

# Tefal®

## INDUCTION COOKER



EN

FR

DE

IT

ES

NL

PL

RU

UA

KK

CS

BG

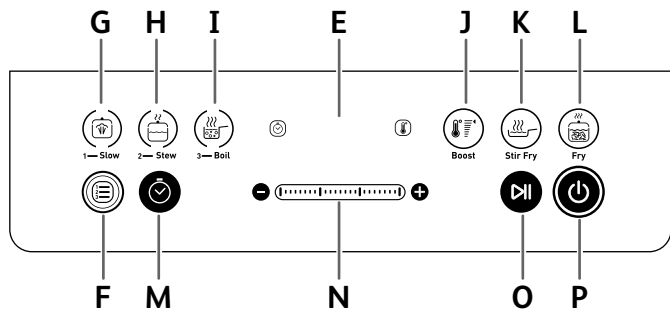
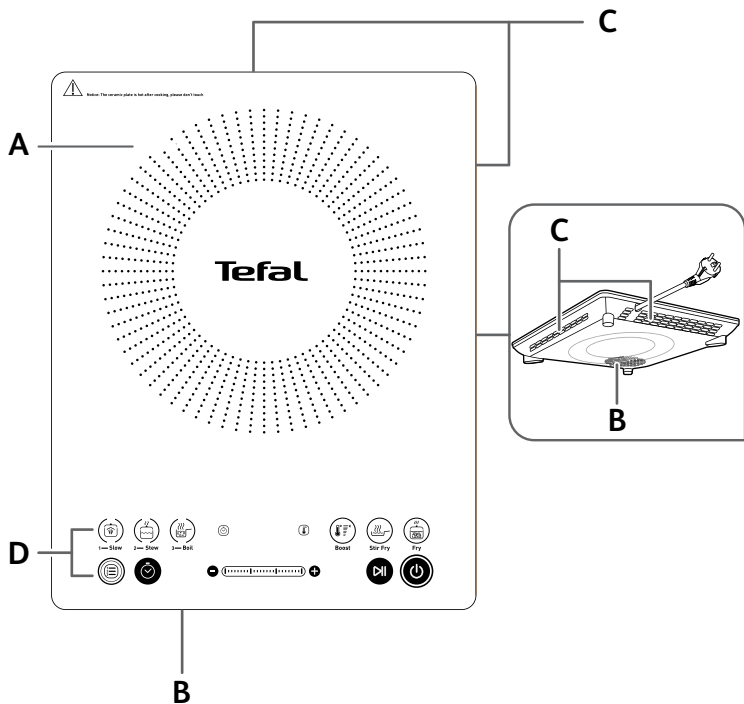
RO

HR

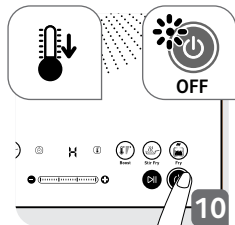
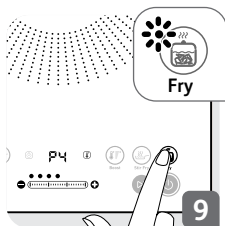
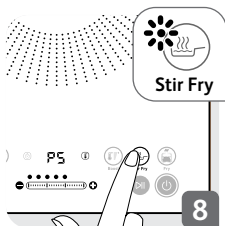
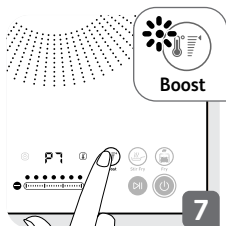
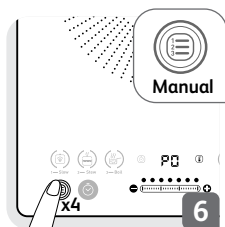
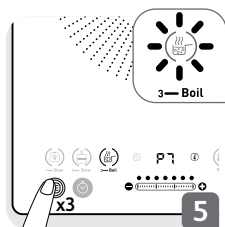
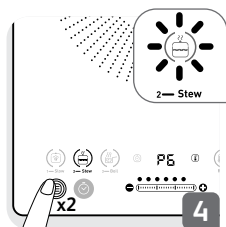
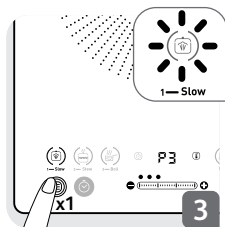
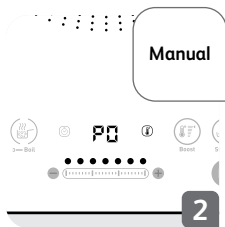
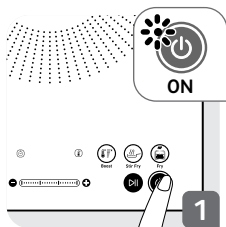
SL

### Everyday Slim

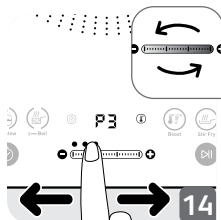
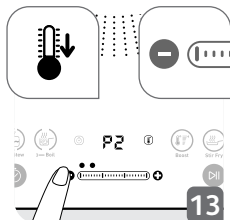
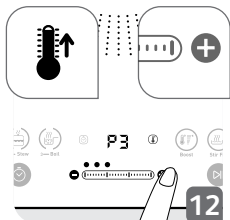
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



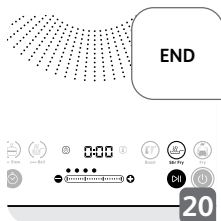
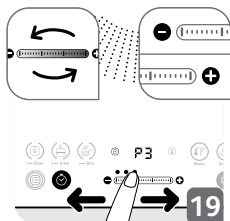
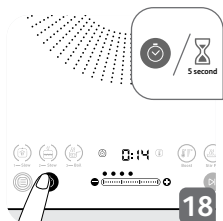
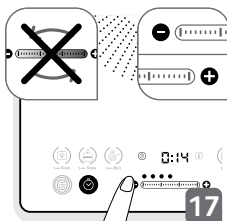
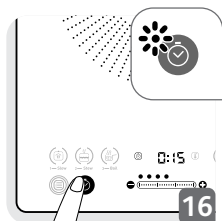
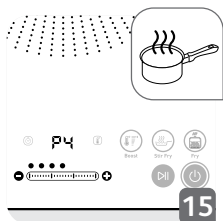
1

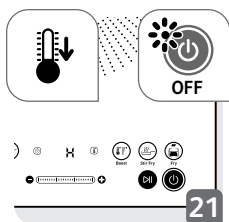


2

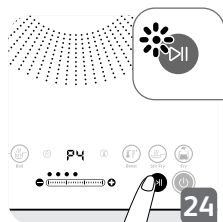
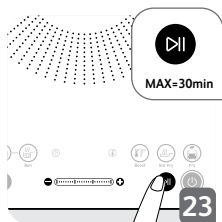
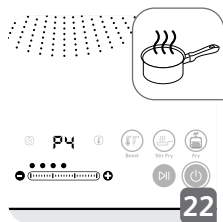


3






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 similiary 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.

Model	Maximum Input Power	Power Adjustment Range	Display Type	Applicable Power Supply
IH2018	2100W	300W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 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           |

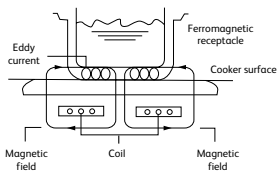
see product view page 2

## 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.

## 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



## 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.



- **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



Priorité à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Déposez-le dans un point municipal de collecte des déchets.

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.

## SPÉCIFICATION

Modèle	Puissance d'entrée maximale	Gamme de réglage de puissance	Type d'affichage	Alimentation électrique requise
IH2018	2100W	300W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## STRUCTURE DU PRODUIT

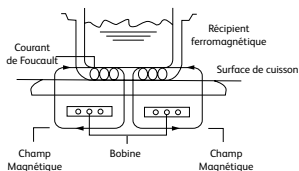
- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>A</b> Verre Vitrocéramique                      | <b>I</b> Bouillir                     |
| <b>B</b> Entrée d'air                              | <b>J</b> Bouton Cuisson rapide        |
| <b>C</b> Sortie d'air                              | <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

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 Hängeschrank auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter oder in der Nähe leicht entflammbarer 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**



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt 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
IH2018	2.100 W	300 W - 2.100 W	Digitale Anzeige	220 V-240 V/ 50 Hz - 60 Hz

DE

## PRODUKTAUFBAU

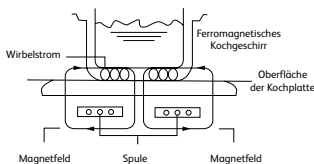
- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>A</b> Keramikglas                           | <b>I</b> Programm „Aufkochen“     |
| <b>B</b> Lufterinlass                          | <b>J</b> Programm „Boost“         |
| <b>C</b> Luftauslass                    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

DE

## 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

DE

- 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. frittiert 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 Topfmaterial 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 Sensorkurzschluss 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 prolunghe. 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.
- Spegnerne 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



- La protezione dell'ambiente al primo posto!
- ① L'apparecchio è fabbricato con materiali di pregio che possono essere recuperati e riciclati.
  - ➡ Smaltirlo presso un punto di raccolta per apparecchiature domestiche.

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
IH2018	2100 W	300-2100 W	Display digitale	220-240 V / 50-60 Hz

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

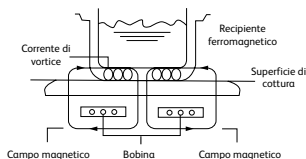
- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>A</b> Vetroceramica                             | <b>I</b> Ebollizione            |
| <b>B</b> Ingresso dell'aria                        | <b>J</b> Turbo                  |
| <b>C</b> Uscita dell'aria                          | <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

IT

- 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

IT

- 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.

## INSTRUCCIONES 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.

- 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 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**



¡Proteja el medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio).

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
IH2018	2100W	300W-2100W	Pantalla digital	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

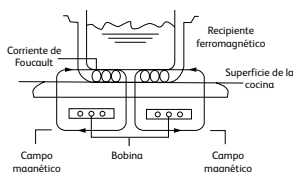
- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Vidrio cerámico                       | <b>I</b> Programa de ebullición                 |
| <b>B</b> Entrada de aire                       | <b>J</b> Programa de incremento rápido de calor |
| <b>C</b> Salida de aire                        | <b>K</b> Programa para salteados                |
| <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.

- 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.

ES

## 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 GUIOSOS

- 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

- 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:

1. 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.
2. 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.
3. 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 warmtekring.
- 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



Het milieu komt op de eerste plaats!

- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

- ➡ Breng het naar een verzamelpunt voor de juiste verwerking ervan.

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
IH2018	2100W	300W-2100W	Digitaal scherm	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

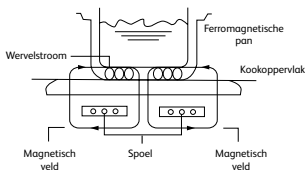
- A Keramisch glas
- B Luchtinlaat
- C Luchtuitlaat
- D Bedieningspaneel
- E Digitaal scherm
- F G/H/I programma's keuzeknop
- G Slow (Langzaam) programma
- H Stew (Stoven) programma
- I Boil (Koken) programma
- J Boost programma
- K Stir Fry (Roerbakken) programma
- L Fry (Bakken) programma
- M Timer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

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 bevuild 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

NL



## 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:

1. 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.

NL


- **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



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 umieszczają 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 przejściówek 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



Priorytet: ochrona środowiska!

❶ To urządzenie jest zbudowane z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➡ Należy oddać je do miejskiego punktu zbiórki odpadów.

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
IH2018	2100 W	300-2100 W	Wyświetlacz cyfrowy	220-240 V / 50-60 Hz

## BUDOWA URZĄDZENIA

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

PL

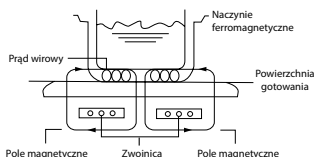
**patrz widok produktu na stronie 2**

## ZASADY I WŁAŚCIWOŚCI

### Zasada funkcjonowania

Zasada funkcjonowania płyty indukcyjnej polega na podgrzewaniu naczynia 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 prądu wirowego 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 najskuteczniejszym rozwiązaniem pod względem energetycznym z wydajnością energetyczną przekraczającą 90%.
- Aby zmniejszyć zużycie energii, na czas gotowania garnki 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.

PL

## 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

PL

- 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 dźwiękowy 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.

- **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

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

незамедлительно 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.

- 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!

❗ 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
IH2018	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.               |

RU

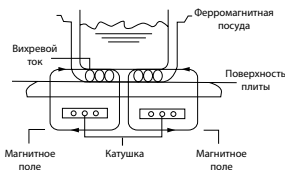
### См. внешний вид устройства на стр. 2

## 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 — ЕС (Вт·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 «Н». 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

RU



## 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:

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

- **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

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 вилок. 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 настінною 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.
- Живіть 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.

UA

## **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
IH2018	2100 Вт	300–2100 Вт	Цифровий дисплей	220–240 В 50–60 Гц

## ОПИС ПРИЛАДУ

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

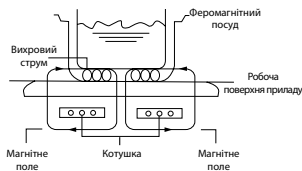
**Див. схему приладу на стор. 2**

## 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 височастотного 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 «Н». Вентилятор продовжує працювати, щоб охолодити плиту.

## 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 зберегти 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.

UA

- 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 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 қосуды 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 жылжытпаңыз.
- 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
IH2018	2100 Вт	300-2100 Вт	Сандық дисплей	220-240 В/ 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             |

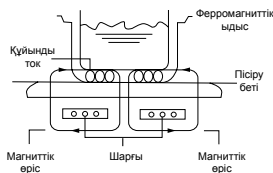
## 2-беттегі өнім туралы мәліметті қараңыз

## ҚАҒИДА ЖӘНЕ СИПАТТАМАЛАРЫ

### Жұмыс қағидалары

Индукциялық тақта магниттік өрісте индукцияланған токты 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 ЕС (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

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

- 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 "Е2" 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 "Е3" белгісі көрсетіледі. Кернеу 150 - 170 В аралығында болса, индукциялық пісіру құрылғысының кіріс қуаты қысқартылып, сандық дисплейде "Е4" 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 "Е5" белгісі көрсетіледі. Датчик қысқа тізбекті анықтаса, индукциялық пісіру құрылғысында бірден "Е6" 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.
- Neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky, pokličky nebo aluminiové fólie atd. ... na sklokeramické desky (mohou přenášet horko a způsobit tak poranění).
- Nikdy neponožujte přístroj nebo jeho přívodní

šňůru do vody ani do jiné kapaliny.

- 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 poradte 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).

- Příklad 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.
- Příklad zapojte vždy pouze do zásuvky vybavené zemnicím 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 plochem, 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 ponechejte 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.
- Přívodní šňůru před každým použitím zcela odviňte.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Jste-li ochotní nést sami odpovědnost, můžete použít pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu, která je vybavena zemnicím 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 uklidíte, 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 uhasete vlhkou hadrou.
- Hrnci umísťujte doprostřed varného kruhu.
- Hrnci nepřehřívejte, ani nepředeřívejte 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



Ochrana životního prostředí na prvním místě!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

- ➡ Uložte jej na příslušné sběrné místo ve vaší obci.

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
IH2018	2100 W	300 W-2100 W	Digitální displej	220 V-240 V/ 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 programů<br>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          |

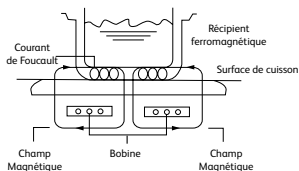
**viz stránka 2 přehledu produktu**

## 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 protipřilnavého povrchu nebo vznícení oleje.

### Ochrana životního prostředí

- Tato indukční varná deska je v souladu se směrnici 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 zchladil desku.

### Snadné čištění

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

Pozor, sklokeramika může být po kontaktu s nádobou horká.

## 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:

1. 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.
2. Vnější část přístroje a ovládací panel: Čistěte 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.
3. Plocha pro vstup/výstup vzduchu: odstraňte prach pomocí vatové tyčinky.

CS

## 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 nádobí

- 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.

- Pojistka 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.



- **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.

- 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 хранващият 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 хранването, 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 захранващия му кабел във вода или друга течност.
- Не използвайте вашия уред, ако не работи изправно, ако е бил повреден, или ако захранващият 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 след употреба.
- Хората със сърдечен пейсмейкър или подобни медицински изделия трябва да стоят настрана от индукционния уред за готвене, когато той е свързан към електрозахранването. Ако се колебаете 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 стенов 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.
- Развивайте защитния 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 нагривайте тигана твърде много, и не го нагривайте предварително, докато е празен за дълъг период от време.
- Не загривайте 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.

## **ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ НА СИГУРНО МЯСТО**



Защитата на околната среда преди всичко!

- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани.
- ➡ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци.

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
IH2018	2100W	300W-2100W	Цифров дисплей	220V-240V/ 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.               |

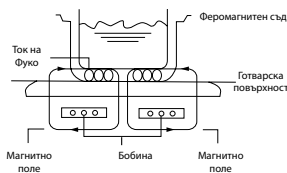
**вижте стр. 2 от изгледа на проекта**

## ПРИНЦИП НА РАБОТА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Принцип на работа

Индукционната нагревателна плоча работи като загрява 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 нагриване е мигновен, защото веднага щом се активира електрозахранването от бобината, съдът е нагрят. След



това храната се нагръва 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 нагръване на празен готварски съд и риска от повреда на незалепващото 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 отговорят 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 периоди 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 нагряване 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 хранване срещу прегряване:

Ако източникът на електрохранване се прегрее, индукционният готварски уред прекъсва входящото хранване 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 хранване на индукционния уред за готвене ще бъде спряно и цифровият екран ще показва "E3"; ако напрежението е между 150 V и 170 V, входящото хранване 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 copiii) 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 oricăror persoane de cablul prelungitor.

- Opriti 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 defectiuni.

- 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 etanșezate 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**



Protecția mediului este pe primul plan!

ⓘ Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.

➡ Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.

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
IH2018	2100W	300W-2100W	Ecran digital	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## DESCRIERE PRODUS

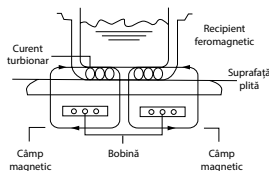
- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>A</b> Sticlă ceramică                  | <b>I</b> Program de fierbere      |
| <b>B</b> Intrare de aer                   | <b>J</b> Program de gătire rapidă |
| <b>C</b> Evacuare aer                     | <b>K</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.



RO

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 gătite la temperatură joasă, fără a necesita adăugarea de apă sau grăsimi. Această metodă de gătit 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

RO

- 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.

- Sensor 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.

- **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.

- 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, odnosno 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 oštih 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!

ⓘ 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 zaslona	Primjenjivo strujno napajanje
IH2018	2100 W	300 W - 2.100 W	Digitalni zaslon	220 V - 240 V/ 50 Hz - 60 Hz

## DIJELOVI PROIZVODA

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

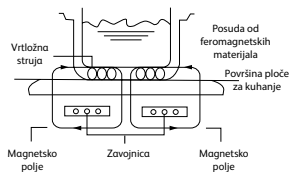
**Pogledajte pregled proizvoda na stranici 2.**

## 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.

### 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.

HR

## 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

- 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:

1. 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.

2. Tijelo ploče za kuhanje i upravljačka ploča: za čišćenje upotrebljavajte vlažnu mekanu krpu. 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.

3. 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.

- **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 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 ploščici 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.
- Upošteвайте 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, pogledjte, 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**



Najprej varovanje okolja!

- ⓘ Vaš aparat vključuje vredne materiale, ki jih je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati.

- ➔ Odnosite ga na lokalno zbirno mesto.

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
IH2018	2100 W	300 W–2100 W	digitalni zaslon	220 V–240 V/ 50 Hz–60 Hz

## ZGRADBA IZDELKA

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

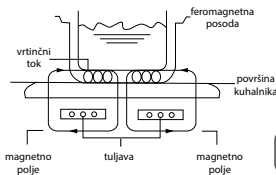
**Glejte sliko izdelka na strani 2**

## 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 vrtilni tokovi zelo nizke intenzivnosti. Kljub nizki intenzivnosti pa te tokovi ustvarjajo toploto v posodi, medtem ko prehajajo skozi. Indukcijska kuhalna plošča deluje tako, da te vrtilne 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.

Za pravilno delovanje metode indukcije mora biti kuharski pripomoček



feromagnetni (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 ° 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.



## 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 maščob. 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

- 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.

SL

## 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.





## TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST




SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤١ مايو، سموحة

			
<b>EESTI ESTONIA</b>	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>SUOMI FINLAND</b>	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
<b>FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin</b>	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
<b>ELLADA GREECE</b>	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
<b>INDIA</b>	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
<b>INDONESIA</b>	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務所5F
<b>الأردن JORDAN</b>	5665505	1 year	www.tefal-me.com
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе,16А, 3 үйі
<b>한국어 KOREA</b>	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로구 중로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
<b>الكويت KUWAIT</b>	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
<b>LATVJA LATVIA</b>	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>لبنان LEBANON</b>	4414727	1 year	www.tefal-me.com
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

			
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GRUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona

			
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Milville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

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

20/07/2018

### TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostöpäiva / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkumata datus / Jsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыбылгыр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :**

**Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Унлэг / Модель / Υλγος / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :**

**Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardotuvies pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыгуулуулардын жүйөсү ултуулунун л и hуугу. / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ของผู้จำหน่าย / วันที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :**

**Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspandas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыгыр. / Печать продавця / Сатушынын мори / 販売店印 / ទម្រង់ប្រយោជន៍របស់រូបភាព / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :**









EN	p. 6 – 16
FR	p. 17 – 27
DE	p. 28 – 38
IT	p. 39 – 49
ES	p. 50 – 60
NL	p. 61 – 71
PL	p. 72 – 82
RU	p. 83 – 94
UA	p. 95 – 105
KK	p.106 – 117
CS	p.118 – 128
BG	p.129 – 139
RO	p.140 – 150
HR	p.151 – 161
SL	p.162 – 172