άλλων χώρων εργασίας,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων,
  - Σε καταλύματα τύπου «bed and breakfast».
- Αν καταστραφεί το ηλεκτρικό καλώδιο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Προσέχετε κατά τον χειρισμό της κεραμικής πλάκας για να μην σπάσει. Αν ραγίσει η επιφάνεια, κλείστε αμέσως την ηλεκτρική παροχή διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μη

χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις.

- Μη τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, μεταλλικά καπάκια, αλουμινόχαρτο κ.λπ. πάνω στην κεραμική πλάκα (διότι είναι αγωγοί της θερμότητας και μπορεί να προκληθεί τραυματισμός).
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά, αν έχει υποστεί ζημιά, ή αν υπάρχει ζημιά στο καλώδιο ή στο φις. Για ασφάλεια, αυτά τα εξαρτήματα πρέπει να αντικατασταθούν από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις.
- Μόνο ο τακτικός καθαρισμός και η τακτική συντήρηση της συσκευής μπορούν να πραγματοποιούνται από τον πελάτη. Κάθε άλλη εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις.
- Μη αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Παραμένουν καυτές για κάποιο διάστημα μετά τη χρήση.
- Τα άτομα που φέρουν καρδιακό βηματοδότη ή παρόμοιες ιατρικές συσκευές πρέπει να μένουν μακριά από την επαγωγική εστία όταν είναι

συνδεδεμένη στο ρεύμα. Αν έχετε αμφιβολίες, ρωτήστε έναν γιατρό πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

• **Προειδοποίηση:** Αν ραγίσει η επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

• **⚠ Προσοχή:** η κεραμική πλάκα είναι καυτή μετά το μαγείρεμα, μην την αγγίζετε.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη και δεν ισχύει η εγγύηση.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (οδηγία για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, το περιβάλλον κλπ.).
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα (AC). Πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, επαληθεύστε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται πάντα σε ξεχωριστή πρίζα με γείωση. Μη χρησιμοποιείτε αντάπτορα και μη συνδέετε άλλες συσκευές ταυτόχρονα στην ίδια πρίζα, για να μην υπάρξει ηλεκτρική υπερφόρτωση και κίνδυνος φωτιάς.
- Επειδή οι ισχύοντες κανονισμοί ενδέχεται να διαφέρουν από χώρα σε χώρα, εάν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από τη χώρα στην οποία αγοράστηκε, φροντίστε να ελεγχθεί από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.

- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται και να χρησιμοποιείται σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας, μακριά από θέσεις όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε χώρο με υψηλή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική πλάκα πάνω σε επιφάνειες από χάλυβα ή αλουμίνιο.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 10 cm (4 ίντσες) σε όλες τις πλευρές της συσκευής, ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε τοίχο ή κάτω από ντουλάπια στερεωμένα στον τοίχο.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ., κουρτίνες κ.λπ.).
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εστίες μαγειρέματος ή άλλες πηγές θερμότητας.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης. Αν τελικά χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης υπ' ευθύνη σας, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει φινις με σύνδεση γείωσης και είναι κατάλληλο για την ονομαστική ισχύ της συσκευής.
- Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα, μην την αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη, ούτε για λίγα λεπτά, ειδικά εάν κυκλοφορούν παιδιά.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το ηλεκτρικό καλώδιο σε θέση όπου μπορεί να το φτάσουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγές θερμότητας ή να ακουμπά πάνω σε αιχμηρά αντικείμενα.
- Λάβετε όλα τα αναγκαία μέτρα, ώστε να μην σκοντάψει κανείς στο καλώδιο προέκτασης.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, να την απενεργοποιείτε και να τη βγάξετε από την πρίζα.
- Μη βγάξετε ποτέ το φινις από την πρίζα, τραβώντας το καλώδιο.
- Ελέγχετε τη συσκευή και το καλώδιο για φθορά ή ζημιά πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Μη μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν είναι καυτή.

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
- Η επαγωγική κουζίνα πρέπει να διατηρείται καθαρή, ώστε να μην εισέρχεται σκόνη στο μοτέρ του ανεμιστήρα και προκληθεί βλάβη.
- Αν πάρει φωτιά κάποιο τμήμα της συσκευής, μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και σκεπάστε τις φλόγες με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο του κύκλου της εστίας.
- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος και μην προθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο για μεγάλο διάστημα.
- Μη ζεσταίνετε τρόφιμα μέσα σε κονσέρβες ή άλλους αεροστεγείς περιέκτες, για να μην προκληθεί έκρηξη λόγω διαστολής του αέρα.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψόμετρο έως 4000 μέτρα.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΕ ΑΣΦΑΛΗ ΘΕΣΗ



Ας προστατεύσουμε το περιβάλλον!

- ① Αυτή η συσκευή περιέχει πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Παραδώστε την σε δημοτικό κέντρο συλλογής απορριμμάτων.

Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Σε περίπτωση εμπορικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη και δεν ισχύει η εγγύηση.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| Μοντέλο | Μέγιστη ισχύς εισόδου | Εύρος ρύθμισης ισχύος | Τύπος οθόνης  | Συμβατή ηλεκτρική τροφοδοσία |
|---------|-----------------------|-----------------------|---------------|------------------------------|
| IH2108  | 2100W                 | 300W-2100W            | Ψηφιακή οθόνη | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz      |

## ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

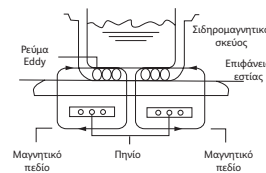
|                                             |                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Υαλοκεραμικό                       | <b>I</b> Πρόγραμμα Boil (Βρασμός)        |
| <b>B</b> Είσοδος αέρα                       | <b>J</b> Πρόγραμμα Boost                 |
| <b>C</b> Εξοδος αέρα                        | <b>K</b> Πρόγραμμα Stir Fry (Τσιγάρισμα) |
| <b>D</b> Πίνακας ελέγχου                    | <b>L</b> Πρόγραμμα Fry (Τηγάνισμα)       |
| <b>E</b> Ψηφιακή οθόνη ενδείξεων            | <b>M</b> Κουμπί χρονοδιακόπτη            |
| <b>F</b> Κουμπί επιλογής προγραμμάτων G/H/I | <b>N</b> Κουμπί / διακόπτης « +/- »      |
| <b>G</b> Πρόγραμμα Slow (Αργό)              | <b>O</b> Κουμπί παύσης                   |
| <b>H</b> Πρόγραμμα Stew (Σιγομαγείρεμα)     | <b>P</b> Κουμπί On/Off                   |

**βλ. εικόνες προϊόντος στη σελίδα 2**

## ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### Αρχή λειτουργίας

Οι επαγωγικές εστίες θερμαίνουν τα σκεύη με ρεύμα που παράγεται με ηλεκτρομαγνητική επαγωγή. Όταν διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα από ένα πηνίο, δημιουργείται ένα μαγνητικό πεδίο. Στις επαγωγικές εστίες, το μαγνητικό πεδίο επάγεται στη βάση του σκεύους. Από τη βάση του σκεύους διέρχονται ρεύματα Foucault πολύ χαμηλής έντασης. Παρά την πολύ χαμηλή ένταση, αυτά τα ρεύματα θερμαίνουν το σκεύος καθώς διέρχονται από αυτό. Η επαγωγική εστία πολλαπλασιάζει τα ρεύματα Foucault και ταυτόχρονα μεταβάλλει την κατεύθυνση του πεδίου πολύ υψηλής συχνότητας, ώστε να θερμανθεί ο πυθμένας του σκεύους. Η θέρμανση είναι άμεση, διότι μόλις αρχίσει να διέρχεται ρεύμα από το πηνίο, το σκεύος θερμαίνεται. Τα τρόφιμα θερμαίνονται στη συνέχεια μέσω της επαφής με τον πυθμένα του σκεύους.



EL

Για να λειτουργήσει σωστά η επαγωγική μέθοδος, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι κατασκευασμένο από σιδηρομαγνητικό υλικό. (Βλ. ενότητα «Σκεύη μαγειρέματος»).

## Χαρακτηριστικά

### Πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας

- Προστασία από πτώσεις τάσης/υπερτάσεις.
- Η επαγωγική εστία είναι κατάλληλη μόνο για επαγωγικές κατασρόλες με διάμετρο μεταξύ 10 και 26 cm (τμήμα σε επαφή με την κεραμική πλάκα).
- Προστασία από υπερθέρμανση της συσκευής.
- Ανίχνευση κινδύνου θέρμανσης κενού μαγειρικού σκεύους και κινδύνου καταστροφής αντικολλητικής επίστρωσης ή ανάφλεξης λαδιού.

### Προστασία του περιβάλλοντος

- Αυτή η επαγωγική εστία συμμορφώνεται με την οδηγία ErP 2009/25/EK και τον σχετικό εκτελεστικό κανονισμό της ΕΕ αριθ. 66/2014.
- Η επαγωγή είναι η αποδοτικότερη ενεργειακά μέθοδος, με ενεργειακή απόδοση πάνω από 90%.
- Για να περιορίσετε την κατανάλωση ενέργειας, σκεπάστε το σκεύος με καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Η επαγωγή δεν προκαλεί φλόγες.
- Η επαγωγή δεν απαιτεί καύσιμα και περιορίζει τον κίνδυνο οικιακών ατυχημάτων που σχετίζονται με διαρροές αερίου ή με φωτιά χάρη στις πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας.
- Αυτή η επαγωγική εστία έχει ωφέλιμη επιφάνεια 230 mm και κατανάλωση ενέργειας EC (Wh/kg) = 195.

### Έξυπνος έλεγχος

- Πολλαπλές λειτουργίες μαγειρέματος: πολλαπλά προγράμματα μαγειρέματος, χαμηλής έως υψηλής ισχύος, για διάφορες απαιτήσεις.
- Μεγάλο εύρος θερμοκρασίας μαγειρέματος: διατηρεί και ρυθμίζει έξυπνα τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Ευέλικτη λειτουργία χρονοδιακόπτη: επιτρέπει τον προγραμματισμό της εστίας, ώστε να σταματά το μαγείρεμα μετά από 1 λεπτό έως 3 ώρες (ανάλογα με το πρόγραμμα).
- Ανίχνευση παρουσίας επαγωγικών σκευών: αν δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος ή αν ανιχνευθεί ακατάλληλο σκεύος πάνω στην επαγωγική εστία, ενεργοποιείται συναγερμός.
- Αν η θερμοκρασία της υαλοκεραμικής πλάκας ξεπερνά τους 50 °C στο τέλος του μαγειρέματος, η οθόνη LCD αναβοσβήνει και εμφανίζει την ένδειξη «H» (καυτό). Ο ανεμιστήρας παραμένει σε λειτουργία για να κρυώσει την πλάκα.

## Εύκολος καθαρισμός

- Η υαλοκεραμική πλάκα είναι ανθεκτική στη φθορά και δεν μαυρίζει εύκολα. Επίσης, καθαρίζεται και συντηρείται εύκολα.
- Προσοχή: η υαλοκεραμική πλάκα μπορεί να είναι καυτή μετά την επαφή με το σκεύος.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία

- Στη μη αυτόματη λειτουργία, μπορείτε να μαγειρέψετε κάθε τύπο τροφίμου, ρυθμίζοντας εσείς την ισχύ θέρμανσης.
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη μη αυτόματη λειτουργία:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 15 λεπτά              | 180 λεπτά       |

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Slow, Stew, Boil

### Λειτουργία SLOW (Αργό μαγείρεμα)

- Στη λειτουργία Slow, το φαγητό μαγειρεύεται σε χαμηλή θερμοκρασία, χωρίς να χρειάζεται να προσθέσετε νερό ή λιπαρές ουσίες. Με αυτή τη μέθοδο μαγειρέματος, το φαγητό διατηρεί την ποιότητα και τη γεύση του.
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη λειτουργία Slow:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 30 λεπτά              | 180 λεπτά       |



## Λειτουργία STEW (Σιγομαγείρεμα)

- Σε αυτή τη λειτουργία, το φαγητό γίνεται πολύ μαλακό και μαγειρεύεται αργά, λίγο κάτω από τη θερμοκρασία βρασμού.
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη λειτουργία Stew:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 45 λεπτά              | 45 λεπτά        |



## Λειτουργία BOIL (ΒΡΑΣΜΟΣ)

- Σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να βράσετε από 0,4 λίτρα έως 2,5 λίτρα νερό μέσα σε μια κασαρόλα. (Μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ζεστάνετε γάλα γιατί μπορεί να καεί).
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη λειτουργία Boil:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 10 λεπτά              | 15 λεπτά        |



## Λειτουργία BOOST

- Η λειτουργία Boost αυξάνει τη θερμοκρασία της εστίας πολύ γρήγορα. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε τρόφιμα, όπως κρέας, πολύ γρήγορα σε υψηλή θερμοκρασία.
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη λειτουργία Boost:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 15 λεπτά              | 120 λεπτά       |



## Λειτουργία STIR FRY (ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ)

- Η λειτουργία Stir Fry ψήνει τα φαγητά με ελάχιστη λιπαρή ουσία σε υψηλή θερμοκρασία, έτσι ώστε να τσιγαριστούν επιφανειακά.
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι θερμοκρασίες λαδιού που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη λειτουργία Stir Fry:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 15 λεπτά              | 180 λεπτά       |



## Λειτουργία FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)

- Σε αυτή τη λειτουργία, τα τρόφιμα τηγανίζονται σε μεγάλη ποσότητα λαδιού - μέγιστο 2 λίτρα.
- Παρακάτω αναγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι θερμοκρασίες λαδιού που αντιστοιχούν σε κάθε πρόγραμμα:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος στη λειτουργία Fry:

| Προεπιλεγμένος χρόνος | Μέγιστος χρόνος |
|-----------------------|-----------------|
| 15 λεπτά              | 180 λεπτά       |

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Θα πρέπει να αποσυνδέσετε τον αγωγό ρεύματος, να περιμένετε να κρυώσει η υαλοκεραμική πλάκα και μετά να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες για να καθαρίσετε τη συσκευή:

1. Υαλοκεραμική πλάκα: αν η υαλοκεραμική πλάκα είναι πολύ βρώμικη, καθαρίστε τη με ένα υγρό μαλακό σφουγγάρι ή, για πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο καθαριστικό προϊόν ειδικά για κεραμικές εστίες.

2. Σώμα κουζίνας και πίνακας ελέγχου: Χρησιμοποιήστε ένα υγρό μαλακό πανί. Αν υπάρχουν λιπαροί λεκέδες που δεν καθαρίζουν εύκολα, σκουπίστε τους λεκέδες με ένα μαλακό πανί βρεγμένο με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων και μετά καθαρίστε με ένα υγρό μαλακό πανί.

3. Επιφάνεια εισόδου/εξόδου αέρα: καθαρίστε τη σκόνη με μπατονέτα.

### ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

• Δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος ή έχει τοποθετηθεί ακατάλληλο σκεύος: Αν η βάση του σκεύους έχει διάμετρο μικρότερη από 10 cm, ή αν το σκεύος δεν είναι κατασκευασμένο από κατάλληλο υλικό, θα ηχήσει ο βομβητής και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «E1». Αλλάξτε μαγειρικό σκεύος.

• Προστασία πηγής ισχύος από υπερθέρμανση:

Αν υπερθερμανθεί η πηγή ισχύος, η επαγωγική εστία κόβει την παροχή ρεύματος και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «E2». Αφήστε την πλάκα να κρυώσει: αν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

• Προστασία από πτώση τάσης/υπέρταση:

Αν η τάση είναι πάνω από 265 V - 285 V, διακόπτεται η παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία και στην ψηφιακή οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «E3». Αν η τάση είναι μεταξύ 150 V και 170 V, διακόπτεται η παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία και στην ψηφιακή οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «E4». Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της συσκευής είναι συμβατά με το ηλεκτρικό δίκτυο.

• Αισθητήρας θερμοκρασίας:

Αν ο αισθητήρας βρίσκεται σε ανοικτό κύκλωμα, η επαγωγική εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί για ένα λεπτό και θα εμφανίσει τον κωδικό «E5». Αν ο αισθητήρας ανιχνεύσει βραχυκύκλωμα, η επαγωγική εστία θα εμφανίσει αμέσως τον κωδικό «E6». Απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- **Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-as para futuras consultas.**
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam

PT

os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Uma vez que este aparelho se destina apenas a uso doméstico, este não se destina a ser utilizado, e a garantia não se aplica, nas seguintes situações:
  - Zonas de alimentação reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
  - Quintas;
  - Utilização por parte de clientes de hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
  - Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas qualificadas, de forma a evitar situações de perigo para o utilizador.
- Utilize a placa de cerâmica com cuidado para não partir. Em caso de fissuras na superfície, desligue imediatamente o aparelho da tomada, pois

existe um risco de choque elétrico. Não utilize o aparelho e contacte o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- Não coloque objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres, tampas, folhas de alumínio, etc. na placa de cerâmica (uma vez que estes objetos podem conduzir calor e causar ferimentos).
- Nunca mergulhe o aparelho ou o respetivo cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. De forma a manter uma utilização segura, estas peças devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho, uma vez que estas retêm temperaturas altas durante algum tempo após a respetiva utilização.
- Os portadores de pacemakers cardíacos ou outros dispositivos médicos semelhantes devem manter-se afastados da placa de indução quando esta se

encontrar ligada à corrente elétrica. Em caso de dúvida, antes de utilizar este produto, consulte um médico de forma a evitar qualquer situação de perigo.

- **Aviso:** se a superfície apresentar fissuras, desligue o aparelho de forma a evitar um potencial choque elétrico.

-  **Aviso:** não toque na placa de cerâmica depois de cozinhar pois corre o risco de se queimar

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior. No caso de utilização profissional, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicável.
- Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentos aplicáveis (diretivas relativas a baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com os alimentos, ambiente, etc.).
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente CA. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, certifique-se de que a tensão da fonte de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de identificação do aparelho.
- Qualquer erro de ligação invalidará a garantia.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada dedicada com ligação à terra. Não utilize um adaptador de tomada nem ligue outros aparelhos simultaneamente à mesma tomada de forma a evitar uma sobrecarga elétrica e risco de incêndio.
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a verificação junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Retire todo o material de acondicionamento, incluindo autocolantes e acessórios, tanto no interior, como no exterior do aparelho.
- O aparelho deve ser colocado e utilizado numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de salpicos de água.

- Não coloque nem utilize este aparelho em ambientes com níveis humidade elevada.
- Não coloque nem utilize a placa de indução em superfícies de aço ou alumínio.
- Mantenha um espaço livre de, pelo menos, 10 cm (4 polegadas) à volta do aparelho de forma a garantir uma ventilação adequada.
- Nunca coloque nem utilize o aparelho perto de uma parede ou por baixo de um armário de parede.
- Nunca coloque nem utilize o aparelho por baixo ou perto de objetos facilmente inflamáveis (por exemplo, cortinas, etc.).
- Nunca coloque nem utilize o aparelho em cima ou perto de um fogão ou de outras fontes de calor.
- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes de o utilizar.
- Não utilize uma extensão elétrica. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se de que esta se encontra em perfeitas condições de funcionamento, que tem uma ficha com ligação à terra e que é adequada à potência nominal do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver ligado à fonte de alimentação, nem sequer por alguns momentos, especialmente quando houver crianças por perto.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado em locais onde as crianças o possam alcançar.
- O cabo de alimentação nunca deve estar próximo ou em contacto com as peças quentes do aparelho, perto de fontes de calor ou sobre extremidades afiadas.
- Tome todas as medidas de precaução necessárias para evitar que alguém tropece numa extensão elétrica.
- Desligue e retire a ficha do aparelho da fonte de alimentação quando este não estiver a ser utilizado.
- Nunca desligue a ficha puxando pelo cabo de alimentação.
- Verifique se o aparelho ou o cabo de alimentação apresentam sinais de desgaste ou danos antes de os ligar à corrente.
- Nunca desloque o aparelho enquanto este ainda estiver quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar e arrumar.
- Mantenha sempre a placa de indução limpa para não acumular pó no motor da ventoinha e, assim, provocar uma avaria.

- Em caso de incêndio em algumas das peças do aparelho, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho da tomada e abafe as chamas com um pano húmido.
- Coloque o recipiente no centro do círculo.
- Não sobreaqueça nem pré-aqueça o recipiente durante muito tempo estando vazio.
- Não aqueça alimentos enlatados ou noutros recipientes hermeticamente fechados para evitar rebentamento causado pela expansão do ar.
- Este aparelho pode ser utilizado a uma altitude de até 4000 metros.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Este produto foi concebido apenas para uso doméstico. No caso de qualquer utilização comercial, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicável.

## ESPECIFICAÇÕES

| Modelo | Potência máxima de entrada | Intervalo de potência ajustado | Tipo de ecrã | Fonte de alimentação aplicável |
|--------|----------------------------|--------------------------------|--------------|--------------------------------|
| IH2108 | 2100W                      | 300W-2100W                     | Ecrã digital | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz        |

## ESTRUTURA DO PRODUTO

- |                                               |                                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Placa vitrocerâmica                  | <b>I</b> Programa ferver                 |
| <b>B</b> Entrada de ar                        | <b>J</b> Programa aumento de intensidade |
| <b>C</b> Saída de ar                          | <b>K</b> Programa saltear                |
| <b>D</b> Painel de controlo                   | <b>L</b> Programa fritar                 |
| <b>E</b> Ecrã digital                         | <b>M</b> Botão temporizador              |
| <b>F</b> Botão de seleção dos programas G/H/I | <b>N</b> Botão/cursor “+/-”              |
| <b>G</b> Programa lento                       | <b>O</b> Botão pausa                     |
| <b>H</b> Programa estufar                     | <b>P</b> Botão de ligar/desligar         |

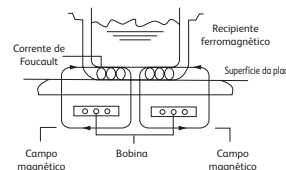
**consultar a página 2 da visualização do produto**

## PRINCÍPIO E CARACTERÍSTICAS

### Princípio de funcionamento

Uma placa de aquecimento por indução funciona através do aquecimento de um recipiente utilizando as correntes induzidas por um campo magnético. Quando uma corrente elétrica passa através de uma bobina, é gerado um campo magnético.

Numa placa de aquecimento por indução, este campo magnético é então induzido na base do recipiente. As correntes de Foucault de intensidade muito baixa passam pela base do recipiente. Apesar da sua baixa intensidade, estas correntes geram calor no recipiente à medida que passam pelo mesmo. O princípio por detrás da placa de aquecimento por indução é a multiplicação destas correntes Foucault, alterando a direção do campo de frequência bastante elevada para aquecer o fundo do recipiente. O processo de aquecimento é instantâneo, porque assim que a fonte de alimentação da bobina é ativada, o recipiente é aquecido. Os alimentos são então aquecidos através do contacto com a base do recipiente.



PT

Para que o método de indução funcione corretamente, o utensílio de cozinha deve ser ferromagnético. (Para mais informações, consulte a secção de Utensílios de cozinha).

## Características

### Várias proteções de segurança

- Proteção contra quedas/picos de tensão.
- A placa de indução apenas é adequada para painéis de indução com um diâmetro entre 10 e 26 cm (peça em contacto com a placa de cerâmica).
- Proteção contra o sobreaquecimento do aparelho.
- Detecção do risco de aquecimento de um utensílio de cozinha vazio e do risco de danificar o revestimento antiaderente ou de inflamação do óleo.

### Proteção ambiental

- Esta placa de indução está em conformidade com a Diretiva ErP 2009/25/CE e com o respetivo regulamento de implementação da UE n.º 66/2014.
- A indução é o método mais eficiente em termos de energia, com uma produtividade energética superior a 90 %.
- Para reduzir o consumo de energia, coloque uma tampa na panela enquanto estiver a cozinhar.
- A indução não produz chamas.
- A indução não necessita de combustível e reduz o risco de acidentes domésticos associados a fugas de gás ou incêndios devido aos seus vários controlos.
- A área de cozedura nesta placa de indução tem um diâmetro de 230 mm e o seu consumo de energia é CE (Wh/kg) = 195.

### Controlo inteligente

- Várias funções de cozinha: vários modos de cozedura, de baixa ou alta potência, para satisfazer as mais variadas exigências de cozedura.
- Vasta seleção de temperaturas: mantém e regula a temperatura da cozedura de forma inteligente.
- Função de temporizador flexível: permite programar a placa de aquecimento para parar a cozedura entre 1 minuto a 3 horas (consoante o modo).
- Detecção da presença de recipientes de indução: se não for detetado nenhum recipiente ou se for detetado um recipiente inadequado na placa de indução, o alarme será acionado.
- Se a temperatura da placa vitrocerâmica exceder os 50 °C no final da cozedura, o ecrã LCD irá ficar intermitente e apresentar a letra "H". A ventoinha irá continuar a funcionar de forma a arrefecer a placa.

### Limpeza fácil

- A placa vitrocerâmica é resistente ao desgaste e não mancha com facilidade. É igualmente fácil de limpar e preservar.

Atenção: a placa vitrocerâmica pode estar quente depois de estar em contacto com o recipiente.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Modo MANUAL

- O modo Manual permite-lhe cozinhar todo o tipo de alimentos ajustando manualmente a potência de aquecimento.
- Abaixo encontram-se os níveis de potência que correspondem a cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- O temporizador está disponível no modo Manual:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 15 min            | 180 min      |

### SELEÇÃO DO PROGRAMA: Lento, Estufar, Ferver

#### Modo LENTO

- O modo de cozedura Lento cozinha os alimentos a uma temperatura baixa, sem necessidade de adicionar água ou gorduras. Este método de cozedura ajuda a manter a qualidade e o sabor dos alimentos.
- Abaixo encontram-se os níveis de potência que correspondem a cada programa:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- O temporizador está disponível no modo de cozedura Lento:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 30 min            | 180 min      |

#### Modo ESTUFAR

- Este modo permite tornar os alimentos mais tenros devido a uma cozedura mais prolongada, imediatamente antes do ponto de ebulição.
- Abaixo encontram-se os níveis de potência que correspondem a cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- O temporizador está disponível no modo Estufar:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 45 min            | 45 min       |



## Modo FERVER

- Este modo irá ferver entre 0,4 L e 2,5 L de água numa panela. (Não utilize esta função para aquecer leite, pois este poderá queimar-se).
- Abaixo encontram-se os níveis de potência que correspondem a cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- O temporizador está disponível no modo Ferver:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 10 min            | 15 min       |



## Modo AUMENTO DE INTENSIDADE

- O Aumento de intensidade aumenta muito rapidamente a temperatura do círculo. Pode ser utilizado para cozinhar alimentos, tal como carne, muito rapidamente e a uma temperatura elevada.
- Abaixo encontram-se os níveis de potência que correspondem a cada programa:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- O temporizador está disponível no modo Aumento de intensidade:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 15 min            | 120 min      |



## Modo SALTEAR

- O modo Saltear cozinha os alimentos em pouca gordura e a uma temperatura elevada, de modo a salteá-los.
- Abaixo encontram-se os níveis de potência e as temperaturas do óleo que correspondem a cada programa:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- O temporizador está disponível no modo Saltear:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 15 min            | 180 min      |



## Modo FRITAR

- Este modo fritar os alimentos numa grande quantidade de óleo, até um máximo de 2 L.
- Abaixo encontram-se os níveis de potência e as temperaturas do óleo que correspondem a cada programa:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- O temporizador está disponível no modo Fritar:

| Tempo predefinido | Tempo máximo |
|-------------------|--------------|
| 15 min            | 180 min      |

## LIMPEZA

É necessário desligar o cabo de alimentação, aguardar até que a placa vitrocerâmica arrefeça e, em seguida, seguir as seguintes instruções para efetuar a limpeza do aparelho:

1. Placa vitrocerâmica: se a placa vitrocerâmica estiver muito suja, limpe com uma esponja não abrasiva e húmida ou, em caso de manchas mais difíceis, utilize um produto de limpeza adequado e concebido para utilização em placas de cerâmica.
2. Estrutura da placa e painel de controlo: Utilize um pano suave e húmido para efetuar a limpeza. Em caso de manchas de óleo difíceis de remover, limpe as manchas com um pano suave humedecido em água quente e um pouco de detergente da loiça e, em seguida, volte a limpar com um pano suave e húmido.
3. Superfície de entrada/saída de ar: remova o pó existente com um cotonete.

## CÓDIGOS DE ERRO

- Recipiente inadequado ou em falta:

Se o diâmetro da base da panela for inferior a 10 cm ou se o material da panela for inadequado, será emitido um aviso sonoro e o ecrã digital irá apresentar a mensagem “E1”. Troque o utensílio de cozinha.

- Proteção da fonte de alimentação em termos de sobreaquecimento:

Se a fonte de alimentação sobreaquecer, o aparelho de cozedura por indução irá interromper a receção de energia e o ecrã irá apresentar a mensagem “E2”. Deixe a placa de aquecimento arrefecer: se o defeito persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- Proteção contra sobretensão ou subtensão:

Se a tensão for superior a 265 V - 285 V, a receção de energia do aparelho de cozedura por indução será interrompida e o ecrã digital irá apresentar a mensagem “E3”; se a tensão estiver entre 150 V e 170 V, a receção de energia do aparelho de cozedura por indução será interrompida e o ecrã digital irá apresentar a mensagem “E4”. Verifique se as especificações do dispositivo são compatíveis com a sua rede elétrica.

- Sensor de temperatura:

Se o sensor estiver em circuito aberto, o aparelho de cozedura por indução irá continuar a funcionar durante um minuto e o ecrã digital irá apresentar a mensagem “E5”; se o sensor detetar um curto-circuito, o aparelho de cozedura por indução irá apresentar imediatamente a mensagem “E6”. Contacte o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Pred prvým použitím zariadenia si prečítajte tento návod na použitie a v prípade potreby si ho uschovajte.**
- Tento spotrebič sa neovláda pomocou externého časového spínača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú oslabené, ani osobami, ktoré nemajú dostatok skúseností alebo vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť nemôže poskytnúť dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa pokynov na používanie zariadenia.
- Dohliadajte na deti, aby sa so zariadením nehrali.
- Túto pomôcku môžu používať deti od 8 rokov a osoby bez dostatočných skúseností alebo s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami za predpokladu, že boli vyškolené a informované o bezpečnom používaní pomôcky a sú si vedomé možných rizík. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča môžu vykonávať len deti vo veku od 8 rokov a len pod dohľadom.

SK

- Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Váš spotrebič bol navrhnutý na použitie v domácnosti, nie je určený na použitie v nasledujúcich situáciách, na ktoré sa nevzťahuje záruka:
  - v zamestnaneckých kuchyniach, obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
  - na farmách,
  - klienti hotelov, motelov a iných ubytovacích zariadení;
  - v ubytovniach.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisné oddelenie alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- S keramickou doskou manipulujte opatrne, aby nedošlo k jej prasknutiu. V prípade prasklín na povrchu musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. V takom prípade zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Na sklokeramickú varnú dosku neodkladajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo hliníkové fólie atď. (môžu prenášať teplo a spôsobiť zranenie).
- Nikdy neponárajte zariadenie ani jeho napájací kábel do vody alebo inej tekutiny.

- Zariadenie nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak je poškodené alebo ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Aby sa zabezpečilo jeho bezpečné používanie, tieto komponenty musí vymeniť autorizované servisné stredisko.
- Akýkoľvek iný zásah ako čistenie a bežnú údržbu vykonanú zákazníkom musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov zariadenia, po použití zostávajú určitý čas horúce.
- Osoby, ktoré používajú kardiostimulátor alebo podobné zdravotnícke pomôcky, musia zostať v bezpečnej vzdialenosti od indukčnej varnej dosky, keď je zapojená do zásuvky. V prípade pochybností sa pred použitím tohto výrobku poraďte s lekárom, aby ste predišli akémukoľvek riziku.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.
- ⚠ Dôležité: nedotýkajte sa keramickej dosky, ktorá zostáva po varení horúca.
- Táto jednotka je určená len na domáce použitie v interiéri. V prípade použitia na komerčné účely, nevhodného použitia alebo použitia v rozpore s návodom na použitie sa výrobca zrieka akejkoľvek zodpovednosti a záruka zaniká..
- Z bezpečnostných dôvodov toto zariadenie spĺňa platné normy a predpisy (nízke napätie, elektromagnetická kompatibilita, materiály prichádzajúce do styku s potravinami, ochrana životného prostredia atď.).

- Zariadenie je navrhnuté výlučne na prácu so striedavým prúdom. Pred prvým použitím zariadenia skontrolujte, či napätie vo vašej elektrickej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia.
- Akékoľvek chybné zapojenie má za následok stratu záruky.
- Spotrebič vždy zapájajte do zásuvky vybavenej uzemňovacím kolíkom. Nepoužívajte zásuvkový adaptér ani nezapájajte iný spotrebič do tej istej zásuvky, aby ste zabránili prepätiu a riziku požiaru.
- Vzhľadom na rôzne platné normy nechajte prístroj skontrolovať
- v autorizovanom servisnom stredisku, ak sa používa v inej krajine ako v tej, v ktorej bol zakúpený.
- Vyberte prístroj z obalu, potom odstráňte všetky lepiace pásky
- a príslušenstvo, ktoré sú vo vnútri aj mimo obalu.
- Prístroj sa odporúča skladovať a používať na rovnom, stabilnom, žiaruvzdornom povrchu chránenom pred striekajúcou vodou.
- Zariadenie sa neodporúča umiestňovať a používať v prostredí s vysokou vlhkosťou.
- Indukčnú varnú dosku sa neodporúča umiestňovať ani používať na oceľových alebo hliníkových povrchoch.
- Na zabezpečenie dostatočného vetrania nechajte na všetkých stranách jednotky medzeru minimálne 10 cm (4 palce).
- Prístroj nikdy neukladajte ani nepoužívajte v blízkosti steny alebo na závesnej polici.
- Spotrebič nikdy neukladajte ani nepoužívajte nad predmetmi, ktoré sa môžu ľahko vznietiť (záclony a pod.), ani v ich blízkosti.
- Nikdy neumiestňujte ani nepoužívajte spotrebič na varnú dosku alebo iné zdroje tepla, ani v ich blízkosti.
- Pred každým použitím úplne odviňte prírodný kábel.
- Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak ste ochotní niešť zodpovednosť sami, môžete použiť iba predlžovací kábel v dobrom stave, ktorý je vybavený uzemňovacím kolíkom a je prispôsobený výkonu spotrebiča.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapojený do siete bez dozoru, a to ani na krátky čas, najmä ak sú v blízkosti detí.
- Závesný napájací kábel zapojený do elektrickej siete musí byť mimo dosahu detí.
- Napájací kábel sa nikdy nesmie nachádzať v blízkosti horúcich častí zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo na ostrej hrane.
- Prijmite všetky potrebné opatrenia, aby ste sa vyhli zakopnutiu o predlžovací kábel.

- Ak zariadenie nepoužívate, vypnite ho a odpojte od elektrickej siete.
- Pri odpojení spotrebiča zo zásuvky nikdy neťahajte za napájací kábel.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či spotrebič a napájací kábel nevykazujú známky opotrebovania alebo poškodenia.
- Neprenášajte spotrebič, kým nevychladne.
- Pred čistením a odložením spotrebiča ho nechajte úplne vychladnúť.
- Vždy udržiavajte indukčnú dosku riadne čistú, aby sa do motora ventilátora nedostal prach, ktorý by mohol viesť k poruche.
- Ak sa niektorá časť spotrebiča vznieti, nikdy sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. V takom prípade odpojte spotrebič od elektrickej siete a uhasťte plamene vlhkou handrou.
- Hrnec umiestnite do stredu varného kruhu.
- Hrnec neprehrievajte a nenechávajte ho dlho prázdny.
- Nikdy neohrievajte potraviny v plechovkách alebo iných hermeticky uzavretých nádobách, aby ste zabránili výbuchu spôsobenému rozpínaním vzduchu.
- Tento prístroj možno používať až do nadmorskej výšky 4 000 metrov.

## USCHOVAJTE TIETO POKYNY NA BEZPEČNOM MIESTE



- Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!
- ① Vaše zariadenie obsahuje množstvo obnoviteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➔ Odnesť ho na príslušné zberné miesto vo vašej obci.

Tento výrobok je určený len na domáce použitie. V prípade použitia na komerčné účely, nevhodného použitia alebo použitia v rozpore s návodom na použitie sa výrobca zrieka akejkoľvek zodpovednosti a záruka zaniká.

## ŠPECIFIKÁCIE

| Model  | Maximálny príkon | Rozsah nastavenia výkonu | Typ displeja      | Použiteľné napájanie          |
|--------|------------------|--------------------------|-------------------|-------------------------------|
| IH2108 | 2100 W           | 300 W - 2100 W           | Digitálny displej | 220 V - 240 V / 50 Hz - 60 Hz |

## ŠTRUKTÚRA VÝROBKU

|                                         |                                      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>A</b> Keramické sklo                 | <b>I</b> Program varenia             |
| <b>B</b> Prívod vzduchu                 | <b>J</b> Program urýchlenia          |
| <b>C</b> Výstup vzduchu                 | <b>K</b> Program prudkého vyprážania |
| <b>D</b> Ovládací panel                 | <b>L</b> Program vyprážania          |
| <b>E</b> Digitálna obrazovka            | <b>M</b> Tlačidlo časovača           |
| <b>F</b> Tlačidlo výberu programu G/H/I | <b>N</b> Tlačidlo „+/-“/Posuvník     |
| <b>G</b> Program pomalého varenia       | <b>O</b> Tlačidlo Pauza              |
| <b>H</b> Program dusenia                | <b>P</b> Tlačidlo Zap./Vyp.          |

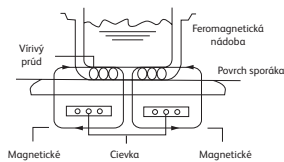
**pozri stranu 2 prehľadu produktov**

## PRINCÍP A VLASTNOSTI

### Funkčný princíp

Funkčný princíp indukčnej varnej dosky spočíva v ohrievaní nádoby pomocou prúdu vedeného magnetickým poľom. Keď cievkou prechádza elektrický prúd, vytvára sa magnetické pole. V prípade indukčnej dosky sa toto magnetické pole zachytáva na dne nádoby. Dnom nádoby tak prechádzajú vírivé prúdy s veľmi nízkou intenzitou. Tieto prúdy napriek svojej slabej intenzite spôsobujú pri prechode zahrievanie nádoby. Princípom indukčnej dosky je znásobenie týchto vírivých prúdov zmenou smeru poľa pri veľmi vysokej frekvencii, čo vedie k ohrevu dna nádoby. Ohrev je okamžitý, pretože nádoba sa začne ohrievať hneď po zapnutí napájania cievky. Potraviny sa potom ohrievajú kontaktom s dnom nádoby.

Kuchynské náradie musí byť feromagnetické, aby zachytávalo vírivé prúdy. (podrobnosti nájdete v kapitole o kuchynskom náradí).



## Vlastnosti

### Niekoľko bezpečnostných poistiek

- Prepäťová/podpäťová poistka.
- Varná doska funguje len s indukčnými hrncami, ktorých priemer prichádzajúci do kontaktu so sklokeramikou je od 12 do 24 cm.
- Poistka proti prehriatiu zariadenia.
- Zistenie rizika zahrievania prázdnej varnej nádoby a rizika poškodenia neprilnavého povrchu alebo vznietenia oleja.

### Ochrana životného prostredia

- Táto indukčná varná doska je v súlade so smernicou ErP 2009/25/ES a jej vykonávacím nariadením EÚ 66/2014.
- Indukcia je energeticky najúčinnější spôsob vykurovania s účinnosťou viac ako 90 %.
- Ak chcete znížiť spotrebu energie, počas varenia prikryte panvicu pokrievkou.
- Počas indukcie nevznikajú žiadne plamene.
- Indukcia nevyžaduje žiadne horľavé látky, a keďže má veľa kontrolných poistiek, môže znížiť riziko domáчих nehôd spôsobených únikom plynu alebo požiarom.
- Varná plocha tejto indukčnej varnej dosky má pracovný priemer 230 mm a jej spotreba energie je EC (Wh/kg) = 195.

### „Inteligentné“ ovládanie

- Niekoľko funkcií varenia: Niekoľko režimov varenia od nízkeho po vysoký výkon, ktoré vyhovujú rôznym potrebám varenia.
- Široký rozsah voľby teploty varenia: udržiava a reguluje teplotu varenia „inteligentným“ spôsobom.
- Flexibilná funkcia časovača: umožňuje naprogramovať zastavenie varu od 1 min do 2 h.
- Zistenie prítomnosti indukčnej nádoby: ak vnútorný detekčný systém nezistí žiadnu nádobu alebo zistí nádobu nevhodnú pre indukčnú dosku, spustí sa varovný signál.
- Ak je teplota sklokeramickej varnej dosky na konci varenia vyššia ako 50 °C, LCD displej bliká a zobrazuje „H“. Ventilátor sa neustále spúšťa, aby chladil dosku.

### Jednoduché čistenie

- Sklokeramická varná doska sa neopotrebuje ani nestráca lesk, a preto sa ľahko čistí a udržiava.
- Ak nádoba počas varenia pretečie, zdvihnite ju a utrite dosku mäkkou vlhkou handričkou.
- Pozor, sklokeramika môže byť po kontakte s nádobou horúca.

SK

## MANUÁLNY režim

- Manuálny režim umožňuje variť všetky druhy potravín manuálnym nastavením výkonu ohrevu.
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu, ktoré zodpovedajú jednotlivým programom:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozícii v manuálnom režime:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 15 min       | 180 min      |

## VÝBER PROGRAMU: Pomalé varenie, Dusenie, Varenie

### Režim POMALÉ VARENIE

- Režim pomalého varenia varí jedlo pri nízkej teplote bez pridania vody alebo tuku. Tento spôsob varenia pomáha zachovať kvalitu a chuť potravín.
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu, ktoré zodpovedajú jednotlivým programom:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- V režime pomalého varenia je k dispozícii časovač:

| Prednastavený čas | Maximálny čas |
|-------------------|---------------|
| 30 min            | 180 min       |

### Režim DUSENIE

- Tento režim umožňuje pripravovať jedlo dlhým varením tesne pod bodom varu.
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu, ktoré zodpovedajú jednotlivým programom:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozícii v režime dusenia:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 45 min       | 45 min       |



## Režim VARENIE

- V tomto režime sa v hrnci uvarí od 0,4 l do 2,5 l vody. (Túto funkciu nepoužívajte na ohrev mlieka, pretože by sa mohlo spáliť).
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu, ktoré zodpovedajú jednotlivým programom:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozícii v režime varenia:

| Prednastavený čas | Maximálny čas |
|-------------------|---------------|
| 10 min            | 15 min        |



## Režim URÝCHLENIE

- Urýchlenie veľmi rýchlo zvyšuje teplotu varnej dosky. Tento režim možno použiť na veľmi rýchlu prípravu potravín, napríklad mäsa, pri vysokej teplote.
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu, ktoré zodpovedajú jednotlivým programom:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Časovač je k dispozícii v režime dusenia:

| Prednastavený čas | Maximálny čas |
|-------------------|---------------|
| 15 min            | 120 min       |



## Režim PRUDKÉ VYPRAŽANIE

- Režim prudkého vyprážania upravuje potraviny s malým množstvom tuku pri vysokej teplote, aby ich povrch zhnedol.
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu a teploty oleja zodpovedajúce jednotlivým programom:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Časovač je k dispozícii v režime prudkého vyprážania:

| Default time | Maximálny čas |
|--------------|---------------|
| 15 min       | 180 min       |



## Režim VYPRÁŽANIE

- V tomto režime sa potraviny vyprážajú vo veľkom množstve oleja – maximálne 2 litre.
- Nižšie sú uvedené úrovne výkonu a teploty oleja zodpovedajúce jednotlivým programom:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Časovač je k dispozícii v režime vyprážania:

| Prednastavený čas | Maximálny |
|-------------------|-----------|
| 15 min            | 180 min   |

## ČISTENIE

Musíte odpojiť napájací kábel od elektrickej siete, počkať, kým sklokeramická varná doska nevychladne, a potom postupovať podľa nižšie uvedených pokynov na čistenie:

1. Sklokeramická doska: Ak je sklokeramická varná doska veľmi znečistená, v prípade potreby ju vyčistíte vlhkou, mierne abrazívnou špongiou alebo čistiacim prostriedkom určeným na čistenie sklokeramických varných dosiek.
2. Okrem prístrojového a ovládacieho panela: Čistíte mäkkou vlhkou handričkou. Zaschnuté olejové škvrny vyčistíte mäkkou handričkou namočenou vo vlažnej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu a potom utrite mäkkou vlhkou handričkou.
3. Oblasť prívodu/výstupu vzduchu: odstráňte prach pomocou vatovej tyčinky. Chýbajúca alebo nevhodná nádoba:

## CHYBOVÉ HLÁSENIA

Ak je priemer dna nádoby menší ako 10 cm alebo ak je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu, zaznie zvukový signál a na číselnom displeji sa zobrazí „E1“. Vymeňte kuchynské nádoby

- Ochrana generátora energie proti prehriatiu:

Ak sa generátor energie prehreje, indukčná varná doska preruší prívod energie a na displeji sa zobrazí „E2“. Nechajte dosku vychladnúť: ak porucha pretrváva, kontaktujte záručný servis.

- Poistka proti prepätiu alebo podpätiu.

Ak je napätie vyššie ako 265 V – 285 V, vstupné napájanie indukčnej varnej dosky sa preruší a na číselnom displeji sa zobrazí „E3“; ak je napätie medzi 150 V – 170 V, preruší sa vstupné napájanie indukčnej varnej dosky a na číselnom displeji sa zobrazí „E4“. Skontrolujte, či zariadenie zodpovedá vašej domácej elektrickej sieti.

- Snímač teploty:

Ak je snímač v otvorenom obvode, indukčná varná doska bude pokračovať v prevádzke približne jednu minútu a na číselnom displeji sa zobrazí „E5“; ak je snímač skratovaný, indukčná varná doska okamžite zobrazí „E6“. Kontaktujte záručný servis.

- **A készülék első használata előtt, kérjük olvassa el ezt a használati utasítást, és őrizze meg, hogy szükség esetén használhassa.**
- Ne hozza működésbe a készüléket külső időzítő kapcsolóval vagy elválasztott távvezérlő rendszerrel.
- Ezt a készüléket nem használhatják a csökkent testi, szellemi vagy mentális képességű személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve kellő tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek, ha nem biztosítható a biztonságukért felelősséget vállaló személyek részéről a készülék használati utasításai betartásának ellenőrzése vagy felügyelete.
- Felügyelje a gyermekeket, azért, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják a 8 év alatti gyermekek és a kellő tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek, ideértve a csökkent testi, szellemi vagy mentális képességekkel rendelkező személyeket is, kivéve, ha kellő oktatásban és figyelmeztetésben részesültek a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak a lehetséges kockázatokkal. A gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását 8 évnél idősebb gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

- Tartsa távol a készüléket és a csatlakozó kábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- A készülékét háztartási használatra tervezték, így nem alkalmas a következő esetekben történő használatra, amelyekre a jótállás sem érvényes:
  - munkáltatói teakonyhák boltokban, irodákban és egyéb munkahelyeken;
  - farmok;
  - szálláshelyek, motelek és más szállásadó létesítmények vendégei;
  - kollégiumok, szállók.
- Ha sérült a tápkábel, a gyártó, a szervizosztálya vagy hasonló szakképesítésű személy köteles kicserélni a veszélyek elkerülése érdekében.
- Óvatosan bánjon a kerámia lappal, hogy ne repedjen meg. Felületi repedések esetén kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az elektromos áramütés veszélyét. A készülék használatát ilyen esetben függessze fel, és hívja a márkaszerviz központot.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, például kést, villát, kanalat, fedőt vagy alumínium fóliát, stb. az üvegkerámia lapra (ezek vezetik a hőt, és sérülést okozhatnak).
- A készüléket vagy a tápkábelét soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék használatát függessze fel, ha rendellenes

működést, sérülést vagy a tápkábel, illetve a csatlakozó aljzat sérülését tapasztalja. A biztonságos használat érdekében ezeket az alkatrészeket a márkaszerviz központ köteles kicserélni.

- A felhasználó által végez tisztításon és a mindennapi karbantartáson kívül bármilyen beavatkozásra csak a márkaszerviz központ jogosult.
- Soha ne érintse a készülék forró alkatrészeit, ezek a kikapcsolás után is forrók maradnak egy ideig.
- A pacemaker vagy hasonló orvosi készüléket használó személyek tartsanak biztonságos távolságot az indukciós főzőlaptól, ha a készülék csatlakozik a fali csatlakozóba. Kétségek esetén egyeztessen orvosával még mielőtt a készüléket használatba venné, hogy elkerülje a kockázatokat.
- Figyelemfelhívás: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az elektromos áramütést.
- ⚠ Fontos: ne érintse a kerámia lapot, mert az a főzés után is forró marad.
- A készülék kizárólag otthoni és beltéri használatra szolgál. A használati utasítással ellentétes és/vagy kereskedelmi célú használat esetén a gyártó nem vállalja a felelősséget, és megszűnik a jótállás érvényessége.
- Biztonsági okokból a készülék összhangban áll az érvényes szabványokkal és előírásokkal (az alacsony feszültségű készülékekre, az elektromágneses kompatibilitásra, az élelmiszerekkel érintkező anyagokra, a környezetvédelemre, stb. vonatkozó irányelvek).

- A készüléket kizárólag váltóáramú működésre tervezték. A készülék használatba vétele előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján szereplő értéknek.
- A hibás bekötés a jótállás érvényességének elvesztéséhez vezet.
- A készüléket csak földelt csatlakozó aljzatba kösse. Ne használjon csatlakozó adapter, és ne csatlakoztasson más készüléket ugyanabba a csatlakozó aljzatba, hogy kizárja az elektromos túlfeszültséget és a tűz kockázatát.
- Tekintettel az egyes érvényes szabványok eltéréseire ellenőriztesse a készüléket márkaszervizben, ha vásárlástól eltérő országban kívánja használni.
- Vegye ki a készüléket a csomagolásból, és távolítsa el minden ragasztószalagot, tartozékot, amelyek a készülékben vagy a csomagoláson vannak.
- Ajánlott a készüléket egy lapos, stabil, hőálló, fröccsenő vízzel szemben védett felületre állítani.
- Nem helyezze és ne használja a készüléket nedves környezetben.
- Nem ajánlott az indukciós főzőlap használata acél vagy alumínium felületen történő használatra.
- A készülék minden oldalán hagyjon legalább 10 cm (4 hüvelyk) távolságot a megfelelő szellőzés biztosítására.
- Soha ne helyezze a készüléket és ne is használja szorosan a fal mellett vagy felfüggesztett polc alatt.
- Soha ne tegyen lobbanékony vagy gyúlékony tárgyakat a készülék fölé, vagy annak közelébe (függöny, stb.).
- Soha ne tegye a készüléket és ne használja más főzőlapon vagy hőforrás közelében.
- A tápkábelt a használat előtt mindig tekerje ki teljesen.
- Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha vállalja érte a felelősséget, kizárólag megfelelő állapotú, földelőtűskével ellátott és a készülék teljesítményéhez igazodó hosszabbító kábelt használjon.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket bekapcsolt állapotban, még ha csak egy pillanatra is, különösen ne gyermekek közelében.
- A csatlakozó aljzatba dugott függő tápkábelt tartsa távol a HU gyermekektől.
- A tápkábel nem érintkezhet a fogyasztója forró részeivel, más hőforrásokkal és az éles szélekkel, és nem is lehet annak közelében.
- Tegyen meg minden szükséges intézkedést annak érdekében, hogy senki ne bukasson fel a hosszabbító kábelben.

- Ha a készüléket nem használja, kapcsolja ki, és húzza ki a tápkábeljét az aljzatból.
- Ha leválasztja a hálózatról, soha nem a tápkábelt húzza.
- Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizze a tápkábelt, hogy kiderítse a kopás vagy a sérülés jeleit.
- Ne helyezze át a készüléket, amíg az ki nem hűlt.
- Mielőtt a készüléket tisztítaná vagy karbantartaná, hagyja teljesen kihűlni.
- Az indukciós főzőlapot tartsa mindig tisztán, hogy elkerülhesse a por motor ventilátorába kerülését, ami könnyen meghibásodáshoz vezethet.
- Ha a készülék bármely része lángra lobbanna, soha ne oltsa a lángokat vízzel. A készüléket ilyen esetben kösse le a hálózatról, és a lángot oltsa el nedves ronggyal.
- A fazekat mindig a főzőkör közepére helyezze.
- Ne melegítse túl a fazekat, és ne melegítse üresen hosszabb ideig.
- Soha ne melegítsen konzervet vagy más hermetikusan lezárt edényben lévő élelmiszert, hogy elkerülje a levegő tágulás okozta robbanást.
- Ez a készülék maximum 4000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.

## TARTSA A HASZNÁLATI UTASÍTÁST BIZTONSÁGOS HELYEN



A környezetvédelem az első helyen van!

❶ Készüléke számos újrahasznosítható vagy újra felhasználható anyagot tartalmaz.

➤ Vigye a településén erre kijelölt gyűjtőhelyre.

Ez a készülék kizárólag otthoni használatra szolgál. A használati utasítással ellentétes és/vagy kereskedelmi célú használat esetén a gyártó nem vállalja a felelősséget, és megszűnik a jótállás érvényessége.

## SPECIFIKÁCIÓ

| Model  | Maximális teljesítmény felvétel | Teljesítmény beállítás tartománya | Kijelző típusa  | Használható tápforrás         |
|--------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| IH2108 | 2100 W                          | 300 W - 2100 W                    | Digital Display | 220 V - 240 V / 50 Hz - 60 Hz |

## TERMÉKSTRUKTÚRA

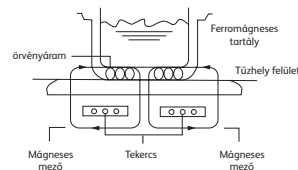
|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Kerámia üveg                 | <b>I</b> Főzés program                |
| <b>B</b> Levegő csatlakozás           | <b>J</b> Gyorsfőzés program           |
| <b>C</b> A levegő kimenete            | <b>K</b> Hirtelensütés program        |
| <b>D</b> Kezelőpanel                  | <b>L</b> Sütés program                |
| <b>E</b> Digitális kijelző képernyője | <b>M</b> Időzítő nyomógombja          |
| <b>F</b> Programválasztó gomb G/H/I   | <b>N</b> Nyomógombok « +/- » / Eltoló |
| <b>G</b> Lassú főzés program          | <b>O</b> Szünet nyomógomb             |
| <b>H</b> Párolás program              | <b>P</b> Kikapcsoló/bekapcsoló gomb   |

lásd 2. oldalon a termékáttekintést

## ALAPELV ÉS TULAJDONSÁGOK

### Működési elve

Az indukciós főzőlap működési elve, hogy mágneses mezőn át vezetett elektromos áram felmelegíti az edény alját. Az elektromos áram tekercsen áthaladásakor mágneses tér keletkezik. Ezt a mágneses teret az indukciós főzőlap esetében az edény alja fogja fel. Az edény alján át ezert nagyon gyenge intenzitású örvénylő áram halad át. A gyenge intenzitás ellenére ezek az áram az áthaladásakor az edény felmelegedését okozzák. Az indukciós főzőlap elve ezeknek az áramlásoknak a szorzatában és a rendkívül magas frekvenciájú irányváltásában áll, ami az edény aljának felmelegedését okozza. A felmelegedés azonnali, mivel az edény a tekercs áramellátása után azonnal melegedni kezd. Az élelmiszerek pedig az edény belső fenekével történő érintkezés útján melegsznek fel. A konyhai edényeknek ferromágnesesnek kell lenniük, hogy felfogják az örvénylő áramokat. (a részletekhez lapozzon a konyhai eszközök fejezetéhez).



HU

## Tulajdonságok

### Néhány biztonsági biztosíték

- Túlfeszültségvédő/alulfeszültségvédő.
- A főzőlap csak olyan indukciós edényekkel működik, amelyek üvegkerámia lappal érintkező átmérője 12 és 24 cm között van.
- A készülék túlmelegedés elleni biztosíték.
- Üres edény melegítés elleni kockázat érzékelő és a tapadásmentes bevonat sérülés vagy az olaj belobbanás kockázata elleni védelem.

### Környezetvédelem

- Ez az indukciós főzőlap összhangban áll a ErP 2009/25/EK irányelvvel és annak végrehajtó rendeltével EU 2014/66.
- Az indukció energetikai szempontból a leghatékonyabb melegítési közeg több mint 90 %-os hatásfokkal.
- Az energiafogyasztás csökkentése érdekében tegye fel a fedő a fazéokra főzőskor.
- Az indukciós főzőskor nem keletkezik láng.
- Az indukció nem termel égéstermék, mert számos ellenőrző biztosítéka van, amivel csökkenthető a háztartási balesetek száma a gázszivárgás vagy a tűz következtében.
- A főzési terület átmérője az indukciós főzőlapon 230 mm, és az energiafogyasztás EC (Wh/kg) = 195.

### „Okos” ellenőrzés

- Bizonyos főzőfunkciók: Több főzési mód állítható be az alacsonytól a nagy teljesítményig, amelyek megfelelnek a főzési igényeknek.
- Széles tartományban állítható főzőhőmérséklet: „okos” módon tartja és szabályozza a főzési hőmérsékletet.
- A rugalmas időzítő funkció: lehetővé teszi a főzés leállításának programozását 1 perctől 2 óráig.
- Az indukciós edény jelenlétének érzékelése: ha a rendszer nem érzékeli az edényt vagy az indukciós lapra alkalmatlan edényt észlel, figyelmeztető jelet ad ki.
- Ha az üvegkerámia hőmérséklete a főzés végén meghaladja az 50°C-t, a kijelzőn a „H” jel villog. A ventilátor tovább forog, hogy hűtse a lapot.

### Könnyen tisztítható

- Az üvegkerámia nem kopik és nem veszít fényéből, ezért könnyen tisztítható és tisztán tartható.
- Ha a főzőskor kifut az étel, emelje fel, és a lapot törölje le nedves ronggyal.
- Ügyeljen arra hogy az üvegkerámia az edénnyel érintkezés után forró lehet.

## FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

### KÉZI ÜZEMMÓD

- A kézi üzemmódban minden élelmiszer főzésekor a hőmérsékletet kézzel kell beállítani.
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Az időzítő kézi üzemmódban áll rendelkezésre:

| Előre beállított idő | Maximális idő |
|----------------------|---------------|
| 15 perc              | 180 perc      |



### PROGRAMVÁLASZTÁS: Lassú főzés, Párolás, Főzés



#### LASSÚ FŐZÉS üzemmód

- A Lassú főzés üzemmód az élelmiszereket alacsony hőmérséklettel kezeli, anélkül, hogy vizet vagy zsírt kellene hozzáadni. Ez a főzési mód elősegíti az ételek és fogások minőségének fenntartását.
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Az időzítő a Lassú főzés üzemmódban áll rendelkezésre:

| Előre beállított idő | Maximális idő |
|----------------------|---------------|
| 30 perc              | 180 perc      |



#### PÁROLÁS mód

- Ez az üzemmód a hosszú főzési idővel készíti az ételeket, közvetlenül forráspont alatt tartva a hőmérsékletet.
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Az időzítő a Párolás üzemmódban áll rendelkezésre:

| Előre beállított idő | Maximális idő |
|----------------------|---------------|
| 45 perc              | 45 perc       |

## FŐZÉS mód

- Ez az üzemmód 0,4 l és 2,5 l víz közötti mennyiségű vizet forral fel. (Ezt a funkciót ne használja a tej melegítéséhez mert odaégetheti).
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Az időzítő a Főzés üzemmódban áll rendelkezésre:

| Előre beállított idő | Maximális idő |
|----------------------|---------------|
| 10 perc              | 15 perc       |

## A GYORSFŐZÉS mód

- A gyorsfőzés mód rendkívül gyorsan növeli a lap hőmérsékletét. Az üzemmódot az élelmiszerek, például húsok, nagyon gyors és magas hőmérsékletű hőkezelésére ajánljuk.
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Az időzítő a Gyorsfőzés üzemmódban áll rendelkezésre:

| Előre beállított idő | Maximális idő |
|----------------------|---------------|
| 15 perc              | 120 perc      |

## HIRTELENSÜTÉS program

- A Hirtelensütés programmal az élelmiszereket egy kis olaj hozzáadásával magas hőmérsékleten hőkezelheti, avagy kérésítheti.
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek és olajhőmérsékletek:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Az időzítő a Hirtelensütés üzemmódban áll rendelkezésre:

| Előre beállított idő | Maximális idő |
|----------------------|---------------|
| 15 perc              | 180 perc      |

## SÜTÉS mód

- Ez az üzemmód nagy mennyiségű - max. 2 liter - olajban történő sütésre alkalmas.
- Alább szerepelnek a programoknak megfelelő teljesítményszintek és olajhőmérsékletek:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Az időzítő a Sütés üzemmódban áll rendelkezésre:

| Default time | Maximum time |
|--------------|--------------|
| 15 perc      | 180 perc     |

## TISZTÍTÁS

Húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból, várjon amíg az üvegkerámia lap teljesen kihűl, majd kövesse a készülék alábbi tisztítási utasításait:

- Üvegkerámia lap: Ha az üvegkerámia lap elszennyeződött, tisztítsa meg nedves ronggyal, óvatosan abrazív szivaccsal, vagy üvegkerámia lap tisztítására alkalmas tisztítószerrel, ha ez szükséges.
- A készülék külső része és a vezérlőpanel: Tisztítsa meg finom nedves ronggyal. A beszáradt olajfoltokat törölje le finom, langyos vízbe mártott ronggyal, kevés edénymosogató szerrel, majd törölje le finom nedves ronggyal.
- A felület a levegő bemenetére/kimenetére: a port távolítsa el vattarudakkal. Hiányzó vagy alkalmatlan edény:

## HIBAÜZENET

Ha az edényátmérő 10 cm-nél kisebb, vagy nem megfelelő anyagú, a készülék hangjelzést ad, és megjelenik az „E1” hibaüzenet a kijelzőn. Váltson edényt.

- A teljesítménygenerátor védelme a túlmelegedés ellen: Ha a készülék túlmelegszik, a teljesítménygenerátor, az indukciós főzőlap megszakítja a tápellátást, és a kijelzőn megjelenik az „E2” hibaüzenet. Hagyja teljesen kihűlni a lapot: ha a hiba továbbra is fennáll, kérjük, keresse a garanciális szervizt.

HU

- Tülfeszültségvédő/alulfeszültségvédő biztosíték.

Ha a feszültség magasabb mint 265-285 V, az indukciós főzőlap megszakítja a beérkező tápellátást, és a numerikus kijelzőn megjelenik az „E3” hibaüzenet; ha a feszültség alacsonyabb mint 150 - 170 V, az indukciós főzőlap megszakítja a beérkező tápellátást, és a numerikus kijelzőn megjelenik az „E4” hibaüzenet. Ellenőrizze, hogy a készüléke megfelel-e az adott elektromos hálózat feszültségének.

- Hőérzékelő:

Ha a hőérzékelő nyitott körben van, az indukciós főzőlap továbbra is működni fog kb. 1 percig, és a numerikus kijelzőn megjelenik az „E5” hibaüzenet; ha az érzékelő zárlatos, a numerikus kijelzőn megjelenik az „E6” hibaüzenet. Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

## OLULISED OHUTUSJUHISED

- **Enne toote esmakordset kasutamist lugege hoolikalt juhiseid ning hoidke neid tuleviku tarbeks turvalises kohas.**
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise aeg-lüliti või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid juhendanud või juhendanud seadme kasutamist.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8-aastastest ja vanemad ning isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui nad on saanud järelevalvet või juhendamist seadme ohutu kasutamise kohta ja mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Puhastamist ja hooldust ei tohi teha lapsed, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja kui nad on järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Kuna see seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks, ei ole see mõeldud kasutamiseks ja garantii ei kehti :
  - Töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades ;
  - Talumajapidamised ;
  - Hotellide, hotellide ja muude elamutüüpi keskkondade klientide poolt;
  - Bed and breakfast tüüpi keskkonnad.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks asendada kas tootja, tema volitatud teeninduskeskuse või sarnase kvalifikatsiooniga isikute poolt.
- Palun käsitsege keraamilist plaati ettevaatlikult, et vältida purunemist. Kui pinnal tekib mõni pragu, lülitage seade kohe välja, elektrilöögi oht. Ärge kasutage seadet ning võtke ühendust heakskiidetud teeninduskeskusega.
- Ärge asetage keraamilisele plaadile mingeid metallesemeid, nagu nuga, kahvel, lusikas, kaas ja alumiiniumfoolium jne ... (kuna need võivad juhtida kuumust ja põhjustada vigastusi).
- Ärge kunagi sukeldage seadet või selle toitejuhet vette või mõnda muusse vedelikku.
- Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta õigesti, kui see on kahjustatud või kui toitejuhe või pistik on

kahjustatud. Ohutuse säilitamiseks tuleb need osad asendada volitatud hoolduskeskuses.

- Igasuguseid muid toiminguid peale tavapärase puhastamise ja hoolduse peab tegema volitatud teeninduskeskus.
- Ärge kunagi puudutage seadme kuumi pindu, need jäävad pärast kasutamist mõneks ajaks kuumaks.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator või sarnased meditsiiniseadmed, tuleb hoida induktsoonpliidist eemal, kui see on ühendatud vooluvõrku. Kahtluse korral konsulteerige enne toote kasutamist arstiga, et vältida ohtu.
- Hoiatus: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- ⚠ Märkus: keraamiline plaat on pärast toiduvalmistamist kuum, palun ärge puudutage seda
- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ruumides. Kommertskasutus, mittesobiva kasutamise või juhiste eiramise korral ei võta tootja mingit vastutust ja garantii ei kehti.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade kehtivatele standarditele ja eeskirjadele (madalpinge, elektromagnetilise ühilduvuse, toiduainetega kokkupuutuvate materjalide, keskkonna jne. direktiivid).
- See seade on ettenähtud töötama ainult vahelduvvooluga. Enne kasutamist enne esmakordset kasutamist, kontrollige, et teie võrgupinge vastab seadme andmesildil märgitud pingele.
- Iga ühenduseviga muudab teie garantii kehtetuks.

- Ühendage seade alati spetsiaalsesse maandusühendusega pistikupessa. Ärge kasutage pistikupesa adapterit ega ühendage samaaegselt ühtegi muud seadet samasse pistikupessa, et vältida elektrilist ülekoormust ja tulekahjuohtu.
- Võttes arvesse erinevaid kehtivaid standardeid, kui seadet kasutatakse muus riigis kui see, kus see osteti, laske seda kontrollida volitatud teeninduskeskuses.
- Eemaldage kõik pakkematerjalid, kleeibised ja tarvikud seadme seest ja väljastpoolt.
- Seade tuleb paigutada ja kasutada tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal tööpinnal, eemal veepritsmete eest.
- Ärge paigutage ega kasutage seda seadet kõrge õhuniiskusega keskkondades.
- Ärge asetage ega kasutage induktsiooniplaati teras- või alumiiniumpindadele.
- Hoidke seadme kõikidel külgedel vähemalt 10 cm (4 tolli) suurune vahe, et tagada piisav ventilatsioon.
- Ärge kunagi asetage ega kasutage seadet seina lähedale või seinakapi alla.
- Ärge kunagi asetage seadet kergesti süttivate esemete (nt kardinad jne) alla või lähedusse ega kasutage seda.
- Ärge kunagi asetage ega kasutage seadet pliidi või muude soojusallikate peale või nende lähedusse.
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui te võtate vastutuse, kasutage ainult sellist pikendusjuhet, mis on heas seisukorras, millel on maandusühendusega pistik ja mis sobib seadme võimsusele.
- Ärge kunagi jätke seadet vooluvõrku ühendatud seadme järelvalveta, isegi kui see on vaid hetkeks, eriti kui seal viibivad lapsed.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda kohas, kus lapsed võivad selleni jõuda.
- Toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade läheduses ega nendega kokkupuutes, kuumuseallikate lähedal ega toetuda teravatele servadele.
- Võtke kasutusele kõik vajalikud ettevaatusabinõud, et keegi ei komistaks pikendusjuhtme otsa.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Toitejuhtme lahtiühendamisel ärge kunagi tõmmake juhtmest.

- Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige seadet ja toitejuhet kulumise või kahjustuste suhtes.
- Ärge kunagi liigutage seadet, kui see on kuum.
- Laske seadmel enne puhastamist ja hoiustamist täielikult jahtuda.
- Hoidke induktsioonipliit alati puhtana, et vältida tolmu sattumist ventilaatorimootorisse ja sellega kaasnevat talitlushäireid.
- Kui seadme osad peaksid süttima, ärge kunagi püüdke leeki veega kustutada. Ühendage seade lahti ja lüüa seade leeki niiske lapiga.
- Asetage pann kuumutusringi keskele.
- Ärge kuumutage panni üle ega kuumutage seda tühjal pikka aega.
- Ärge kuumutage toiduaineid konservides või muudes õhukindlates mahutites, et vältida õhu paisumisest tingitud plahvatusi.
- Seda seadet saab kasutada kuni 4000 meetri kõrgusel.

## HOIDKE NEID JUHISEID TURVALISES KOHAS



Keskonnakaitse esikohal!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta.
- ➡ Jäta see kohaliku olmejäätmete kogumispunkti.

See toode on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Mis tahes kommertseesmärgil kasutamise, sobimatu kasutamise või juhiste mittejärgimise eest tootja ei võta vastutust ja garantii ei kehti.

## SPETSIFIKATSIOON

| Mudel  | Maksimaalse võimsuse reguleerimine | Sisendvõimsuse vahemik | Ekraan Toide      | Kohaldatav toitetüüp    |
|--------|------------------------------------|------------------------|-------------------|-------------------------|
| IH2108 | 2100W                              | 300W-2100W             | Digitaalne Ekraan | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz |

## TOOTE STRUKTUUR

|                                        |                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>A</b> Keraamiline klaas             | <b>I</b> Keetmise programm           |
| <b>B</b> Õhu sisenemine                | <b>J</b> Võimenduse programm         |
| <b>C</b> Õhu väljumine                 | <b>K</b> Segades praadimise programm |
| <b>D</b> Juhtpaneel                    | <b>L</b> Fry programm                |
| <b>E</b> Digitaalne ekraan             | <b>M</b> Taimeri nupp                |
| <b>F</b> G/H/I programmide valiku nupp | <b>N</b> « +/- » nupp / liugur       |
| <b>G</b> Aeglane programm              | <b>O</b> Pausinupp                   |
| <b>H</b> Hautamise programm            | <b>P</b> Sees/väljas nupp            |

vt toote vaade lk 2

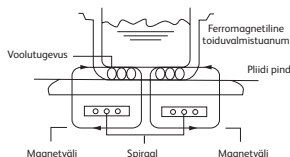
## PÕHIMÕTE JA OMADUSED

### Tööpõhimõte

Induktsioonküttekeha töötab, kasutades magnetvälja poolt indutseeritud voolu. Kui elektrivool läbib mähist, tekitab see magnetvälja. Induktsiooniplaadil indutseeritakse see magnetväli uuesti soojusenergiaks toiduvalmistusanuma põhi.

Foucault' voolud, mille intensiivsus on väga väike, läbivad toiduvalmistusanuma põhja. Hoolimata oma vähesest intensiivsusest tekitavad need voolud toiduvalmistusanuma läbimisel kuumust. Induktsioonkuumutusplaadi põhimõte on nende Foucault' voolude mitmekordistamine, muutes samal ajal väga kõrgsagedusliku välja suunda, et kuumutada toiduvalmistusanuma põhja. Kuumutusprotsess on kohene, sest niipea, kui spiraalteallikas aktiveeritakse, kuumutatakse toiduvalmistusanumat. Toitu kuumutatakse seejärel läbi kokkupuute pannipõhjaga.

Induktsioonimeetodinõuetekohaseks toimimiseks peab toiduvalmistamisvahend olema ferromagnetiline. (Vt üksikasjad jaotises "Toidunõud").



## Omadused

### Mitmekordne ohutuskaitse

- Kaitse pingelanguse/kõrgepingele eest.
- Induktsioonipliit sobib ainult induktsioonipottidele, mille läbimõõt on vahemikus 10-26 cm (keraamilise plaadiga kokkupuutuv osa).
- Kaitse seadme ülekuumenemise eest.
- Tühja toiduvalmistamisnõude kuumutamise riski tuvastamine ja oht, et nakkekindel kate võib kahjustada või õli süttida.

### Keskonnakaitse

- See induktsioonpliit vastab ErP-direktiivile 2009/25/EÜ ja selle ELi rakendusmäärusele nr 66/2014.
- Induktsioon on energia seisukohast kõige tõhusam meetod, mille energiatootlikkus on üle 90 %.
- Energiakulu vähendamiseks asetage pannile küpsetamise ajal kaas.
- Induktsioon ei tekitale leeki.
- Induktsioon ei vaja kütust ja vähendab tänu arvukatele juhtimiseseadmetele gaasilekke või tulekahjuga seotud koduste õnnetuste ohtu.
- Selle induktsioonipliidi keeduala tööläbimõõt on 230 mm ja selle energiatarbimine on EC (Wh/kg) = 195.

### Nutikas juhtimine

- Mitmesugused toiduvalmistamisfunktsioonid: mitu toiduvalmistamisrežiimi madalast kuni kõrge võimsuseni, et rahuldada erinevaid toiduvalmistamisvajadusi.
- Lai toiduvalmistamise temperatuurivahemik: säilitab ja reguleerib toiduvalmistamise temperatuuri nutikalt.
- Taimeri paindlik funktsioon: võimaldab programmeerida pliidiplaadi nii, et see lõpetab küpsetamise 1 minuti kuni 3 tunni pärast (sõltuvalt režiimist).
- Induktsioonanumate olemasolu tuvastamine: kui induktsiooniplaadil ei tuvastata ühtegi toiduvalmistusanumat või tuvastatakse sobimatu toiduvalmistusanum, käivitub häire.
- Kui keraamilise klaasplaadi temperatuur ületab küpsetamise lõpus 50° C, vilgub LCD-ekraan ja kuvab "H". Ventilator töötab edasi, et jahutada plaati.

### Mugav puhastus

- Keraamiline klaasplaat on kulumiskindel ja ei tuhmu kergesti. Samuti on seda lihtne puhastada ja hooldada.

Ettevaatust: keraamiline klaas võib olla kuum pärast kokkupuudet toiduvalmistusanumaga.

ET

## KASUTUSJUHEND

### MANUAALNE režiim

- Manuaalne režiim võimaldab teil valmistada igat liiki toitu, reguleerides kuumutusvõimsust käsitsi.
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimer on saadaval manuaalses režiimis:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 180 min         |

### PROGRAMMI VALIK: Aeglane, hautamine, keetmine

#### SLOW režiim

- Aeglane toiduvalmistamise režiim küpsetab toitu madalal temperatuuril, ilma et oleks vaja lisada vett või rasva. See toiduvalmistamise meetod aitab toidul säilitada oma kvaliteedi ja maitse.
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Taimer on saadaval aeglases küpsetusrežiimis:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 30 min        | 180 min         |

#### STEW režiim

- See režiim võimaldab muuta toidu pehmeks tänu pikale toiduvalmistamiseajale, mis jääb veidi alla keemistemperatuuri.
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimer on saadaval Stew Mode'is:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 45 min        | 45 min          |

#### BOIL režiim

- See režiim keedab potis 0,4 l kuni 2,5 l vett. (Ärge kasutage seda funktsiooni piima kuumutamiseks, sest see võib põhja kõrbedada).
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimer on saadaval keedurežiimis:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 10 min        | 15 min          |

#### BOOST-režiim

- Boost tõstab plaadi temperatuuri väga kiiresti. Seda saab kasutada toidu, näiteks liha, väga kiireks küpsetamiseks kõrgel temperatuuril.
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimer on saadaval Boost-režiimis:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 120 min         |

#### STIR FRY režiim

- Režiim Stir Fry küpsetab toitu väheses rasvas kõrgel temperatuuril, nii et pind pruunistub.
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed ja õlitemperatuurid:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Taimer on saadaval Stir Fry režiimis:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 180 min         |



## FRY režiim

- See režiim praeb toitu suures koguses õlis - maksimaalselt 2 l.
- Allpool on esitatud igale programmile vastavad võimsustasemed ja õlitemperatuurid:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Taimer on saadaval Fry režiimis:

| Vaikimisi aeg | Maksimaalne aeg |
|---------------|-----------------|
| 15 min        | 180 min         |

## PUHASTAMINE

Te peate toitejuhtme lahti ühendama, oodake, kuni keraamiline klaasplaat on jahtunud, seejärel järgige seadme puhastamiseks alljärgnevaid juhiseid:

1. Keraamiline klaasplaat: kui keraamiline klaasplaat on väga määrdunud, puhastage seda niiske mitteabrasiivse käsnaga või kasutage raskestieemaldatavate plekkide puhul sobivat puhastusvahendit, mis on mõeldud kasutamiseks keraamilistel pliitidel.
2. Pliidi korpus ja juhtpaneel: Kasutage puhastamiseks niisket pehmet lappi. Kui õliplekke ei ole lihtne eemaldada, pühkige plekid ära pehme lapiga, mida on loputatud sooja veega ja vähese pesuvahendiga ning puhastage seejärel niiske pehme lapiga.
3. Õhu sisse- ja väljalaske ala: eemaldage tolm vatitikuga.

## VIGASTUSKOODID

- Toiduvalmistusnõu puudub või ei ole õiget tüüpi:

Kui poti aluse läbimõõt on väiksem kui 10 cm või kui poti materjal ei sobi, kõlab helisignaali ja digitaalsel ekraanil kuvatakse "E1". Asendage toidunõud.

- Toiteallika kaitse ülekuumenemise eest:

Kui toiteallikas kuumeneb üle, katkestab induktioonküpsetusseade sissetuleva toite ja ekraanil kuvatakse "E2". Laske pliidiplaadil jahtuda: kui viga püsib, võtke ühendust klienditeenindusega.

- Üle- või alapingekaitse:

Kui pinge on suurem kui 265 V - 285 V, siis induktioonseadme toitepinge lülitatakse välja ja digitaalsel ekraanil kuvatakse "E3"; kui pinge on vahemikus 150 V kuni 170 V, lülitatakse induktioonseadme toide välja ja digitaalsel ekraanil kuvatakse "E4". Kontrollige, et teie seadme spetsifikatsioonid ühilduvad teie elektrivõrguga.

- Temperatuuriandur:

Kui anduri kontuur on avatud, jätkab induktioonküpsetusseade tööd ühe minuti jooksul ja digitaalsel ekraanil kuvatakse "E5"; kui andur tuvastab lühise, kuvatakse induktioonküpsetusseadmel kohe "E6". Võtke ühendust klienditeenindusega.

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### • **Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, pirms lietojat ierīci pirmo reizi, un saglabāiet to, ja vēlāk rodas nepieciešamība tajā ieskatīties:**

- Šī ierīce nav paredzēta ekspluatācijai, izmantojot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu orgānu vai psihiskām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas uzrauga vai tām dod norādījumus par ierīces lietošanu tā persona, kura ir atbildīga par viņu drošību.
- Bērniem jābūt pieaugušo uzraudzībā, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar šo ierīci.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki bērni, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu orgānu vai psihiskajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tās ir uzraudzītas vai instruētas par ierīces lietošanu drošā veidā un saprot ar to saistītos apdraudējumus. Tīrīšanu un lietotāja veicamo apkopi drīkst veikt bērni tikai tad, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.

- Ierīce un elektrības kabelis jāuzglabā tā, lai tie nebūtu pieejami bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Tā kā šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā, tā nav paredzēta lietošanai, un garantija nesedz:
  - Darbinieku virtuves zonas veikalos, birojos un citā darba vidē;
  - Lauku mājās;
  - Klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās platībās;
  - Iestādes, kas piedāvā naktsmītņus un brokastis.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā apstiprinātam servisa centram vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no jebkādam briesmām.
- Lūdzu, uzmanīgi rīkojieties ar keramikas plāksni, lai izvairītos no salaušanas. Ja uz virsmas ir plaisa, nekavējoties izslēdziet strāvas padevi, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. Neizmantojiet ierīci un sazinieties ar apstiprinātu klientu servisa centru.
- Nenovietojiet uz keramikas plāksnes nekādus metāla priekšmetus, piemēram, nazi, dakšīņu, karoti, vāku, alumīnija foliju u. c. (jo tie var vadīt karstumu un radīt traumas).
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi, ja tā ir bojāta vai ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša. Lai uzturētu drošību, šīs detaļas jānomaina apstiprinātā servisa centrā.
- Jebkura cita iejaukšanās, izņemot parasto tīrīšanu un apkopi, ko veic klients, jāveic apstiprinātā servisa centrā.
- Nekad nepieskarieties ierīces karstajām virsmām, jo pēc lietošanas tās vēl kādu laiku būs karstas.
- Cilvēki kuriem ir uzstādīti sirds darbības stimulatori vai līdzīgas medicīniskās ierīces, nedrīkst atrasties indukcijas plīts tuvumā, kad tā ir pieslēgta strāvas padevei. Ja rodas šaubas, pirms šī produkta lietošanas konsultējieties ar ārstu, lai izvairītos no jebkādiem riskiem.
- Brīdinājums: Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena iespējamības.
- ⚠ Paziņojums: keramikas plāksne pēc ēdiena gatavošanas ir karsta; lūdzu, nepieskarieties tai.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai iekštelpās mājāsaimniecībā. Profesionālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai instrukciju neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas nekādu atbildību un garantija netiek piemērota.
- Jūsu drošībai šī ierīce atbilst spēkā esošajiem standartiem un noteikumiem (direktīvām par zemspriegumu, elektromagnētisko savietojamību, materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, vidi u. c.).

- Šī ierīce ir paredzēta ekspluatācijai tikai ar maiņstrāvu. Pirms lietot ierīci pirmo reizi, pārbaudiet, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst ierīces datu plāksnītē norādītajam.
- Jebkura savienojuma kļūda padarīs jūsu garantiju nederīgu.
- Vienmēr pievienojiet ierīci speciālā kontaktligzdā ar zemējuma savienojumu. Lai izvairītos no elektriskās pārslodzes un ugunsgrēka riska, nelietojiet kontaktligzdas adapteri vai vienlaicīgi tajā pašā kontaktligzdā nepievienojiet citu ierīci.
- Ņemot vērā spēkā esošos atšķirīgos standartus, ja ierīce tiek lietota citā valstī, nevis tajā, kurā tā ir iegādāta, ierīce jāpārbauda apstiprinātā servisa centrā.
- Noņemiet visu iesaiņojumu, uzlīmes un dažādus piederumus no ierīces iekšpuses un ārpusē.
- Ierīce jānovieto un jālieto uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas darba virsmas, prom no ūdens šļakatām.
- Nenovietojiet un nelietojiet šo ierīci paaugstinātā mitruma vidē.
- Nenovietojiet un nelietojiet indukcijas plāksni uz tērauda vai alumīnija virsmām.
- Lai nodrošinātu pietiekamu ventilāciju, no visām ierīces pusēm jābūt vismaz 10 cm (4 collas) atstarpei.
- Nekad novietojiet vai nelietojiet ierīci tuvu sienai vai zem sienas skapja.
- Nekad novietojiet vai nelietojiet ierīci zem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem (piemēram, aizkariem u. tml.) vai to tuvumā.
- Nekad novietojiet vai nelietojiet ierīci uz plīts vai citu karstuma avotu tuvumā.
- Pirms lietošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neizmantojiet pagarinātāju. Ja uzņematies par to atbildību, izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, ar kontaktdakšu ar zemējuma savienojumu un ir piemērots ierīces nominālajai jaudai.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta pie strāvas padeves, pat ja tas ir tikai uz dažiem mirkliem, jo īpaši, ja telpā atrodas bērni.
- Nepiekariet strāvas vadu tā, lai to varētu aizsniegt bērni.
- Strāvas vads nekad nedrīkst atrasties ierīces karsto daļu tuvumā vai saskarē ar tām, karstuma avotu tuvumā vai uz asām malām.
- Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai nepieļautu, ka kāds pakļūp uz pagarinātāja.
- Izslēdziet un atvienojiet ierīci no strāvas padeves, ja tā netiek lietota.

- Nekad neatvienojiet kontaktdakšu, velkot strāvas vadu.
- Pirms pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet ierīci un strāvas vadu, vai uz tiem nav nodiluma pazīmju vai bojājumu.
- Nekad nepārvietojiet ierīci, kad tā ir karsta.
- Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Vienmēr uzturiet indukcijas plīti tīru, lai izvairītos no putekļu iekļūšanas ventilatora motorā un tā darbības traucējumu rašanās.
- Ja ierīces daļas aizdegas, nekad nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves un aplāpējiet liesmas ar mitru drānu.
- Pannu novietojiet ēdiena gatavošanas apļa centrā.
- Nepārkarsējiet pannu vai ilgstoši neuzkarsējiet to tukšu.
- Lai izvairītos no sprādzieniem, ko izraisa gaisa izplešanās, nekarsējiet pārtikas produktus bundžās vai citos hermētiskos traukos.
- Šo ierīci var izmantot augstumā līdz 4000 metriem.

## GLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU DROŠĀ VIETĀ



Vides aizsardzība pirmajā vietā!

- ① Jūsu ierīcē ir vērtīgi materiāli, kurus var utilizēt vai pārstrādāt.
- ➔ Nododiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

Šis izstrādājums ir paredzēts tikai lietošanai mājās apstākļos. Profesionālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai norādījumu neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas nekādu atbildību un garantija netiek piemērota.

## SPECIFIKĀCIJA

| Modelis | Maksimālā ieejas jauda | Jaudas regulēšanas diapazons | Displeja tips       | Piemērojamā strāvas padeve |
|---------|------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------------|
| IH2108  | 2100W                  | 300W-2100W                   | Digitālais displejs | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz    |

## PRODUKTA UZBŪVE

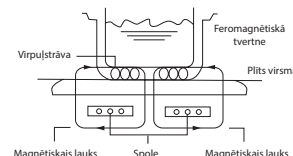
- |                                       |                                            |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>A</b> Keramiskais stikls           | <b>I</b> Vārīšanas programma               |
| <b>B</b> Gaisa ieplūde                | <b>J</b> Pastiprināšanas programma         |
| <b>C</b> Gaisa izplūde                | <b>K</b> Apmasīšanas un cepšanas programma |
| <b>D</b> Vadības pults                | <b>L</b> Cepšanas programma                |
| <b>E</b> Digitālais displeja ekrāns   | <b>M</b> Taimera poga                      |
| <b>F</b> G/H/I programmu izvēles poga | <b>N</b> « + / - » poga / slīdnis          |
| <b>G</b> Lēnā programma               | <b>O</b> Pauzes poga                       |
| <b>H</b> Sautēšanas programma         | <b>P</b> Ieslēgšanas/izslēgšanas poga      |

**skatiet produkta skatu 2. lpp.**

## PRINCIPS UN RAKSTURLIELUMI

### Darbības princips

Indukcijas plāksne darbojas, sildot trauku, izmantojot magnētiskā lauka inducētās strāvas. Kad elektriskā strāva plūst cauri spoļei, tā rada magnētisko lauku. Indukcijas plāksnē šis magnētiskais lauks tiek inducēts uz trauka pamatni. Caur tvertnes pamatni



plūst ļoti zemas intensitātes Fuko strāvas. Neraugoties uz to nelielo intensitāti, šīs strāvas ģenerē siltumu traukā kad strāvas plūst caur to. Indukcijas karstās plīts darbības princips ir šo Fuko strāvu pavairošana, vienlaikus mainot ļoti augstas frekvences lauka virzienu, lai uzsildītu trauka apakšu. Uzkarsēšanas process ir tūlītējs, jo, tiklīdz tiek aktivizēts spoles strāvas avots, trauks tiek uzkarsēts. Tad ēdiens tiek uzkarsēts, saskaroties ar pannas pamatni.

Lai indukcijas metode darbotos pareizi, ēdiena gatavošanas piederumiem jābūt feromagnētiskiem. (Sīkāku informāciju skatīt sadaļā Ēdiena gatavošanas piederumi).

LV

## Raksturlielumi

### Vairāki drošības aizsardzības veidi

- Aizsardzība pret sprieguma kritumiem/pārspriegumiem.
- Indukcijas plīts ir piemērota tikai tādiem indukcijas katliem, kuru diametrs ir no 10 līdz 26 cm (daļa, kas saskaras ar keramisko plāksni).
- Aizsardzība pret ierīces pārkaršanu.
- Tukša gatavošanas trauka uzkaršanās riska noteikšana un nepielīpoša pārklājuma sabojāšanas vai eļļas aizdegšanās riska noteikšana.

### Vides aizsardzība

- Šī indukcijas plīts atbilst ErP direktīvai 2009/25/EK un tās ES īstenošanas regulai Nr. 66/2014.
- Indukcija ir visefektīvākā metode enerģijas ziņā, jo enerģijas ieguves koeficients ir vairāk nekā 90 %.
- Lai samazinātu enerģijas patēriņu, ēdiena gatavošanas laikā pannai uzlieciet vāku.
- Indukcija neizraisa liesmas.
- Indukcijai nav nepieciešama degviela, un tā ar daudzajām vadības ierīcēm samazina ar gāzes noplūdi vai ugunsgrēku saistītu nelaimes gadījumu risku mājstāimniecībā.
- Šīs indukcijas plīts ēdiena gatavošanas platības darba diametrs ir 230 mm, un tās enerģijas patēriņš ir EC (Wh/kg) = 195.

### Gudrā vadība

- Vairākas ēdiena gatavošanas funkcijas: vairāki gatavošanas režīmi, no zemas līdz lielai jaudai, lai izpildītu dažādas ēdiena gatavošanas vajadzības.
- Plašs ēdiena gatavošanas temperatūras diapazons: gudri uztur un regulē gatavošanas temperatūru.
- Elastīga taimera funkcija: ļauj ieprogrammēt karstās plāksnes darbības pārtraukšanu pēc 1 minūtes līdz 3 stundām (atkarībā no režīma).
- Indukcijas trauku klātbūtnes noteikšana: ja uz indukcijas plīti netiek konstatēts neviens trauks vai tiek konstatēts neatbilstošs tvertne, ieslēdzas trauksmes signāls.
- Ja keramikas stikla plāksnes temperatūra pārsniedz 50°C ēdiena gatavošanas beigās, LCD ekrānā mirgo un parādās "H". Ventilators turpina darboties, lai atdzesētu plāksni.

### Ērta tīrīšana

- Keramikas stikla plāksne ir nodilumizturīga, un uz tās neveidojas traipi. To ir arī viegli tīrīt un kopt.
- Uzmanību: keramiskais stikls pēc saskares ar trauku var būt karsts.

## NORĀDĪJUMI LIETOTĀJAM

### MANUĀLAIS režīms

- Manuālais režīms ļauj pagatavot visu veidu ēdienus, manuāli regulējot karsēšanas jaudu.
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi, kas atbilst katrai programmai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimeris ir pieejams manuālajā režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 15 min            | 180 min           |



### PROGRAMMAS IZVĒLE: Lēnā, sautēšana, vārīšana



#### LĒNAIS /SLOW/ režīms

- Lēnās gatavošanas režīms ēdiena gatavo zemā temperatūrā, nepievienojot ūdeni vai taukus. Šī ēdiena gatavošanas metode palīdz saglabāt ēdiena kvalitāti un garšu.
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi, kas atbilst katrai programmai:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Taimeris ir pieejams lēnās ēdiena gatavošanas režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 30 min            | 180 min           |



#### SAUTĒŠANAS /STEW/ režīms

- Šis režīms ļauj padarīt ēdiena maigu, pateicoties ilgstošai gatavošanai, tikai nedaudz zem vārīšanās temperatūras.
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi, kas atbilst katrai programmai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimeris ir pieejams lēnās ēdiena gatavošanas režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 45 min            | 45 min            |



## VĀRĪŠANAS /BOIL/ režīms

- Šajā režīmā katlā var uzvārīt no 0,4 l līdz 2,5 l ūdens. (Neizmantojiet šo funkciju piena sildīšanai, jo tas var piedegt).
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi, kas atbilst katrai programmai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimeris ir pieejams vārīšanas režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 10 min            | 15 min            |



## PASTIPRINĀŠANAS /BOOST/ režīms

- Pastiprināšana ļoti ātri paaugstina riņķa temperatūru. To var izmantot ēdiena, piemēram, gaļas, ļoti ātrai pagatavošanai augstā temperatūrā.
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi, kas atbilst katrai programmai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Taimeris ir pieejams pastiprināšanas režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 15 min            | 120 min           |



## APMAISIŠANAS UN CEPŠANAS /STIR FRY/ režīms

- Apmaisīšanas un cepšanas režīms ēdiena gatavo nelielā tauku daudzumā augstā temperatūrā, lai apbrūninātu ēdiena virsmu.
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi un eļļas temperatūra, kas atbilst katrai programmai:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Taimeris ir pieejams apmaisīšanas un cepšanas režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 15 min            | 180 min           |



## CEPŠANAS /FRY/ režīms

- Šajā režīmā ēdiens tiek cepts lielā eļļas daudzumā - maksimāli 2 l.
- Zemāk ir norādīti jaudas līmeņi un eļļas temperatūra, kas atbilst katrai programmai:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Taimeris ir pieejams cepšanas režīmā:

| Noklusējuma laiks | Maksimālais laiks |
|-------------------|-------------------|
| 15 min            | 180 min           |

## TĪRĪŠANA

Jāatvieno strāvas padeves vads, jānogaida, līdz keramiskā stikla plāksne atdziest, un pēc tam ierīces tīrīšanai jārikojas saskaņā ar tālāk sniegtajiem norādījumiem:

- Keramiskā stikla plāksne: ja keramiskā stikla plāksne ir ļoti netīra, notīriet to ar mitru neabrazīvu suku vai arī, ja traipi ir vēl noturīgāki, izmantojiet atbilstošu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts lietošanai uz keramikajām plītim.
- Plīts korpuss un vadības panelis: Tīrīšanai izmantojiet mitru, mikstu drānu. Ja ir eļļas traipi, kurus nav viegli notīrīt, noslaukiet traipus ar mikstu drānu, kas noskalota siltā ūdenī un mazliet mazgāšanas līdzekļa, un pēc tam notīriet ar mitru, mikstu drānu.
- Gaisa iepļūdes/izpļūdes virsma: noņemiet putekļus ar vates kociņu.

## KĻŪDAS KODI

- Nav kontaktligzdas vai tā nav pareizā tipa:  
Ja trauka pamatnes diametrs ir mazāks par 10 cm vai ja trauka materiāls nav piemērots, atskanēs skaņas signāls un ciparu displejā parādīsies "E1". Mainiet virtuves traukus.
- Strāvas avota aizsardzība pret pārkaršanu:  
Ja strāvas avots pārkarst, ēdiena gatavošanas indukcijas ierīce pārtrauc strāvas padevi un ekrānā parādās "E2". Ļaujiet plītij atdzist: ja defekts saglabājas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

- Pārsprieguma vai zemsprieguma aizsardzība:

Ja spriegums ir lielāks par 265 V - 285 V, ienākošās strāvas avots ēdiena gatavošanas indukcijas ierīce tiek atslēgta, un digitālajā ekrānā parādās "E3"; ja spriegums ir no 150 V līdz 170 V, indukcijas gatavošanas ierīcei tiek atslēgta ienākošās strāvas padeve, un digitālajā ekrānā parādās "E4". Pārbaudiet, vai ierīces specifikācijas ir saderīgas ar jūsu elektrotīklu.

- Temperatūras sensors:

Ja sensors atrodas atvērtā ķēdē, ēdiena gatavošanas indukcijas iekārta turpinās darboties vienu minūti un digitālajā ekrānā parādīsies "E5"; ja sensors konstatē īssavienojumu, ēdiena gatavošanas indukcijas iekārta nekavējoties parādīs "E6". Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- **Priekš pradēdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.**
- Prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laiko jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prietaisas neskirtas asmenims (taip pat vaikams) su fizine, jutimine ir protine negalia arba neturintiesiems tam reikalingų įgūdžių ir žinių, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo prižiūrėtų arba išmokytų dirbti prietaisu.
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su aparatu.
- Prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus. Valymo ir naudotojo priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

- Kadangi prietaisas skirtas naudoti tik buityje, jis netinka naudoti (ir garantija netaikoma naudojant):
  - personalo virtuvėlės zonoje parduotuvėse, biuruose ir kitokioje darbinėje aplinkoje;
  - fermose;
  - viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai naudojasi patys svečiai;
  - nakvynės namuose, kuriuose tiekiami pusryčiai.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo patvirtintas aptarnavimo centras arba panašiai kvalifikuoti asmenys, kad būtų išvengta bet kokio pavojaus.
- Su keramine plokšte elkitės atsargiai, kad ji nesudužtų. Jei paviršiuje atsirastų įtrūkimų, nedelsdami išjunkite maitinimą, nes gresia elektros smūgis. Nenaudokite prietaiso ir susisieki su įgaliotu techninės priežiūros centru.
- Ant keraminės plokštės nedėkite jokių metalinių daiktų, tokių kaip peilis, šakutė, šaukštas, dangtis, aliuminio folija ir t. t. (nes jie gali perduoti šilumą ir sužeisti).
- Nemerkite prietaiso ar jo maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį.

- Nenaudokite prietaiso, jei jis veikia netinkamai, yra pažeistas arba sugadintas jo maitinimo laidas arba kištukas. Siekiant užtikrinti saugą, šias dalis turi pakeisti įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Bet kokią intervenciją, išskyrus įprastą valymą ir priežiūrą, turi atlikti patvirtintas techninės priežiūros centras.
- Nelieskite įkaitusių prietaiso paviršių, nes po naudojimo jie kurį laiką išliks karšti.
- Kai indukcinė viryklė prijungta prie maitinimo šaltinio, žmonės, turintys širdies stimuliatorių ar panašių medicininių prietaisų, turi būti atokiau nuo jos. Jei kyla abejonių, prieš naudodami šį gaminį pasitarkite su gydytoju, kad išvengtumėte bet kokio pavojaus.
- Įspėjimas. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- ⚠ Pastaba: po gamtinio keraminės plokštės yra karšta, todėl nelieskite jos
- Šis prietaisas sukurtas naudoti tik buityje patalpų viduje. Jei gaminyje naudojamas profesionaliai, netinkamai arba nesilaikant instrukcijų, gamintojas neprisiima jokios atsakomybės ir garantija netaikoma.
- Užtikrinant jūsų saugumą šis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir reglamentus (žemos įtampos, elektromagnetinio suderinamumo, medžiagų, besiliečiančių su maisto produktais, aplinkos apsaugos ir kt.).

- Prietaisas skirtas veikti tik kintamosios srovės režimu. Prieš naudodami pirmą kartą, patikrinkite, ar jūsų elektros tinklo įtampa atitinka prietaiso duomenų plokštelėje nurodytą įtampą.
- Bet kokia ryšio klaida panaikins jūsų garantiją.
- Visada įjunkite prietaisą į jam skirtą kištukinį lizdą su įžeminimo jungtimi. Kad išvengtumėte elektros perkrovos ir gaisro pavojaus, nenaudokite kištukinio lizdo adapterio ir tuo pačiu metu į tą patį kištukinį lizdą neprijunkite jokio kito prietaiso.
- Atsižvelgiant į galiojančius skirtingus standartus, jei prietaisas naudojamas kitoje šalyje nei ta, kurioje jis įsigytas, patikrinkite jį patvirtintame techninės priežiūros centre.
- Nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir priedus tiek iš vidaus, tiek nuo prietaiso išorės.
- Prietaisas turi būti pastatytas ir naudojamas ant plokščio, stabilaus, karščiui atsparaus darbinio paviršiaus, apsaugoto nuo tykstančio vandens.
- Nestatykite ir nenaudokite prietaiso didelės drėgmės aplinkoje.
- Nestatykite ir nenaudokite indukcinės plokštės ant plieninių ar aliumininių paviršių.
- Iš visų prietaiso pusių palikite bent 10 cm (4 colių) tarpą, kad užtikrintumėte tinkamą vėdinimą.
- Nestatykite ir nenaudokite prietaiso arti sienos arba po sienine spinta.
- Nestatykite ir nenaudokite prietaiso po lengvai užsidegančiais daiktais (pvz., užuolaidomis ir pan.) arba arti jų.
- Nestatykite ir nenaudokite prietaiso ant kaitlentės ar šalia jos arba kitų karščio šaltinių.
- Prieš naudodami visiškai išvyniokite maitinimo laidą.
- Nenaudokite ilgintuvo. Naudokite tik tinkamai veikiančią ilgintuvą, kurio kištukas turi įžeminimo jungtį ir kuris atitinka prietaiso vardinę galią. Kitu atveju patys prisiimate visą atsakomybę.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis yra prijungtas prie elektros tinklo, net jei tai būtų tik kelios akimirkos, ypač jei šalia yra vaikai.
- Saugokite maitinimo laidą, kad jis nekabotų ten, kur jį gali pasiekti vaikai.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų šalia karštų prietaiso dalių, arti šilumos šaltinių ar ant aštrių kraštų.
- Imkitės visų būtinų atsargumo priemonių, kad niekas neužkliūtų už ilgintuvo laido.

- Nenaudojamą prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Neatjunkite kištuko traukdami už maitinimo laido.
- Prieš prijungdami prietaisą ir maitinimo laidą prie maitinimo šaltinio, apžiūrėkite, ar nėra nusidėvėjimo ar pažeidimo požymių.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis yra karštas.
- Prieš valydami ir laikydami prietaisą, leiskite jam visiškai atvėsti.
- Kad į ventiliatoriaus variklį nepatektų dulkių ir neatsirastų gedimo, indukcinę viryklę visada laikykite švarią.
- Jei prietaiso dalys užsidegtų, nebandykite gesinti liepsnos vandeniu. Atjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną drėgnu skuduru.
- Keptuvę pastatykite kepimo apskritimo centre.
- Neperkaitinkite keptuvės ir ilgai nekaitinkite jos tuščios.
- Nešildykite maisto produktų skardinėse ar kituose sandariuose induose, kad išvengtumėte sprogimo dėl oro išsiplėtimo.
- Prietaisą galima naudoti iki 4000 metrų aukštyje.

## LAIKYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS SAUGIOJE VIETOJE



Aplinkos apsauga yra svarbiausia!

① Aparatą yra naudingų medžiagų, kurias galima regeneruoti arba perdirbti.

➔ Palikite jas prie vietinio atliekų surinkimo konteinerio.

Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jei gaminys naudojamas komerciškai, netinkamai arba nesilaikant instrukcijų, gamintojas neprisiima jokios atsakomybės ir garantija netaikoma.

## SPECIFIKACIJA

| Modelis | Didžiausia reguliavimas diapazonas | Galios Jėjimo galia | Ekranas maitinimo       | Taikomas tipas          |
|---------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| IH2108  | 2100W                              | 300W-2100W          | Maitinimas Skaitmeninis | 220V-240V/<br>50Hz-60Hz |

## GAMINIO STRUKTŪRA

- |                                              |                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>A</b> Keraminis stiklas                   | <b>I</b> Virimo programa               |
| <b>B</b> Oro įėjimas                         | <b>J</b> Padidinio programa            |
| <b>C</b> Oro išėjimas                        | <b>K</b> Kepimo maišant programa       |
| <b>D</b> Valdymo skydelis                    | <b>L</b> Kepimo programa               |
| <b>E</b> Skaitmeninis ekranas                | <b>M</b> Laikmačio mygtukas            |
| <b>F</b> G/H/I programų pasirinkimo mygtukas | <b>N</b> +/- mygtukas / slankiklis     |
| <b>G</b> Lėta programa                       | <b>O</b> Pauzės mygtukas               |
| <b>H</b> Troškinimo programa                 | <b>P</b> Įjungimo / išjungimo mygtukas |

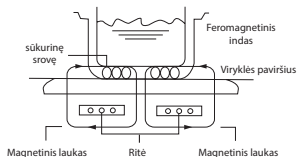
žr. gaminio vaizdą 2 puslapyje

## VEIKIMO PRINCIPAS IR CHARAKTERISTIKOS

### Veikimo principas

Indukcinė kaitlentė veikia kaitindama indą magnetinio lauko sukeltomis srovėmis. Kai elektros srovė teka per ritę, ji sukuria magnetinį lauką. Indukcinėje kaitlentėje šis magnetinis laukas indukuojamas į talpyklos pagrindas. Per indo pagrindą teka labai mažo intensyvumo Fuko srovės. Nepaisant to, kad šios srovės yra mažo intensyvumo, tekėdamos per indą jos skleidžia šilumą. Indukcinės kaitlentės veikimo principas – dauginti šias Fuko sroves, keičiant labai aukšto dažnio lauko kryptį, siekiant įkaitinti indo dugną. Šildymo procesas vyksta akimirksniu, nes vos įjungus ritės maitinimo šaltinį indas įkaista. Maistas įkaitinamas liečiantis prie keptuvės dugno.

Kad indukcinis metodas veiktų tinkamai, kepimo indas turi būti feromagnetinis. (Žr. išsamią informaciją skyriuje „Maisto gaminimo reikmenys“).



## Charakteristikos

### Kelios apsaugos priemonės

- Apsauga nuo įtampos kritimų ir (arba) viršįtampių.
- Indukcinė viryklė tinka tik indukciniams puodams, kurių skersmuo yra nuo 10 iki 26 cm (dalis, besiliečianti su keramine plokšte).
- Apsauga nuo prietaiso perkaitimo.
- Nustatomas pavojus įkaitinti tuščią maisto gaminimo įrangą ir pavojus pažeisti nepridegančią dangą arba uždegti aliejų.

### Aplinkos apsauga

- Ši indukcinė kaitlentė atitinka ErP direktyvos 2009/25/EB ir jos ES įgyvendinimo reglamento Nr. 66/2014 reikalavimus.
- Indukcija yra pats efektyviausias būdas energijos atžvilgiu – jos išeiga siekia daugiau kaip 90 proc.
- Norėdami sumažinti energijos sąnaudas, kepdami keptuvę uždenkite dangčiu.
- Indukcija nesukelia liepsnos.
- Indukcinei viryklei nereikia kuro, o dėl daugybės valdymo įtaisų sumažėja nelaimingų atsitikimų, susijusių su dujų nuotėkiu ar gaisru, rizika.
- Šios indukcinės kaitlentės darbinis skersmuo yra 230 mm, o energijos sąnaudos – EC (Wh/kg) = 195.

### Išmanusis valdymas

- Keletas kepimo funkcijų: keli kepimo režimai – nuo mažo iki didelio galingumo, kad būtų patenkinti įvairūs maisto gaminimo poreikiai.
- Platus kepimo temperatūros diapazonas: protingai palaiko ir reguliuoja kepimo temperatūrą.
- Lankstus laikmačio funkcija: galima užprogramuoti, kad kaitlentė nustotų gaminti po 1 minutės arba 3 valandų (priklausomai nuo režimo).
- Indukcinių indų aptikimas: jei ant indukcinės kaitlentės neaptinkamas indas arba aptiktas netinkamas indas, įsijungia pavojaus signalas.
- Jei kepimo pabaigoje keraminės stiklinės plokštės temperatūra viršija 50 °C, LCD ekrane mirksi ir rodomas užrašas „H“. Ventilatorius toliau veikia, kad atvėsintų plokštę.

### Patogus valymas

- Keraminė stiklo plokštė yra atspari dėvėjimuisi ir lengvai nesusidėvi. Ją taip pat lengva valyti ir prižiūrėti.
- Įspėjimas: keraminis stiklas gali būti įkaitęs po sąlyčio su indu.

## NAUDOTOJO INSTRUKCIJOS

### RANKINIS režimas

- Rankiniu režimu galite ruošti visų rūšių maistą, ranka reguliuodami kaitinimo galią.
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Laikmatį galima naudoti rankiniu režimu:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 15 min             | 180 min           |

### PROGRAMOS PASIRINKIMAS: Lėtas, troškinimas, virimas

#### LĖTAS režimas

- Lėto gaminimo režimu maistas ruošiamas žemoje temperatūroje, be vandens ar riebalų. Šis gaminimo būdas padeda išlaikyti maisto kokybę ir skonį.
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai:

| P1    | P2    | P3     |
|-------|-------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W |

- Laikmatį galima įjungti lėto gaminimo režimu:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 30 min             | 180 min           |

#### TROŠKINIMO režimas

- Šiuo režimu maistas tampa minkštas dėl ilgo virimo laiko šiek tiek žemiau virimo temperatūros.
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |

- Laikmatį galima perjungti į troškinimo režimą:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 45 min             | 45 min            |



### VIRIMO režimas

- Šiuo režimu puode užvirs nuo 0,4 l iki 2,5 l vandens. (Nenaudokite šios funkcijos pienui šildyti, nes jis gali sudegti).
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Laikmatį galima įjungti virimo režimu:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 10 min             | 15 min            |



### PADIDINIMO režimas

- Padidinio funkcija labai greitai padidina žiedo temperatūrą. Ja naudojantis, galima labai greitai ir aukštoje temperatūroje paruošti maistą, pvz., mėsą.
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai:

| P1    | P2    | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 300 W | 600 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |

- Laikmatį galima naudoti padidinio režimu:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 15 min             | 120 min           |



### KEPIMO MAIŠANT režimas

- Kepimo maišant režimu maistas kepamas nedideliame kiekyje riebalų aukštoje temperatūroje, kad jo paviršius paruduočiau.
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai ir aliejaus temperatūra:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 600 W  | 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1800 W | 2100 W |
| 110 °C | 125 °C | 140 °C | 155 °C | 170 °C | 185 °C | 200 °C |

- Laikmatį galima naudoti kepimo maišant režimu:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 15 min             | 180 min           |



## KEPIMO režimas

- Šiuo režimu maistas kepamas dideliame aliejaus kiekyje – ne daugiau kaip 2 l.
- Toliau pateikiami kiekvieną programą atitinkantys galios lygiai ir aliejaus temperatūra:

| P1     | P2     | P3     | P4     | P5     | P6     | P7     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1200 W | 1200 W | 1400 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2100 W |
| 100 °C | 120 °C | 140 °C | 160 °C | 180 °C | 200 °C | 220 °C |

- Laikmatį galima naudoti kepimo režimu:

| Numatytasis laikas | Maksimalus laikas |
|--------------------|-------------------|
| 15 min             | 180 min           |

## VALYMAS

Turite atjungti maitinimo laidą, palaukti, kol keraminė stiklo plokštė atvės, tada vadovaudamiesi toliau pateiktomis instrukcijomis išvalyti prietaisą.

1. Keraminė stiklo plokštė: jei keraminė stiklo plokštė labai nešvari, valykite ją drėgna neabrazyvine kempinėle arba, jei dėmės yra sunkiau išvalomos, naudokite tinkamą valymo priemonę, skirtą keraminėms kaitlentėms.

2. Viryklės korpusas ir valdymo skydelis: valykite drėgna minkšta šluoste. Jei aliejaus dėmės sunkiai pašalinamos, nuvalykite jas minkštu skudurėliu, pamirkytu šiltame vandenyje su trupučiu skalbimo skysčio, o tada nuvalykite drėgnu minkštu skudurėliu.

3. Oro įėjimo ir išėjimo paviršius: pašalinkite dulkes vatos diskeliu.

## KLAIDŲ KODAI

- Trūksta kištukinio lizdo arba jis netinkamo tipo:

Jei puodo dugno skersmuo mažesnis nei 10 cm arba jei puodo medžiaga netinkama, pasigirsta garsinis signalas, o skaitmeniniame ekrane rodoma „E1“. Pakeiskite indus.

- Maitinimo šaltinio apsauga nuo perkaitimo:

Jei maitinimo šaltinis perkaista, indukcinis maisto ruošimo prietaisas išjungia įeinantį maitinimo šaltinį ir ekrane rodomas užrašas „E2“. Leiskite kaitlentei atvėsti: jei gedimas išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

- Apsauga nuo per didelės arba per mažos įtampos:

Jei įtampa yra didesnė nei 265–285 V, maitinimo šaltinis, tiekiantis maitinimą į indukcinį virimo prietaisą, išjungiamas ir skaitmeniniame ekrane rodomas užrašas „E3“; jei įtampa yra nuo 150 V iki 170 V, indukcinio virimo prietaiso maitinimas nutraukiamas ir skaitmeniniame ekrane rodomas užrašas „E4“. Patikrinkite, ar prietaiso specifikacijos suderinamos su jūsų elektros tinklu.

- Temperatūros jutiklis:

Jei jutiklis yra atvira grandinė, indukcinis virimo prietaisas veiks dar vieną minutę, o skaitmeniniame ekrane bus rodomas užrašas „E5“; jei jutiklis aptinka trumpąjį jungimą, indukcinis virimo prietaisas iš karto parodys užrašą „E6“. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.



|           |             |           |             |
|-----------|-------------|-----------|-------------|
| <b>EN</b> | p. 6 – 16   | <b>PT</b> | p.231 – 242 |
| <b>FR</b> | p. 17 – 27  | <b>SK</b> | p.243 – 253 |
| <b>DE</b> | p. 28 – 39  | <b>HU</b> | p.254 – 264 |
| <b>IT</b> | p. 40 – 50  | <b>ET</b> | p.265 – 275 |
| <b>ES</b> | p. 51 – 61  | <b>LV</b> | p.276 – 286 |
| <b>NL</b> | p. 62 – 72  | <b>LT</b> | p.287 – 297 |
| <b>PL</b> | p. 73 – 84  |           |             |
| <b>RU</b> | p. 85 – 96  |           |             |
| <b>UA</b> | p. 97 – 107 |           |             |
| <b>KK</b> | p.108 – 119 |           |             |
| <b>CS</b> | p.120 – 130 |           |             |
| <b>BG</b> | p.131 – 141 |           |             |
| <b>RO</b> | p.142 – 152 |           |             |
| <b>HR</b> | p.153 – 163 |           |             |
| <b>SL</b> | p.164 – 174 |           |             |
| <b>SV</b> | p.175 – 185 |           |             |
| <b>NO</b> | p.186 – 196 |           |             |
| <b>FI</b> | p.197 – 207 |           |             |
| <b>DA</b> | p.208 – 218 |           |             |
| <b>EL</b> | p.219 – 230 |           |             |