

## Bedienungsanleitung/Garantie

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



## Induktions-Doppelkochplatte

Dubbele inductiekookplaat • Double plaque de cuisson à induction • Doble fogón de inducción  
Piastra di cottura a doppia induzione • Double Induction Cooking Plate  
Podwójna indukcyjna płyta grzewcza • Kétlapos indukciós főzőlap  
Індукційна плита на дві конфорки • Двойная индукционная плита • سطح التسخين بالحث المزدوج

**DKI 3609**

**DEUTSCH****Inhalt**

|                                    |       |    |
|------------------------------------|-------|----|
| Übersicht der Bedienelemente ..... | Seite | 3  |
| Bedienungsanleitung .....          | Seite | 4  |
| Technische Daten .....             | Seite | 10 |
| Garantie .....                     | Seite | 10 |
| Entsorgung .....                   | Seite | 11 |

**ENGLISH****Contents**

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components ..... | Page | 3  |
| Instruction Manual .....         | Page | 40 |
| Technical Data .....             | Page | 46 |
| Disposal .....                   | Page | 46 |

**NEDERLANDS****Inhoud**

|                                            |        |    |
|--------------------------------------------|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen ..... | Pagina | 3  |
| Gebruiksaanwijzing .....                   | Pagina | 12 |
| Technische gegevens .....                  | Pagina | 18 |
| Verwijdering .....                         | Pagina | 18 |

**JĘZYK POLSKI****Spis treści**

|                                  |        |    |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi ..... | Strona | 3  |
| Instrukcja obsługi .....         | Strona | 47 |
| Dane techniczne .....            | Strona | 53 |
| Warunki gwarancji .....          | Strona | 53 |
| Ustawianie .....                 | Strona | 54 |

**FRANÇAIS****Sommaire**

|                               |      |    |
|-------------------------------|------|----|
| Situation des commandes ..... | Page | 3  |
| Mode d'emploi .....           | Page | 19 |
| Données techniques .....      | Page | 25 |
| Élimination .....             | Page | 25 |

**MAGYARUL****Tartalom**

|                                  |       |    |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek attekintése ..... | Oldal | 3  |
| Használati utasítás .....        | Oldal | 55 |
| Műszaki adatok .....             | Oldal | 61 |
| Hulladékkezelés .....            | Oldal | 61 |

**ESPAÑOL****Índice**

|                                             |        |    |
|---------------------------------------------|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo ..... | Página | 3  |
| Instrucciones de servicio .....             | Página | 26 |
| Datos técnicos .....                        | Página | 32 |
| Eliminación .....                           | Página | 32 |

**УКРАЇНСЬКА****Зміст**

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Огляд елементів управління ..... | стор | 3  |
| Інструкція з експлуатації .....  | стор | 62 |
| Технічні параметри .....         | стор | 68 |

**ITALIANO****Indice**

|                            |        |    |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando .....  | Pagina | 3  |
| Istruzioni per l'uso ..... | Pagina | 33 |
| Dati tecnici .....         | Pagina | 39 |
| Smaltimento .....          | Pagina | 39 |

**РУССКИЙ****Содержание**

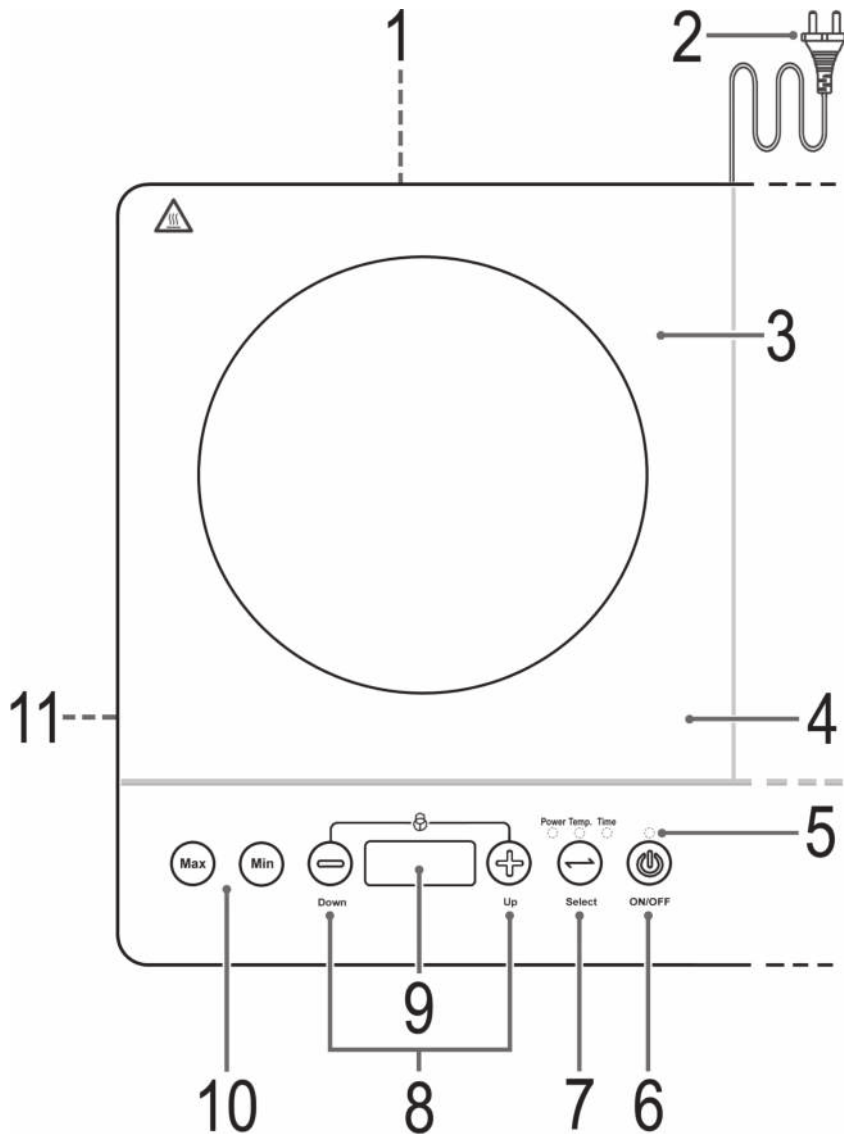
|                                   |      |    |
|-----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора .....       | стр. | 3  |
| Руководство по эксплуатации ..... | стр. | 69 |
| Технические данные .....          | стр. | 75 |

**العربية****المحتويات**

|    |      |                        |
|----|------|------------------------|
| 3  | صفحة | نظرة عامة على المكونات |
| 81 | صفحة | دليل التعليمات         |
| 76 | صفحة | البيانات الفنية        |

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Situation des commandes  
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components  
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése  
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



## Bedienungsanleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

#### **WARNUNG:**

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

#### **ACHTUNG:**

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

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### Allgemeine Hinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG!**

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

## Spezielle Sicherheitshinweise für Induktionskochplatten

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



### **WARNUNG: Heiße Oberfläche!** **Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.
- Beim Induktionskochfeld wird erst nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Nach dem Kochvorgang kann es aber durch die abgestrahlte Hitze auch zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen.
- **Induktionshitze!** Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

**WARNUNG:**

- **Glaskeramikfläche!** Ist die Oberfläche beschädigt oder gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Gesundheitsschäden!** Personen mit Herzschrittmacher dürfen diese Kochplatte nicht verwenden. Sie sollten einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist.

**ACHTUNG:**

- Stellen Sie keine rauen oder unebenen Gegenstände auf der Glaskeramikfläche ab, um sie nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie das Herabfallen von harten oder spitzen Utensilien auf die Glaskeramikfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radio, TV).
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Halten Sie 10 cm Abstand zu Wänden.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochzone, dies kann zu gefährlichen Übertemperaturen führen.

- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Achten Sie während und nach der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit der heißen Fläche des Gerätes kommt.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

#### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Zubereiten von Speisen in Induktionskochgeschirr.

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

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

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

## Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

### HINWEIS:

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

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Luftauslass
- 2 Netzstecker
- 3 Gehäuse
- 4 Glaskeramikfläche
- 5 Kontrollleuchten POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6  ON/OFF (Ein- / Bereitschaftstaste)
- 7  Auswahlstaste
- 8 Einstellung der Leistung / Temperatur / Abschaltzeit  
 UP höher  
 DOWN niedriger
- 9 Display
- 10 Direktwahl der höchsten bzw. niedrigsten Leistungsstufe  
 höchste  
 niedrigste
- 11 Lufteinlass

## Allgemeines

### Kochen mit Induktion

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

### Welches Kochgeschirr kann ich verwenden?

Für Induktionskochplatten wird Kochgeschirr aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr wird heutzutage mit dem Hinweis „Induktionsherd geeignet“ versehen. Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden, ob diese auch magnetisierbar sind, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:

Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr auf. Ertönen mehrere Warnsignale und im Display erscheint die Anzeige „E0“, ist das Geschirr ungeeignet.

### HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 30 Sekunden in den Bereitschaftszustand.

### Diese Materialien können Sie als Kochgeschirr nicht verwenden:

Ton, Glas oder Aluminium.

### Diese Töpfe können Sie nicht verwenden:



Töpfe mit rundem Boden.



Töpfe deren Durchmesser am Boden kleiner als 12 cm ist.



Töpfe die auf Füßen stehen.

## Elektrischer Anschluss

### Anschlusswert

Insgesamt kann die Kochplatte eine Leistung von 3500 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

### ACHTUNG: Überlastung!

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

### Anschluss

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

## Bedienung

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

- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist, und dass es nicht von irgendwelchen Gegenständen abgedeckt wird.

### Bereitschaftszustand

Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Es ertönt ein Signal.

- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
- Drücken Sie die Taste ON/OFF, um den Kochbetrieb zu starten. Die Kontrollleuchte über der Taste ON/OFF leuchtet. Sie hören den Lüfter.

#### **i HINWEIS:**

Sie müssen nun innerhalb von 60 Sekunden die Taste SELECT drücken, sonst schaltet die Kochplatte in den Bereitschaftszustand Standby-Betrieb zurück. Die Kontrollleuchte über der Taste ON/OFF erlischt.

### Leistung, Abschaltzeit oder Temperatur als Funktion auswählen

Drücken Sie die Taste SELECT, um die Steuerung nach Leistung, Abschaltzeit oder Temperatur auszuwählen. Die Kontrollleuchten POWER, TIME und TEMP. zeigen die Auswahl an.

### Leistung bzw. Temperatur der Kochplatte wählen

- Wählen Sie mit den Tasten UP oder DOWN eine Temperaturstufe zwischen 60°C und 240°C oder eine der 6 Leistungsstufen:
- **Linke Kochzone** 500/800/1200/1500/1800/2000 Watt
- **Rechte Kochzone** 500/800/1000/1200/1300/1500 Watt
- Mit den Tasten MAX oder MIN kann direkt die höchste bzw. kleinste Leistungsstufe geschaltet werden. Im Display erscheint die max. oder min. Leistungsstufe.

#### **i HINWEIS:**

- Die Temperaturen lassen sich in 20° Schritten einstellen.
- Die linke Kochzone startet immer bei 1200 Watt oder der Temperatur 240°C.
- Die rechte Kochzone startet immer bei 1000 Watt oder der Temperatur 240°C.
- Das Display zeigt die gewählte Einstellung an. Es leuchtet außerdem die jeweilige Kontrollleuchte über der Taste SELECT.
- Beachten Sie, dass das Kochverhalten in den Töpfen verschieden ist. Es ist abhängig von der Beschaffenheit und der Qualität des Kochgeschirrs.

### Abschaltzeit eingeben

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine beliebige Stufe oder Temperatur aus.
2. Drücken Sie die Taste SELECT, um die Steuerung nach Abschaltzeit auszuwählen. Das Display zeigt „0“. Die Kontrollleuchte TIME über der Taste SELECT blinkt.
3. Stellen Sie mit den Tasten UP oder DOWN eine Abschaltzeit zwischen 5 und 180 Minuten ein.

8

#### **i HINWEIS:**

- Drücken Sie die Tasten UP oder DOWN, um die Zeit in Schritten von 5 Minuten einzustellen. Das Display zeigt die gewählte Einstellung an.
- Haben Sie die Zeit eingestellt, bleibt die Anzeige wenige Sekunden erhalten. Danach werden im Wechsel die Restlaufzeit und die Funktion angezeigt, die Sie zuvor gewählt haben.
- Sie können die voreingestellte Abschaltzeit jeder Zeit verändern. Die anderen Einstellungen (POWER und TEMP.) bleiben erhalten.
- Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird die Kochplatte automatisch ausgeschaltet und ein Signal ertönt. Das Gerät ist wieder im Bereitschaftszustand.
- Um die Abschaltzeit vorab zu löschen, stellen Sie die Zeit auf „0“. Oder Sie schalten das Gerät direkt mit der Taste ON/OFF aus.

### Sperrern der Tasten

Zur Absicherung gegen ungewollte Bedienung ist das Gerät mit einer Sperrfunktion ausgestattet.

- Um die Tastensperre zu aktivieren, drücken Sie nach Ihren gewählten Einstellungen gleichzeitig die Tasten UP und DOWN. Das Display zeigt „L“.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten UP und DOWN erneut, um die Sperrung aufzuheben.

#### **i HINWEIS:**

Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der Taste ON/OFF gesperrt. Erst nach dem Entsperrern kann das Gerät wieder bedient werden.

### Automatische Abschaltung

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

### Ausschalten

- a) einzelne Kochzone ausschalten
  1. Schalten Sie mit der Taste MIN auf die kleinste Leistungsstufe.
  2. Drücken Sie die Taste DOWN. Die Kochplatte geht aus.

#### **i HINWEIS:**

Wenn Sie mit der Taste DOWN eine kleinere Temperatur als 60°C einstellen wollen, schaltet sich die Kochplatte auch aus.

- b) die gesamte Kochplatte ausschalten
  1. Drücken Sie die Taste ON/OFF

#### **i HINWEIS:**

- Die Kochplatte wird aus dem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Ggf. läuft der Lüfter noch eine Zeit nach.
- Die Kontrollleuchten erlöschen.

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

### Topferkennung

Das Gerät verfügt über eine Topferkennung. Es signalisiert durch mehrere Warntöne, dass das Kochgeschirr entfernt wurde. Im Display erscheint die Anzeige „E0“. Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 30 Sekunden in den Bereitschaftszustand. Der Lüfter läuft ggf. nach. Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

### ⚠️ WARNUNG:

Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und Steuereinrichtungen ON/OFF Taste auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.

### ⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

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

## Reinigung

### ⚠️ WARNUNG:

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

### ⚠️ ACHTUNG:

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

- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

### ⚠️ ACHTUNG: Bruchgefahr!

Bedenken Sie, dass die Glaskeramikfläche durch schwere oder herabfallende Gegenstände beschädigt werden kann.

### Glaskeramik-Kochfeld

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch gründlich nach.
- **Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen:** Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich bitte mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

### Gehäuse

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

### Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät nur im abgekühlten und sauberen Zustand weg.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.

### Störungsbehebung

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

*Abhilfe:*

Überprüfen Sie den Netzanschluss.

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

*Mögliche Ursache:*

Es wurde kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt.

### ℹ️ HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 30 Sekunden in den Bereitschaftszustand.

*Abhilfe:*

Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf auf.

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

*Mögliche Ursache:*

Der Übertemperaturschutz ist aktiviert.

**Abhilfe:**

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

**Weitere Ursache:**

Die Lüftungsschlitze sind verdeckt.

**Abhilfe:**

Befreien Sie die Lüftungsschlitze von Fremdkörpern.

**Weitere Ursache:**

Die Kochplatte wurde nach 120 Minuten automatisch abgeschaltet.

## Störungsmeldungen

Während des Betriebs können im Display folgende Meldungen erscheinen:

| Meldung |                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------|
| E0      | Das Kochgeschirr ist ungeeignet.                                  |
| E01     | Temperatursensor IGBT ist ausgefallen.                            |
| E02     | Überhitzung.                                                      |
| E03     | Problem mit Spannungsversorgung.<br>Überprüfen Sie das Stromnetz! |

## Technische Daten

Modell:.....DKI 3609  
 Spannungsversorgung:.....220-240 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....3500 W  
 Schutzklasse: .....II  
 Nettogewicht: .....ca. 4,8 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät DKI 3609 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

## Garantie

### Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

### Garantieabwicklung

#### 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

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

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

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

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

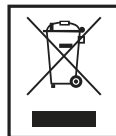
Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

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

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

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

Stand 06 2012



### **Entsorgung**

#### **Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

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

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

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

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

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

## Gebruiksaanwijzing

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

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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



#### **WAARSCHUWING:**

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



#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



#### **OPMERKING:**

Kenmerkt tips en informatie voor u.

### Algemene Opmerkingen

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



#### **WAARSCHUWING!**

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

## Speciale veiligheidsinstructies voor inductiekookplaten

Het product is voorzien van waarschuwings- en informatiesymbolen:



### **WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Gevaar voor verbranding!**

- Tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.
- Bij het inductiekookveld wordt eerst de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Na het koken kan het echter door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.
- **Inductiehitte!** Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookvlak gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.

## **WAARSCHUWING:**

- **Oppervlak van glaskeramiek!** Indien het oppervlak beschadigd of gescheurd is, moet het toestel uitgeschakeld worden om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- **Gezondheidsschade!** Personen met pacemakers mogen deze kookplaat niet gebruiken. Tijdens gebruik een minimum afstand van 60 cm van het apparaat aanhouden.

## **LET OP:**

- Plaats geen ruwe of oneffen voorwerpen op de glaskeramische plaat, om beschadiging te voorkomen.
- Laat geen harde of puntige gebruiksvoorwerpen op de glaskeramische plaat vallen.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van apparatuur die gevoelig is voor magnetische velden (b.v. Radio, TV).
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm).  
Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Houd voor de veiligheid 10 cm afstand tot de muur.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookzone, dit kan tot gevaarlijke overtemperaturen leiden.
- **Verluchting:** Houd de verluchtungspleuven altijd vrij.

- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens en na gebruik niet in contact komt met hete oppervlakken van het apparaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Dit apparaat is niet ontworpen om in water ondergedompeld te worden tijdens het reinigen. Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging".

### Gebruik

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

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

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

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

### Het apparaat uitpakken

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
3. Controleer het apparaat op transportschade om mogelijk gevaar te voorkomen.
4. Gebruik in geval van beschadiging het apparaat niet. Breng het direct naar de winkel terug.

#### **OPMERKING:**

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

## Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Luchtuitlaat
- 2 Stekker
- 3 Behuizing
- 4 Glaskeramische plaat
- 5 Indicatorlampjes POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6  ON/OFF toets (aan-/stand-by)
- 7  Keuzetoets
- 8 Instellen van vermogen / Temperatuur / Uitschakeltijd
  -  UP verhogen
  -  DOWN verlagen
- 9 Display
- 10 Directe keuze van de hoogste of de laagste stand
  -  hoogste
  -  laagste
- 11 Luchtinlaat

## Algemeen

### Koken met inductie

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

### Welke kookgerei kan ik gebruiken?

Voor inductiekookplaten is kookgerei gemaakt van magnetiseerbaar materiaal nodig. Kookgerei wordt vandaag met de indicatie "geschikt voor inductieformuis" uitgerust. In principe kunt u alle ijzer bevattende pannen en potten gebruiken. Of deze wel degelijk magnetiseerbaar zijn wordt tijdens een korte test duidelijk gemaakt: Gebruik van pannen. Als waarschuwingstonen klinken en de melding "E0" verschijnt, is de gebruikte pan niet geschikt.

#### **OPMERKING:**

Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen na ongeveer 30 seconden in de standby-modus.

### Deze materialen mogen evenmin als kookgerei gebruikt worden:

Klei, glas of aluminium.

### Deze ketels mag u niet gebruiken:



Ketels met ronde Bodem.



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



Ketels die op voeten staan.

## Elektrische aansluiting

### Aansluitingswaarde

De kookplaat kan in totaal een vermogen van 3500 W opnemen. Bij deze aansluitingswaarde is een gescheiden toevoering met een beveiliging via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik aanbevolen.

#### **LET OP: Overbelasting!**

Gebruik geen verlengleidingen of meervoudige contactdozen omdat het apparaat hierdoor teveel vermogen krijgt.

### Aansluiting

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

## Bediening

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

### Stand-by modus

Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. Een geluidssignaal is te horen

- Plaats een passende ketel op de kookzone.
- Druk op de toets ON/OFF om het kookbedrijf te starten. Het indicatorlampje van de ON/OFF toets licht op. De ventilator begint te draaien.

### OPMERKING:

U moet nu binnen 60 seconden de SELECT toets indrukken, anders schakelt de kookplaat terug naar de bedrijfstoestand of stand-by. Het indicatielampje boven de ON/OFF toets gaat uit.

### Vermogensniveau, uitschakeltijd of temperatuur als functie selecteren

Druk op de SELECT toets om het vermogensniveau, de uitschakeltijd of temperatuur te regelen. Het indicatorlampje licht op met POWER, TIME en TEMP. geeft de selectie weer.

### Het vermogensniveau of de temperatuur van de kookplaat selecteren

- Gebruik de UP of DOWN toetsen om een temperatuurniveau tussen de 60 °C en 240 °C te selecteren, of één van de 6 stroominstellingen:
- **Linker kookplaat** 500/800/1200/1500/1800/2000 W
- **Rechter kookplaat** 500/800/1000/1200/1300/1500 W
- Gebruik de MAX of MIN toetsen om de hoogste respectievelijk de laagste stroominstelling direct te selecteren. De display geeft de max. of min. stroominstelling weer.

### OPMERKING:

- De temperatuurinstelling verandert met intervallen van 20°.
- De linker kookplaat start altijd met 1200 W of een temperatuurinstelling van 240 °C.
- De rechter kookplaat start altijd met 1000 W of een temperatuurinstelling van 240 °C.
- Het display toont de geselecteerde instelling. Het desbetreffende controlelampje boven de SELECT toets licht eveneens op.
- Let erop dat het koken in de pan verschillend kan zijn. Het hangt af van het soort en de hoeveelheid in de pan.

### Uitschakeltijd instellen

1. Schakel het apparaat aan en selecteer het gewenste vermogen of de temperatuur.
2. Druk op de SELECT toets om de controle na de uitschakeltijd te selecteren. Het scherm geeft "0" weer. Het indicatorlampje TIME boven de SELECT toets gaat knipperen.
3. Zet de uitschakeltijd tussen de 5 en 180 minuten met de UP of de DOWN toets.

### OPMERKING:

- Druk op de UP of DOWN toetsen om de tijd in stappen van 5 minuten in te stellen. Het display toont de gewenste instelling.
- Nadat u de tijd hebt ingesteld, blijft het display enkele seconden aan. De resterende tijd en de functie die u vooraf hebt gekozen worden dan afwisselend weergegeven.

### OPMERKING:

- U kunt de eerder ingestelde uitschakeltijd op elk gewenst moment veranderen. De andere instellingen (POWER en TEMP.) blijven ongewijzigd.
- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kooktijd automatisch uitgeschakeld en een geluidstoon is te horen. Het apparaat schakelt weer in de standby-modus.
- Om de uitschakeltijd van tevoren te annuleren, stelt u de tijd in op "0". U kunt het apparaat ook direct uitschakelen met de ON/OFF-toets.

### Toetsblokkering

Voor de bescherming tegen ongewenst gebruik, is het apparaat uitgerust met een mogelijkheid tot deactiveren.

- Om de toetsblokkering te activeren drukt u tegelijkertijd op de UP en DOWN knoppen nadat u de gewenste instellingen heeft gemaakt. Het scherm geeft "L" weer.
- Druk weer tegelijkertijd op de UP en DOWN toetsen om deze functie te deactiveren.

### OPMERKING:

Als de toetsblokkering is geactiveerd zijn alle toetsen geblokkeerd, behalve de ON/OFF toets. Het apparaat kan pas na het ontgrendelen weer worden bediend.

### Automatische uitschakeling

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

### Uitschakelen

- a) Een enkele kookplaat uitschakelen
  1. Druk op de MIN toets om de laagste stroominstelling te selecteren.
  2. Druk op de DOWN toets. De kookplaat gaat uit.

### OPMERKING:

Als u een temperatuur beneden 60°C wilt instellen met de DOWN toets, dan schakelt de kookplaat zich ook uit.

- b) Schakel de gehele kookplaat uit
  1. Druk op de toets ON/OFF.

### OPMERKING:

- De kookplaat wordt van de bedrijfstoestand naar de standby-toestand teruggezet. Eventueel loopt de ventilator nog even door.
  - De indicatorlampjes gaan uit.
2. Trek daarna de netstekker uit.
  3. Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoelen.

## Panherkenning

Het apparaat beschikt over een ketelherkenning. Het geeft verschillende waarschuwingen om aan te geven dat de kookpan is verwijderd. De melding "EO" verschijnt op het display. Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen na ongeveer 30 seconden in de standby-modus. De ventilator kan blijven draaien. Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

### ⚠ WAARSCHUWING:

Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld via de regelen besturingsinrichtingen ON/OFF-toets en niet alleen door middel van de panherkenning.

### ⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor brandletsels!

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

# Reiniging

## ⚠ WAARSCHUWING:

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

### ⚠ LET OP:

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

### ⚠ LET OP: Risico op breuken!

Houd er rekening mee dat de glaskeramische plaat kan worden beschadigd door zware of vallende voorwerpen.

## Glaskeramische kookplaat

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

## Behuizing

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

## Opslaan

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

## Probleemoplossing

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

*Oplossing:*

Controleer de netaansluiting.

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

*Mogelijke oorzaak:*

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

### ⓘ OPMERKING:

Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen na ongeveer 30 seconden in de standby-modus.

*Oplossing:*

Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

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

*Mogelijke oorzaak:*

De hittegevoelige veiligheidsschakelaar is geactiveerd.

*Oplossing:*

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

*Andere oorzaak:*

De verluchtungsgleuven zijn bedekt.

*Oplossing:*

Ontdoe de verluchtungsgleuven van vreemde voorwerpen.

*Andere oorzaak:*

De kookplaat werd na 120 minuten automatisch uitgeschakeld.

## Storingsmeldingen

Tijdens het gebruik kunnen de volgende foutmeldingen getoond worden:

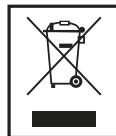
| Melding |                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------|
| E0      | Het kookgerei is ongeschikt.                               |
| E01     | Temperatuursensor IGBT werkt niet.                         |
| E02     | Oververhitting.                                            |
| E03     | Probleem met stroomaansluiting. Controleer de netspanning! |

## Technische gegevens

Model: .....DKI 3609  
 Spanningstoevoer: .....220-240 V~, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: .....3500 W  
 Beschermingsklasse: .....II  
 Nettogewicht: .....ong. 4,8 kg

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

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



## Verwijdering

### Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

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

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

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

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

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## Mode d'emploi

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

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### **AVERTISSEMENT :**

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

#### **ATTENTION :**

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

#### **NOTE :**

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Notes générales

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

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

#### **AVERTISSEMENT !**

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

## Informations spéciales de sécurité relatives aux plaques de cuisson de sécurité

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



### **AVERTISSEMENT : Surface chaude !** **Risque de brûlure !**

- Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.
- Une plaque de cuisson à induction ne chauffe dans un premier temps que le fond de l'ustensile de cuisson et non pas la zone de cuisson elle-même. Mais après la cuisson, la chaleur dégagée peut également provoquer des températures élevées dangereuses au niveau de la zone de cuisson !



**AVERTISSEMENT : Surface chaude !**  
**Risque de brûlure !**

- **Chaleur à induction !** Ne pas poser sur la plaque de cuisson des objets, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, ceux-ci pouvant devenir très chauds.



**AVERTISSEMENT :**

- **Zone vitro-céramique !** Lorsque la surface est endommagée ou fissurée, il y a lieu d'éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Avertissement des risques pour la santé !** Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne doivent pas utiliser cette plaque de cuisson. Laissez une distance minimale de 60 cm entre l'appareil et vous lorsque vous l'utilisez.



**ATTENTION :**

- Pour éviter tout dommage, ne placez d'objets instables ou irréguliers sur la surface en vitrocéramique.
- Évitez de faire tomber un ustensile pointu ou dur sur la surface en vitrocéramique.
- Ne placez pas l'appareil près d'objets sensibles aux champs magnétiques (p.ex. radio, TV).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur.
- Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.

- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Ne fixez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Conservez une distance de sécurité de 10 cm par rapport aux murs.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisson vides sur la zone de cuisson, vous risqueriez alors de provoquer un surchauffement dangereux.
- **Aération** : Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.
- Pendant et après utilisation, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'**utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez suivre les instructions fournies au chapitre "Nettoyage".

### Utilisation prévue

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

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

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

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

### Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
3. Afin d'éviter tout risque, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dégât lié au transport.
4. En cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre revendeur.

#### NOTE :

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

### Situation des commandes

- 1 Sortie de ventilation
- 2 Fiche électrique
- 3 Boîtier
- 4 Surface en vitrocéramique
- 5 Témoins POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6 Touche  ON/OFF (Marche/Veille)
- 7 Sélecteur 
- 8 Réglage de l'alimentation/de la température/d'un temps d'arrêt  
 UP monter  
 DOWN baisser
- 9 Affichage
- 10 Sélection directe de la puissance la plus basse ou la plus élevée  
 la plus élevée  
 la plus basse
- 11 Entrée de ventilation

### Généralités

#### La cuisson à induction

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

#### Quels ustensiles de cuisine puis-je utiliser ?

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

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

Positionnez l'ustensile de cuisine. Si plusieurs signaux d'avertissement retentissent et que le message "E0" apparaît, l'ustensile de cuisine n'est pas adapté.

#### NOTE :

Pour des raisons de sécurité, l'appareil passera en mode veille après 30 secondes environ.

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

Le grès, le verre ou l'aluminium.

#### Les fait-tout suivants sont inadaptés :



Les fait-tout suivants sont inadaptés :



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



Les fait-tout reposant sur des pieds.

## Branchement électrique

### Puissance du branchement

Au total, la plaque de cuisson peut accepter une puissance de 3500 W. Face à une telle puissance du branchement, nous recommandons un fil d'amenée séparé comprenant une sécurisation par un disjoncteur de protection domestique de 16 A.



#### ATTENTION : Surcharge !

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

### Branchement

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

## Fonctionnement

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

### État de veille

Après avoir enfilé la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. Un signal retentit.

- Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche ON/OFF, afin de lancer la cuisson. Le témoin au-dessus du bouton ON/OFF s'allume. Le ventilateur commence à fonctionner.

#### NOTE :

Vous devez maintenant appuyer sur le bouton SELECT dans les 60 secondes, sinon la plaque électrique revient en mode veille. Le témoin au-dessus du bouton ON/OFF s'éteint.

### Sélectionner la puissance, le temps d'arrêt ou la température comme fonction

Appuyez sur le bouton SELECT pour sélectionner la puissance, le temps d'arrêt ou la température. Le témoin POWER, TIME ou TEMP. s'allume et indique la sélection.

### Sélectionner la puissance ou la température de la plaque électrique

- Utilisez le bouton UP ou DOWN pour sélectionner une température comprise entre 60°C et 240°C ou l'une des 6 plages de puissance :
- **Plaque de cuisson gauche** 500/800/1200/1500/1800/2000 W
- **Plaque de cuisson droite** 500/800/1000/1200/1300/1500 W
- Utilisez le bouton MAX ou MIN pour sélectionner directement la plage de puissance la plus faible ou la plus élevée respectivement. L'écran indique la puissance min. ou max.

#### NOTE :

- La température change par intervalle de 20°C.
- La plaque de cuisson gauche commence toujours à 1200 W ou à une température de 240°C.
- La plaque de cuisson droite commence toujours à 1000 W ou à une température de 240°C.
- L'affichage indique le réglage sélectionné. Le voyant respectif au-dessus du bouton SELECT s'allume également.
- Vérifiez que la cuisson dans les casseroles est différente. Elle dépend de la nature et de la qualité des récipients de cuisson.

### Entrer le temps d'arrêt

1. Allumez l'appareil et sélectionnez une gamme de température.
2. Appuyez sur le bouton SELECT pour sélectionner le temps d'arrêt. L'écran affiche "0". Le témoin TIME au-dessus du bouton SELECT clignote.
3. Réglez un temps d'arrêt entre 5 et 180 minutes en utilisant le bouton UP ou DOWN.

#### NOTE :

- Appuyez sur le bouton UP ou DOWN pour régler le temps par palier de 5 minutes. L'affichage indique le réglage souhaité.
- Une fois le temps réglé, l'affichage reste quelques secondes. Le temps restant et la fonction précédemment sélectionnés s'affichent ensuite alternativement.
- Vous pouvez modifier le temps d'arrêt précédemment à tout moment. Les autres réglages (POWER et TEMP.) restent.
- Une fois le temps réglé écoulé, le temps de cuisson s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. L'appareil est à nouveau en mode veille.
- Pour annuler le temps d'arrêt plus tôt, réglez le temps sur "0". Vous pouvez également éteindre l'appareil directement à l'aide du bouton ON/OFF.

### Verrouillage des boutons

Afin de se protéger contre une utilisation indésirable, l'appareil est équipé d'une fonction de déverrouillage.

- Pour activer le verrouillage des boutons, appuyez simultanément sur les boutons UP et DOWN après avoir terminé les réglages que vous souhaitez. L'écran affiche "L".
- Appuyez à nouveau simultanément sur les boutons UP et DOWN pour annuler la fonction de déverrouillage.

#### NOTE :

Une fois le verrouillage des boutons activé, tous les boutons sont verrouillés sauf le bouton ON/OFF. L'appareil ne peut fonctionner à nouveau qu'après l'avoir déverrouillé.

### Arrêt automatique

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

#### Arrêter

- Éteignez une seule plaque de cuisson
  - Appuyez sur le bouton MIN pour sélectionner la plage de puissance la plus basse.
  - Appuyez sur le bouton DOWN. La plaque de cuisson s'éteint.

#### NOTE :

Si vous souhaitez régler une température inférieure à 60°C à l'aide du bouton DOWN, la plaque électrique s'éteindra également.

- Éteignez toute la plaque électrique

- Appuyez sur la touche ON/OFF.

#### NOTE :

- La plaque de cuisson retourne du mode de fonctionnement au mode veille. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps.
- Les témoins disparaissent.

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

### Détection du récipient

L'appareil dispose d'une détection de la présence d'un fait-tout. Elle donne plusieurs avertissements pour indiquer que l'ustensile de cuisine a été enlevé. Le message "E0" s'affiche. Pour des raisons de sécurité, l'appareil passe en mode veille après 30 secondes environ. Il se peut que le ventilateur continue de tourner.

Veuillez-vous conformer aux informations suivantes :

#### AVERTISSEMENT :

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

#### AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

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

## Nettoyage



### AVERTISSEMENT :

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



#### ATTENTION :

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

### Vitro plaque de cuisson en céramique

- Enlevez les résidus d'aliments quand ceux-ci sont encore chauds à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'un mouchoir en papier.
- Lavez la plaque vitrocéramique à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau et séchez-la ensuite soigneusement moyennant un chiffon doux.

### Produit de nettoyage pour les surfaces vitrocéramique :

En présence de résidus incrustés, prière de bien vouloir vous servir de produits des rayons spécialisés des grandes surfaces.

### Boîtier

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

## Stockage

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

### **ATTENTION : Risque de fissure !**

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

## Dépannage

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

*Remède :*

Vérifiez son branchement au secteur.

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

*Cause possible :*

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

### **NOTE :**

Pour des raisons de sécurité, l'appareil passe en mode veille après 30 secondes environ.

*Remède :*

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

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

*Cause possible :*

La coupure thermique est activée.

*Remède :*

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

*Autre cause :*

Les fentes d'aération sont obstruées.

*Remède :*

Dégagez les fentes d'aération de tout corps étranger.

*Autre cause :*

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

## Alarmes

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

| Message |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| E0      | L'ustensile de cuisine n'est pas adapté.           |
| E01     | Le capteur de température IGBT est défectueux.     |
| E02     | Surchauffe.                                        |
| E03     | Problème d'alimentation. Vérifiez l'alimentation ! |

## Données techniques

Modèle : .....DKI 3609

Alimentation: .....220-240 V~, 50 Hz

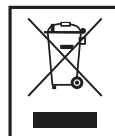
Consommation: ..... 3500 W

Classe de protection: ..... II

Poids net: .....environ 4,8 kg

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

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



## Élimination

### Signification du symbole "Élimination"

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

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

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

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

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

## Instrucciones de servicio

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

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### **AVISO:**

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

#### **ATENCIÓN:**

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### **NOTA:**

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

### Notas generales

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

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

#### **AVISO!**

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

## Indicaciones especiales de seguridad para placas de cocina por inducción

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



### **AVISO: ¡Superficie caliente!** **¡Existe riesgo de quemaduras!**

- Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.
- En el caso de la placa de cocción por inducción sólo se calienta primero el fondo de la batería de cocina y no la propia zona de cocción. Después del proceso de cocción pueden haber peligrosas temperaturas en la zona de cocción debido al calor irradiado.



**AVISO: ¡Superficie caliente!**  
**¡Existe riesgo de quemaduras!**

- **¡Calor por inducción!** No coloque sobre la placa de cocción objetos de metal como p.e. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, porque se pueden calentar.



**AVISO:**

- **¡Superficie de vitrocerámica!** Desconecte el equipo si la superficie está dañada o rota, para evitar un posible choque eléctrico.
- **¡Advertencia de perjuicios para la salud!** Personas con marcas pasos no deben emplear esta placa de cocción. Debería mantener una distancia mínima de 60 cm con el aparato cuando lo use.



**ATENCIÓN:**

- Para evitar daños, no coloque ningún objeto áspero ni objetos irregulares sobre la superficie de vitrocerámica y cristal.
- Evite dejar caer utensilios duros o puntiagudos sobre la superficie de vitrocerámica y cristal.
- No ponga el aparato cerca de objetos sensibles a campos magnéticos (como radio, TV).
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor.
- En caso de tener una superficie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- No utilice el aparato, por el calor ascendente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.

- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- Mantenga una distancia de seguridad con respecto a las paredes de 10 cm.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretemperaturas.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.
- Durante y después del uso, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Este aparato no está diseñado para ser sumergido en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones facilitadas en el capítulo “Limpieza”.

## Uso para el que está destinado

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

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

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

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

## Desembalaje del aparato

1. Extraiga el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas, material de relleno, bridas de cable y cartón.
3. Para evitar riesgos, compruebe que el aparato no tenga daños de transporte.
4. En caso de estar dañado, no ponga en funcionamiento el aparato. Llévelo a su distribuidor inmediatamente.

### NOTA:

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

## Indicación de los elementos de manejo

- 1 Salida de aire
- 2 Enchufe de corriente
- 3 Carcasa
- 4 Superficie vitrocerámica
- 5 Testigos POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6 Tecla  ON/OFF (encendido/en espera)
- 7 Botón selector 
- 8 Posición de potencia / temperatura / tiempo de apagado  
 UP más alto  
 DOWN más bajo
- 9 Pantalla
- 10 Direccione la selección desde el ajuste más alto o el más bajo  
 más alto  
 más bajo
- 11 Toma de aire

## Aspectos generales

### Cocción con inducción

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor por medio de las fuerzas magnéticas al colocar una cazuela o un sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción conectada. Durante esto sólo se calienta el fondo de la batería de cocina, pero no la zona de cocción. Debajo de la placa de vitrocerámica se encuentra la bobina de inducción. Tan pronto

se alimente la misma con corriente se produce un campo magnético que genera un remolino en el fondo de la cazuela o del sartén. De esta forma se consigue calentar el fondo. Esto ahorra energía, porque el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

### ¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

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

De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:

Coloque el recipiente. Si se emiten señales de advertencia y aparece el mensaje "E0", el recipiente es inadecuado.

### NOTA:

Por motivos de seguridad, el aparato se pondrá en modo espera pasados aproximadamente 30 segundos.

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

Arcilla, cristal o aluminio.

### Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:



Cazuelas con fondo redondo.

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

Cazuelas con pies.

## Conexión eléctrica

### Potencia conectada

La placa de cocción puede absorber una potencia total de 3500 W. Para esta potencia conectada se recomienda una línea de alimentación separada con una protección por fusible a través de un interruptor de protección doméstico de 16 A.

### ATENCIÓN: Sobrecarga!

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

### Conexión

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

## Utilización

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

### Estado de reserva

Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. Se emitirá una señal.

- Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
- Pulse la tecla ON/OFF, para iniciar el funcionamiento de cocción. Se ilumina la luz piloto superior encima del botón ON/OFF. El ventilador se pone en marcha.

#### **i** NOTA:

Debe pulsar el botón selector SELECT en 60 segundos, o la placa se cambiará al modo de funcionamiento en espera. La luz piloto encima del botón ON/OFF se apaga.

### Seleccionar rendimiento, tiempo de desconexión o temperatura según la función.

Pulse el botón SELECT para seleccionar el control de potencia, tiempo de desconexión o temperatura. La luz piloto ilumina POWER, TIME y TEMP. y mostrará la selección.

#### Seleccionar la potencia o la temperatura de la placa

- Use los botones UP o DOWN para seleccionar una temperatura entre 60 °C y 240 °C o una de las 6 posiciones de potencia:
- **Fogón izquierdo** 500/800/1200/1500/1800/2000 W
- **Fogón derecho** 500/800/1000/1200/1300/1500 W
- Use los botones MAX o MIN para seleccionar directamente la posición de potencia más alta o más baja. La pantalla mostrará la posición de potencia máx. o mín.

#### **i** NOTA:

- La posición de temperatura cambia en intervalos de 20°.
- El fogón izquierdo siempre comienza a 1200 W o a una temperatura de 240 °C.
- El fogón derecho siempre comienza a 1000 W o a una temperatura de 240 °C.
- La pantalla mostrará la posición seleccionada. La luz piloto correspondiente encima del botón selector SELECT se iluminará.
- Tenga en cuenta que el comportamiento de cocción de los recipientes varía. Depende de la naturaleza y calidad de los recipientes.

## Introduzca el tiempo de apagado

1. Encienda el aparato y seleccione la potencia o temperatura.
2. Pulse el botón SELECT para seleccionar el control después de la hora de desconexión. La pantalla mostrará "0". La luz piloto de la hora TIME encima del botón de selección SELECT parpadeará.
3. Establezca un tiempo de apagado entre 5 y 180 minutos usando los botones UP o DOWN.

#### **i** NOTA:

- Pulse los botones arriba o abajo, UP/DOWN para ajustar la hora en incrementos de 5 minutos. La pantalla mostrará la posición deseada.
- Cuando haya establecido el tiempo, la pantalla permanecerá encendida unos segundos. El tiempo restante y la función que ha seleccionado de antemano se muestran alternativamente.
- Puede cambiar el tiempo de apagado anterior en cualquier momento. Las otras configuraciones (POWER y TEMP.) permanecerán.
- Cuando haya transcurrido el tiempo, el tiempo de cocción se apagará automáticamente y se emitirá un pitido. El aparato volverá a estar en modo espera.
- Para cancelar el tiempo de desconexión de antemano, ajuste la hora a "0". También puede apagar directamente el aparato con el botón ON/OFF.

### Bloqueo de teclas

Para salvaguardar de un uso fortuito, el aparato está equipado con una función de desactivación.

- Para activar el bloqueo de teclas, presione simultáneamente los botones UP y DOWN después de terminar de realizar la programación deseada. La pantalla mostrará "L".
- Pulse los botones UP y DOWN de nuevo al mismo tiempo para cancelar la función de desactivación.

#### **i** NOTA:

Cuando el bloqueo de teclas se ha activado, todos los botones se bloquean excepto el botón ON/OFF. El aparato solamente puede funcionar de nuevo después de desbloquearlo.

### Desconexión automática

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

### Desconexión

- a) Apagar solamente un fogón
  1. Pulse el botón MIN para seleccionar la posición de potencia más baja.
  2. Pulse el botón DOWN. Se apagará el fogón.

**NOTA:**

Si quiere ajustar la temperatura por debajo de 60°C con el botón DOWN, la placa se apagará.

b) Apagar todos los fogones

1. Pulse la tecla ON/OFF.

**NOTA:**

- La placa de cocina cambia del modo de funcionamiento al modo de disposición. Dado el caso, puede ser que el ventilador marche en inercia.
- La luz piloto se apagará.

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

**Reconocimiento de olla**

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. Emite diversas advertencias para indicar que se ha retirado el recipiente. El mensaje "E0" aparece en pantalla. Por motivos de seguridad, el aparato se pondrá en modo espera pasados aproximadamente 30 segundos. Es posible que el ventilador siga girando.

Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

**AVISO:**

Después del uso se debe desconectar la placa de cocina por los dispositivos de regulación y mando tecla ON/OFF y no sólo por el reconocimiento de olla.

**AVISO: ¡Peligro de quemadura!**

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

## Limpieza

**AVISO:**

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

**ATENCIÓN:**

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

**Cristal placa de cocción vitrocerámica**

- Elimine los restos de comida aún calientes con un paño húmedo o un pañuelo de papel.
- Limpie la placa de cocción con una esponja suave y un poco de agua y séquela minuciosamente con un paño suave.
- **Detergentes para las superficies de vitrocerámica:** En caso que se hayan quemado restos de comida en la placa compre los productos para eliminar estos en los departamentos especializados de los comercios.

**Carcasa**

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

**Almacenamiento**

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

**ATENCIÓN: ¡Peligro de ruptura!**

Tenga en cuenta que la superficie vitrocerámica se puede dañar con objetos pesados o si se caen encima.

**Resolución de problemas**

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

*Acción correctora:*

Compruebe la conexión de red.

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

*Posible causa:*

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

**NOTA:**

Por motivos de seguridad, el aparato se pondrá en modo espera pasados aproximadamente 30 segundos.

*Acción correctora:*

Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

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

*Posible causa:*

Se ha activado el corte térmico.

*Acción correctora:*

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

*Otra causa:*

Las ranuras de ventilación están cubiertas.

*Acción correctora:*

Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

*Otra causa:*

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

## Mensajes de fallo

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

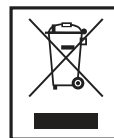
| Mensaje |                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|
| E0      | Utensilio de cocina no adecuado.                         |
| E01     | El sensor de temperatura IGBT ha fallado.                |
| E02     | Sobrecalentamiento.                                      |
| E03     | Problema con la alimentación. Compruebe la alimentación. |

## Datos técnicos

Modelo: .....DKI 3609  
 Suministro de tensión: .....220-240 V~, 50 Hz  
 Consumo de energía: .....3500 W  
 Clase de protección: .....II  
 Peso neto: .....aprox. 4,8 kg

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

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



## Eliminación

### Significado del símbolo "cubo de basura"

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

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

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

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

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## Istruzioni per l'uso

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

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

#### **AVVISO:**

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

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### **NOTA:**

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Note Generali

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

#### **AVVISO!**

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

## Norme speciali di sicurezza per piastre di cottura ad induzione

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



### **AVVISO: Superficie calda!** **Pericolo di ustione!**

- Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie che si può toccare può essere molto alta.
- Nel piano di cottura ad induzione viene dapprima riscaldato solo il fondo del recipiente di cottura, ma non la zona di cottura stessa. Dopo il processo di cottura è però possibile che si generino a causa del calore irradiato pericolose temperature sulla zona di cottura.



**AVVISO: Superficie calda!**  
**Pericolo di ustione!**

- **Calore da induzione!** Si consiglia di non posare oggetti in metallo come per es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, in quanto potrebbero diventare bollenti.



**AVVISO:**

- **Superficie di ceramica in vetro!** Se la superficie è danneggiata o crepata, l'apparecchio deve venire spento ai fini di evitare un'eventuale scossa elettrica.
- **Pericolo di danni alla salute!** Alle persone con pacemaker cardiaci è vietato utilizzare questo piano di cottura. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal dispositivo quando in uso.



**ATTENZIONE:**

- Per prevenire danni, non collocare oggetti duri o irregolari sulla superficie in vetroceramica.
- Non far cadere utensili duri o appuntiti sulla superficie in vetroceramica.
- Non mettere il dispositivo accanto ad oggetti che sono sensibili a campi magnetici (ad es. radio, TV).
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.
- Porre l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore.
- Nel caso di superfici delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.

- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Tenere una distanza di sicurezza di 10 cm dalle pareti.
- Non riscaldare una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.
- Durante e dopo l'uso, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la superficie calda del dispositivo.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno **usare il dispositivo** in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Il dispositivo non deve essere immerso in acqua quando viene pulito. Attenersi alle istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia".

## Uso previsto

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

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

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

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

## Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio come pellicole, material di riempimento, clip cavi e cartone.
3. Per evitare pericoli, controllare se il dispositivo presenta danni dovuti al trasporto.
4. In caso di guasto, non utilizzare il dispositivo. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

### NOTA:

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

## Elementi di comando

- 1 Uscita aria
- 2 Spina di corrente
- 3 Alloggiamento
- 4 Superficie in vetroceramica
- 5 Spie luminose POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6  ON/OFF (Tasto accensione/disponibilità all'uso)
- 7 Selettore 
- 8 Impostazione dell'alimentazione / temperatura / orario di spegnimento  
 (+) UP aumento  
 (-) DOWN riduzione
- 9 Display
- 10 Selezione diretta di potenza max e min  
 (MAX) Max  
 (MIN) Min
- 11 Ingresso aria

## Generalità

### Cucinare con induzione

Nella cottura con induzione il calore si genera mediante forze magnetiche solo quando una pentola o una padella con fondo magnetizzabile viene collocata su una zona di cottura accesa. Ciò che si riscalda è solo il fondo, ma non la zona di cottura stessa. Sotto la vetroceramica si trova la bobina di induzione.

Quando essa viene alimentata con energia elettrica si forma un campo magnetico che genera vortici nel fondo della pentola. In tal modo viene provocato un riscaldamento del fondo. Ciò permette di risparmiare energia, in quanto il calore si forma solo dove esso è necessario.

### Che tipo di pentolame posso impiegare?

Per le piastre a induzione, adottare pentole in materiale magnetizzabile. Oggigiorno il pentolame viene in tali casi munito della dicitura "fornello ad induzione".

Fondamentalmente potete utilizzare tutti i recipienti di cottura contenenti ferro; se essi sono effettivamente magnetizzabili lo potete constatare con un piccolo esperimento:

Posizione delle stoviglie. Se i segnali di avvertimento suonano e se il messaggio "E0" compare, le stoviglie non sono idonee.

### NOTA:

Per ragioni di sicurezza, il dispositivo passerà alla modalità di standby dopo circa 30 secondi.

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

Argilla, vetro o alluminio.

### È vietato utilizzare i seguenti tipi di pentola:



Pentole con fondo rotondo.



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



Pentole sorrette da piedini.

## Allacciamento elettrico

### Potenza allacciata

Complessivamente il piano di cottura può assorbire una potenza di 3500 W. Con questa potenza allacciata si consiglia una linea di alimentazione separata con una protezione mediante un interruttore automatico domestico da 16 A.

### ATTENZIONE: Sovraccarico!

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

### Collegamento

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

## Uso

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

### Condizione di pronto:

Dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. Un segnale suonerà.

- Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
- Per avviare la cottura, premere il tasto ON/OFF. La spia al di sopra del tasto ON/OFF si accende. Il ventilator inizia a funzionare.

#### **i** NOTA:

È necessario ora premere il tasto SELECT entro 60 secondi o la piastra torna al modo di esercizio precedente, standby. La spia luminosa sopra il tasto ON/OFF si accende.

### Selezione prestazione, tempo di spegnimento o temperatura.

Premere il tasto SELECT per selezionare potenza, tempo di spegnimento o temperatura. Le spie POWER, TIME e TEMP. mostrano la selezione.

### Selezione potenza o temperatura della piastra

- Usare i tasti UP o DOWN per selezionare un livello di temperature tra 60 °C e 240 °C o una delle 6 impostazioni :
- **Ripiano di cottura sinistro** 500/800/1200/1500/1800/2000 W
- **Ripiano di cottura destro** 500/800/1000/1200/1300/1500 W
- Usare i tasti MAX o MIN per selezionare direttamente l'impostazione più alta o più bassa. Il display mostrerà l'impostazione massima o minima.

#### **i** NOTA:

- L'impostazione di temperature cambia in intervalli di 20°.
- Il ripiano di cottura sinistro inizia 1200 W o da un'impostazione di temperature di 240 °C.
- Il ripiano di cottura destro inizia sempre a 1000 W o da un'impostazione di temperatura di 240 °C.
- Il display mostra l'impostazione selezionata. Si accende anche la rispettiva spia pilota al di sopra del tasto SELECT.
- L'andamento di cottura differisce nelle singole padelle. Questo dipende dalla natura e dalla qualità dei contenitori di cottura.

### Inserimento del tempo OFF

1. Accendere il dispositivo e selezionare un qualsiasi intervallo di temperatura.
2. Premere il tasto SELECT per selezionare il comando dopo il tempo di spegnimento. Il display visualizza "0". La spia TIME al di sopra del tasto SELECT lampeggia.
3. Impostare l'orario di spegnimento tra 5 e 180 minuti usando il tasto UP o DOWN.

#### **i** NOTA:

- Premere i tasti UP o DOWN per impostare il tempo a intervalli di 5 minuti. Il display mostrerà l'impostazione desiderata.
- Dopo aver impostato l'ora, il display resterà per qualche secondo. Vengono visualizzati alternativamente il tempo rimanente e la funzione precedentemente selezionata.
- È possibile cambiare l'orario di spegnimento precedente in qualsiasi momento. Le altre impostazioni (POWER e TEMP.) resteranno.
- Dopo che l'orario impostato è trascorso, l'orario di cottura sarà disattivato automaticamente e sarà emesso un bip. Il dispositivo è di nuovo in modalità di standby.
- Per cancellare il tempo di spegnimento impostato precedentemente, impostare il tempo su "0". Spegner il dispositivo direttamente con il tasto ON/OFF.

### Blocco tasti

Per evitare che il dispositivo venga utilizzato impropriamente, esso è dotato di una funzione di disabilitazione.

- Per attivare il blocco tasti, premere simultaneamente i tasti UP e DOWN dopo aver completato le regolazioni desiderate. Il display visualizza "L".
- Premere nuovamente contemporaneamente i tasti UP e DOWN per cancellare la funzione di disabilitazione.

#### **i** NOTA:

Quando il blocco tasti è stato attivato, tutti i tasti sono bloccati eccetto il tasto ON/OFF. Il dispositivo può essere attivato soltanto dopo aver effettuato lo sbloccaggio.

### Spegnimento automatico

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

### Spegnimento

- a) Spegner un ripiano di cottura singolo
  1. Premere il tasto MIN per selezionare l'impostazione più bassa.
  2. Premere il tasto DOWN. Il ripiano di cottura si spegne.

**NOTA:**

Se si desidera impostare una temperatura al di sotto di 60°C usando il tasto DOWN, si spegnerà anche la piastra.

## b) Spegner l'intero ripiano di cottura

1. Premere il tasto ON/OFF.

**NOTA:**

- La piastra di cottura viene riportata in standby. Eventualmente la ventola continua a funzionare ancora per un po.
- Le spie si spegnono.

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

**Selettore presenza pentole**

L'apparecchio dispone di una funzione di riconoscimento della presenza di pentole. Da diversi avvertimenti per indicare che le stoviglie sono state rimosse. Il messaggio "E0" compare il display. Per motivi di sicurezza, il dispositivo passerà in modalità di standby dopo 30 secondi. La ventola può rimanere accesa. A tale riguardo siete pregati di osservare le seguenti avvertenze:

**AVVISO:**

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

**AVVISO: Pericolo di ustioni!**

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

## Pulizia

**AVVISO:**

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

**ATTENZIONE:**

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

**Vetro piano di cottura in ceramica**

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

**Carcassa**

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

**Conservazione**

- Rimessare l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare e averlo pulito.

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

**ATTENZIONE: Pericolo di rottura!**

La superficie in vetroceramica può essere danneggiata dalla caduta di oggetti o da oggetti pesanti.

**Eliminazione dei guasti**

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

*Rimedio:*

Controllate l'allacciamento alla rete.

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

*Possibile causa:*

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

**NOTA:**

Per ragioni di sicurezza, il dispositivo passerà in modalità di standby dopo circa 30 secondi.

*Rimedio:*

Utilizzate una pentola adatta per piani di cottura ad induzione.

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

*Possibile causa:*

È scattata la termica.

*Rimedio:*

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

*Ulteriore causa:*

Le feritoie di ventilazione sono coperte.

*Rimedio:*

Liberate le feritoie di ventilazione da corpi estranei.

*Ulteriore causa:*

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

## Segnalazione dei guasti

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

| Messaggio |                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| E0        | La pentola non è adatta.                                |
| E01       | Il sensore di temperatura IGBT è difettoso.             |
| E02       | Surriscaldamento.                                       |
| E03       | Problemi di alimentazione. Controllare l'alimentazione! |

## Dati tecnici

Modello: .....DKI 3609  
Alimentazione rete: .....220-240 V~, 50 Hz  
Consumo di energia: .....3500 W  
Classe di protezione: .....II  
Peso netto: .....ca. 4,8 kg

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

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



## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"

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

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

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

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

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

## Instruction Manual

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

### Symbols in these Instructions for Use

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



#### **WARNING:**

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



#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

### General Notes

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

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



#### **WARNING!**

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

## Specific safety notes for induction hot plates

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



#### **WARNING: Hot surface!**

#### **Danger of burns!**

- During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.
- The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle.
- **Induction heat!** Metal objects as, e.g., knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.



### WARNING:

- **Glass-ceramic surface!** If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.
- **Potential damage to your health!** People wearing pacemakers must not use this cooker. You should keep a minimum distance of 60 cm to the appliance when it is in use.



### CAUTION:

- To prevent damage, do not place any rough or uneven objects onto the glass ceramic surface.
  - Avoid dropping hard or pointed utensils onto the glass ceramic surface.
  - Do not place the appliance near objects which are sensitive to magnetic fields (e.g. radio, TV).
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
  - Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
  - Use a heat resistant plate when placing on sensitive surfaces.
  - Do not move the device when it is in operation.
  - Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.
  - Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm). Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
  - Keep a safety distance of 10 cm to the walls.
  - Do not heat empty pots on the cooking zone as this may lead to dangerous overheating.

- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.
- During and after use, ensure that the power cord does not come into contact with the hot surface of the appliance.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- This appliance is not designed to be immersed in water during cleaning. Please follow the instructions provided in the chapter "Cleaning".

### Intended Use

This appliance is intended for preparing foodstuffs in induction cookware.

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

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

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

### Unpacking the appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
3. To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.
4. In the case of damage, do not operate the appliance. Return it to your dealer immediately.

#### NOTE:

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

## Overview of the Components

- 1 Air outlet
- 2 Mains plug
- 3 Housing
- 4 Glass ceramic surface
- 5 Indicator lights POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6  ON/OFF (on/standby button)
- 7  selector button
- 8 Setting the power / temperature / turn-off time
  -  UP increase
  -  DOWN reduce
- 9 Display
- 10 Direct selection of the highest or lowest power setting
  -  highest
  -  lowest
- 11 Air inlet

## General information

### Cooking with induction technology

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

### What cooking utensils may I use?

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

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

Position the cookware. If several warning signals sound and if the message "E0" appears, the cookware is unsuitable.

#### NOTE:

For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 30 seconds.

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

Clay, glass or aluminium.

Do not use the following types of pots :



Pots with bended (convex/parabolic) bases.



Pots with a base diameter of less than 12 cm.



Pots standing on feet.

## Electrical Connection

### Connected load/wattage

The hob can take up an overall load of 3500 W. Because of this high connected load it is recommended to use a separate connection protected over a 16 A safety switch.

#### CAUTION: Overload!

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

### Connection

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

## Operation

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

### Standby mode

After you have connected the device's plug to the mains supply, the hob is in standby mode. A signal will sound.

- Put a suitable pot on the cooking zone.
- Press the ON/OFF button to start cooking. The indicator light above the ON/OFF button lights up. The fan starts running.

#### NOTE:

You must now press the SELECT button within 60 seconds, or the hotplate will switch back to the operating mode of standby. The indicator light above the ON/OFF button turns off.

### Selecting performance, shut-off time or temperature as the function

Press the SELECT button to select the control by power, shut-off time or temperature. The indicator lights POWER, TIME and TEMP. will show the selection.

### Selecting the power or temperature of the hotplate

- Use the UP or DOWN buttons to select a temperature level between 60 °C and 240 °C or one of the 6 power settings:
- **Left cooking hob** 500/800/1200/1500/1800/2000 W
- **Right cooking hob** 500/800/1000/1200/1300/1500 W
- Use the MAX or MIN buttons to directly select the highest or lowest power setting respectively. The display will show the max. or min. power setting.

#### **i** NOTE:

- The temperature setting changes in intervals of 20°.
- The left cooking hob always starts at 1200 W or a temperature setting of 240 °C.
- The right cooking hob always starts at 1000 W or a temperature setting of 240 °C.
- The display shows the selected setting. The respective pilot lamp above the SELECT button will also light up.
- Please observe that the cooking behavior in the pots differs. It depends on the nature and the quality of the cooking vessels.

### Enter Off Time

1. Turn the appliance on and select any range or temperature.
2. Press the SELECT button to select the control after the shut-off time. The display will show "0". The indicator light TIME above the SELECT button will flash.
3. Set a turn-off time between 5 and 180 minutes by using the UP or the DOWN button.

#### **i** NOTE:

- Press the UP or DOWN buttons to set the time in increments of 5 minutes. The display will show the desired setting.
- Once you have set a time, the display will remain for a few seconds. The remaining time and the function that you have chosen beforehand are then shown alternately.
- You may change the previous turn-off time at any time. The other settings (POWER and TEMP.) will remain.
- After the set time has elapsed, the cooking time will automatically be turned off and a beep will sound. The appliance is in standby mode again.
- In order to cancel the shut-off time before-hand, set the time to "0". You may also turn the appliance off directly with the ON/OFF button.

### Key lock

To safeguard against unwanted use, the appliance is equipped with a disable function.

- In order to activate the key lock, simultaneously press the UP and DOWN buttons after you have completed your desired settings. The display will show "L".
- Press the UP and DOWN buttons again at the same time to cancel the disable function.

#### **i** NOTE:

When the key lock has been activated, all buttons are locked except for the ON/OFF button. The appliance can only be operated again after unlocking it.

### Automatic shut-off

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

### Switching off

- a) Switch off one single cooking hob
  1. Press the MIN button to select the lowest power setting.
  2. Press the DOWN button. The cooking hob turns off.

#### **i** NOTE:

If you want to set a temperature below 60°C using the DOWN button, the hotplate will also turn off.

- b) Switch off the entire hotplate
  1. Press the ON/OFF button.

#### **i** NOTE:

- The hot plate is reset from its operational state to standby mode. The fan may continue to run for a period of time.
  - The indicator lights will go out.
2. Pull the plug.
  3. Let the device cool down, before you put it away.

### Pan recognition

The device has a pot recognition function. It gives several warnings to indicate that the cookware has been removed. The message "E0" appears on the display. For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 30 seconds. The fan may continue running.

In this context, please pay attention to the following:

#### **⚠** WARNING:

After use, the hot plate is to be switched off by means of its regulation and control devices ON/OFF button and not just by pan recognition.

#### **⚠** WARNING: Hazard of burns!

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

# Cleaning



## WARNING:

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



## CAUTION:

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

### Glass ceramic Hob

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

### Housing

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

### Storage

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



## CAUTION: Risk of breakage!

Please note that the glass ceramic surface can be damaged by heavy or falling objects.

### Troubleshooting

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

*Remedy:*

Check the mains connection.

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

*Possible cause:*

No cookware or unsuitable cookware was placed onto the plate.



## NOTE:

For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 30 seconds.

*Remedy:*

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

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

*Possible cause:*

The thermal cut-off is activated.

*Remedy:*

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

*Further cause:*

The ventilation slots are obstructed.

*Remedy:*

Free the ventilation slots from any obstructions.

*Further cause:*

The hot plate was automatically switched off after 120 minutes.

### Error messages

During operation the following error messages can be displayed:

| Message |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| E0      | The cookware is unsuitable.                        |
| E01     | Temperature sensor IGBT has failed.                |
| E02     | Overheating.                                       |
| E03     | Problem with power supply. Check the power supply! |

## Technical Data

Model: .....DKI 3609  
Power supply: .....220-240 V~, 50 Hz  
Power consumption: .....3500 W  
Protection class: .....II  
Net weight: .....approx. 4.8 kg

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

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



### Disposal

#### Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

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

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

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

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

Your municipality provides you with information about collecting points.

## Instrukcja obsługi

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

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### **OSTRZEŻENIE:**

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

#### **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### **WSKAZÓWKI:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Uwagi ogólne

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

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

#### **OSTRZEŻENIE!**

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

## Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa indukcyjnych płyt grzejnych

Na produkcie umieszczone są symbole ostrzegawcze i informacyjne:



### **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!** **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.
- W przypadku indukcyjnego pola grzejnego najpierw jest ogrzewane tylko dno naczynia, a nie samo pole grzejne. Po zakończeniu procesu gotowania pole grzejne w wyniku promieniowania ciepła także może ogrzać się do niebezpiecznych temperatur.



**OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!**  
**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- **Ciepło indukcyjne!** Przedmioty z metalu, jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, nie powinny być odkładane na polach grzejnych, ponieważ mogą się stać gorące.



**OSTRZEŻENIE:**

- **Powierzchnia z ceramiki szklanej!** Jeśli powierzchnia zostanie uszkodzona lub zarysowana, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem.
- **Ostrzeżenie przed czynnikami szkodliwymi dla zdrowia!** Osoby z rozrusznikiem serca nie mogą korzystać z tej płyty grzejnej. Należy zachować minimalną odległość 60 cm od urządzenia, kiedy jest użytkowane.



**UWAGA:**

- Aby nie uszkodzić powierzchni szklano-ceramicznej, nie stawiać na niej żadnych szorstkich czy nierównych przedmiotów.
- Unikać upuszczania twardych czy ostro zakończonych przedmiotów na powierzchnię szklano-ceramiczną.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. radio, TV).
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.

- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- Zachować bezpieczną odległość 10 cm od ścian.
- Nigdy nie należy ogrzewać pustych naczyń na polach grzejnych, może to doprowadzić do niebezpiecznych nadmiernych temperatur.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.
- Podczas i po użyciu, sprawdzić, czy kabel nie styka się z gorącą powierzchnią urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do czyszczenia przez zanurzenie w wodzie. Należy przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w zestawach indukcyjnych.

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

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

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

## Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Aby uniknąć zagrożeń, sprawdź urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń powstałych podczas transportu.
4. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go uruchamiać. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

### WSKAZÓWKA:

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

## Przegląd elementów obsługi

1. Wylot powietrza
2. Wtyczka sieciowa
3. Obudowa
4. Powierzchnia szklano-ceramiczna
5. Wskaźniki świetlne POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
6. Przycisk  ON/OFF (Wi./Czwanie)
7.  Przycisk wyboru
8. Ustawianie mocy / temperatury / czasu wyłączenia  
 UP zwiększenie  
 DOWN zmniejszenie
9. Wyświetlacz
10. Bezpośredni wybór ustawienia największej lub najmniejszej mocy  
 największa  
 najmniejsza
11. Wylot powietrza

## Informacje ogólne

### Gotowanie z zastosowaniem indukcji

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączone pole grzejne ustawisz garnek lub patelnię z dnem odpowiednim do magnetyzowania. Następnie ogrzewane jest tylko dno

naczynia, a nie sama płyta grzejna. Pod płytą ceramiczną znajduje się cewka indukcyjna. Jeśli doprowadzany jest do niej prąd, powstaje pole magnetyczne, które wywołuje w dnie garnka zawirowania. W ten sposób dochodzi do ogrzewania dna. Oszczęda to energię, ponieważ ciepło powstaje wyłącznie tam, gdzie jest ono potrzebne.

### Jakich naczyń mogą używać do gotowania?

Do indukcyjnych płyt grzewczych wymagane są naczynia kuchenne wykonane z materiałów magnetyzowanych. Obecnie garnki zaopatrywane są we wskazówkę, że nadają się do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych.

Zasadniczo używać można wszystkich naczyń kuchennych zawierających żelazo, czy można je magnetyzować, pokazuje krótka próba.

Ustaw naczynie kuchenne. Jeśli rozlegnie się kilka sygnałów ostrzegawczych i jeśli pojawi się komunikat „E0” oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.

### WSKAZÓWKA:

Z przyczyn bezpieczeństwa, urządzenie przełączy się do trybu czuwania po około 30 sekundach.

### Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:

Gлина, szkło lub aluminium.

### Tych garnków nie wolno używać:



garnki z okrągłym dnem.



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



garnki na nóżkach.

## Podłączenie do prądu

### Wartość przyłączowa

W sumie płyta grzejna może pobrać prąd o mocy 3500 W. W przypadku takiej wartości zaleca się oddzielny przewód z bezpiecznikiem w sieci domowej 16 A.

### UWAGA: Przeciążenie!

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

### Podłączenie

- Zanim wtyczka zostanie włożona do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie sieci, które ma być użyte, zgadza się z napięciem urządzenia. Potrzebne dane znajdują się na tabliczce z typem urządzenia.

- Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepi-  
sowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem  
ochronnym z prądem.

## Działanie

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

## Stan gotowości

Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w  
stan gotowości. Rozlega się sygnał.

- Odpowiedni garnek ustawić na pole grzejne.
- Proszę wcisnąć przycisk ON/OFF, by rozpocząć gotowanie.  
Zapala się kontrolka ponad przyciskiem ON/OFF. Urucho-  
miony zostanie wentylator.

### WSKAZÓWKA:

Teraz należy nacisnąć przycisk wyboru SELECT w  
przeciągu 60 sekund, inaczej gorąca płyta z powrotem  
powróci do trybu pogotowia (standby). Zgaśnie kontrolka  
nad przyciskiem ON/OFF.

## Wybieranie funkcji pracy, czasu wyłączenia lub temperatury

Nacisnąć przycisk SELECT w celu wybrania sterowania  
poprzez moc, czas wyłączenia lub temperaturę. Zapalona  
kontrolka POWER (moc), TIME (czas) lub TEMP. (temperatura)  
wskaże wynik dokonanego wyboru.

## Wybieranie mocy lub temperatury płyty grzejnej

- Użyć przycisków UP lub DOWN, aby wybrać poziom tempe-  
ratury od 60°C do 240°C lub jedno z 6 ustawień mocy:  
**Lewa płyta grzejna** 500/800/1200/1500/1800/2000 W  
**Prawa płyta grzejna** 500/800/1000/1200/1300/1500 W
- Użyć przycisków MAX lub MIN, aby bezpośrednio ustawić  
odpowiednio najwyższe lub najniższe ustawienie mocy. Na  
wyświetlaczu pojawi się maks. lub min. ustawienie mocy.

### WSKAZÓWKA:

- Ustawienie temperatury zmienia się co 20°C.
- Lewa płyta grzejna zawsze rozpoczyna pracę od  
mocy 1200 W lub ustawienia temperatury na 240°C.
- Prawa płyta grzejna zawsze rozpoczyna pracę od  
mocy 1000 W lub ustawienia temperatury na 240°C.
- Wyświetlacz pokazuje wybrane ustawienia. Zapali się  
także kontrolka nad przyciskiem SELECT (wybór).

### WSKAZÓWKA:

- Prosimy sprawdzać, czy zachodzą różne reakcje  
podczas gotowania w danych garnkach. Zależy to od  
natury i jakości naczyń do gotowania.

## Wprowadzenie czasu

1. Włączyć urządzenie i wybrać dany zakres lub temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk SELECT w celu wyboru sterowania  
poprzez czas wyłączenia. Wyświetlacz wskaże "0". Zacznie  
migać kontrolka czasu TIME nad przyciskiem wyboru  
SELECT.
3. Ustawić czas wyłączenia między 5 a 180 minut za pomocą  
przycisku UP lub DOWN.

### WSKAZÓWKA:

- Naciskać przyciski UP (w górę) lub DOWN (w dół) w  
celu ustawienia czasu skokami co 5 minut. Wyświe-  
tlacz pokaże żądane ustawienie.
- Po ustawieniu czasu wyświetlacz pozostaje widoczny  
przez kilka sekund. Pozostały czas oraz wcześniej  
wybrana funkcja są teras pokazywane na zmianę.
- W każdym momencie można zmienić poprzedni czas  
wyłączania. Inne ustawienia (POWER oraz TEMP.)  
pozostaną.
- Po upływie ustawionego czasu, czas gotowania  
automatycznie się wyłączy i rozlegnie się sygnał typu  
beep. Urządzenie ponownie jest w trybie czuwania.
- Aby skasować ustawiony wcześniej czas wyłączenia,  
ustawić czas na wartość "0". Można również wyłączyć  
urządzenie bezpośrednio za pomocą przycisku ON/  
OFF.

## Blokada przycisków

W celu ochrony przed przypadkowym włączeniem urządzenie  
jest wyposażone w funkcję blokady.

- Aby uaktywnić blokadę przycisków, naciśnij jednocześnie  
przycisk UP i DOWN po wybraniu żądanych ustawień.  
Wyświetlacz wskaże "L".
- Aby wyłączyć funkcję blokady, należy ponownie nacisnąć  
jednocześnie przyciski: UP (w górę) i DOWN (w dół).

### WSKAZÓWKA:

Po uaktywnieniu blokady przycisków zablokowane  
zostaną wszystkie przyciski oprócz przycisku ON/OFF.  
Urządzenie można uruchomić tylko po jego odblokowa-  
niu.

## Automatyczne wyłączenie

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

## Wyłączanie

1. Naciśnij przycisk MIN, aby wybrać najniższe ustawienie  
mocy.

2. Naciśnij przycisk DOWN. Płyta grzejna wyłączy się.

**WSKAZÓWKA:**

Płyta grzejna zostanie także wyłączona w przypadku próby ustawienia temperatury niższej niż 60°C za pomocą przycisku DOWN.

- b) Wyłącz całą płytę grzejną.

1. Proszę wcisnąć przycisk ON/OFF.

**WSKAZÓWKA:**

- Płyta grzejna przełącza się z powrotem z trybu praca do stanu gotowości. Ewentualnie przez pewien czas pracuje jeszcze wentylator.
- Kontrolki wyłączą się.

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

## Rozpoznanie naczyń

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania garnka. Wysyła kilka ostrzeżeń wskazujących, że zdjęto naczynie. Na ekranie pojawia się komunikat „E0”. Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie zostanie przełączone do trybu czuwania po około 30 sekundach. Wentylator może wciąż pracować.

Prosimy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

**OSTRZEŻENIE:**

Po użyciu płyty grzejną należy wyłączyć przy pomocy urządzenia regulująco-sterującego przycisk ON/OFF, a nie tylko wykorzystując funkcję rozpoznania naczyń.

**OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

## Czyszczenie

**OSTRZEŻENIE:**

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

**UWAGA:**

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

### Szklana ceramiczna płyta grzejna

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

### Obudowa

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

### Przechowywanie

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

**UWAGA: Ryzyko pęknięcia!**

Należy pamiętać, że powierzchnia szklano-ceramiczna można uszkodzić ciężkimi lub upadającymi przedmiotami.

### Usuwanie awarii

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

*Usuwanie:*

Sprawdzić podłączenie do prądu.

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

*Możliwa przyczyna:*

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

#### **i WSKAZÓWKA:**

Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie przełączy się do trybu czuwania po około 30 sekundach.

*Ustawianie:*

Ustawić gamek odpowiedni do kuchenek indukcyjnych.

#### • **Płyta grzejna nagle się wyłącza podczas pracy.**

*Możliwa przyczyna:*

Aktywny jest termiczny wyłącznik.

*Ustawianie:*

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

*Inna przyczyna:*

Szczeliny wentylacyjne są przykryte.

*Ustawianie:*

Usunąć ciała obce ze szczelin wentylacyjnych.

*Inna przyczyna:*

Płyta grzejna wyłączona została automatycznie po 120 minutach.

## **Komunikaty o zakłóceniach**

Podczas pracy mogą wyświetlać się poniższe komunikaty o błędzie:

| Komunikat |                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| E0        | Nieodpowiednie naczynie kuchenne.                       |
| E01       | Uszkodzony czujnik temperatury IGBT.                    |
| E02       | Przegrzanie.                                            |
| E03       | Problem z zasilaniem elektrycznym. Sprawdzić zasilanie! |

## **Dane techniczne**

Model: .....DKI 3609  
Napięcie zasilające: .....220-240 V~, 50 Hz  
Pobór mocy: .....3500 W  
Stopień ochrony: .....II  
Masa netto: .....ok. 4,8 kg

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

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

## **Warunki gwarancji**

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

#### **Gwarancja nie obejmuje:**

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

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

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

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

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie

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

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

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o

ul. Opolska 1 a karczów

49 - 120 Dąbrowa



### Usuwanie

#### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

## Használati utasítás

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

### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

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

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

### Általános megjegyzések

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

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

#### FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

## Különleges biztonsági tudnivalók indukciós tűzhelyekhez

A terméken az alábbi figyelmeztető és tájékoztató jellegű jelzések találhatóak:



### FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

### Égési sérülés veszély!

- Működés közben az érinthető felület nagyon átforrósodhat.
- Az indukciós főzőfelületen csak a főzőedény fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.
- **Indukciós hő!** Ne helyezzen a főzőfelületre fémtárgyakat, mint pl. kés, villa, kanál vagy fedő, mert azok felforrósodhatnak.



### FIGYELMEZTETÉS:

- **Üvegkerámia felület!** Az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket, ha a felület megsérült vagy megrepedt.
- **Egészségkárosodás veszély!** Szívritmus-szabályozóval rendelkezők nem használhatják a főzőlapot! Használat közben minimum 60 cm távolságot kell tartania a készüléktől.



### VIGYÁZAT:

- A károsodás elkerülése érdekében ne helyezzen semmilyen durva vagy egyenetlen tárgyat az üvegkerámia felületre.
- Kerülje a kemény vagy hegyes konyhai eszközök ráejtését az üvegkerámia felületre.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe, melyek érzékenyek a mágneses mezőkre (pl. rádió, TV).
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.
- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- Tartson biztonságos 10 cm-es távolságot a falaktól.
- Ne melegítsen üres főzőedényt a főzőterületen, mert az edény veszélyes mértékben felforrósodhat.

- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.
- A használat során és után ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- A készülék tisztítás során nem meríthető vízbe. Kövesse a „Tisztítás” fejezetben leírt utasításokat.

### Rendeltetésszerű használat

A készülék alkalmas ételek indukciós edényekben való elkészítésére.

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpapírt.
3. A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket a lehetséges szállítási sérülések tekintetében.
4. Sérülés esetén ne használja a készüléket. A lehető leg hamarabb vigye vissza a forgalmazóhoz.

### MEGJEGYZÉS:

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

## A kezelőszervek áttekintése

- 1 Légment
- 2 Tápcsatlakozó
- 3 Burkolat
- 4 Üvegkerámia felület
- 5 POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF jelzőlámpák
- 6 ON/OFF (be/készlet)
- 7 Választógomb
- 8 Teljesítmény / hőmérséklet / kikapcsolási idő beállítása  
 UP növelés  
 DOWN csökkentés
- 9 Kijelző
- 10 A legmagasabb vagy legalacsonyabb teljesítménybeállítás közvetlen kiválasztása  
 legmagasabb  
 legalacsonyabb
- 11 Légbemenet

## Általános tudnivalók

### Az indukciós főzésről

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

### Milyen főzőedényt használhatok?

Az indukciós főzőlapokhoz mágnesezhető anyagból készült edények szükségesek. Az ilyen főzőedényen fel szokták tüntetni, hogy indukciós tűzhelyen használható. Tulajdonképpen minden vastartalmú főzőedény használható, azt pedig hogy az edény ténylegesen mágnesezhető is, egyszerű próbával lehet meghatározni: Helyezze el a főzőedényt. Ha figyelmeztető hangjelzés hallható, illetve a kijelzőn a „E0” üzenet jelenik meg, az edény nem megfelelő.

### MEGJEGYZÉS:

Biztonsági okokból a készülék 30 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

### A következő anyagok nem használhatók főzőedényként:

Agyag, üveg vagy alumínium.

### A következő edények nem használhatók:



Gömbölyű fenekű edények.



Olyan edények, melyek fenékátmérője 12 cm-nél kisebb.



Lábakon álló edények.

## Elektromos csatlakozás

### Csatlakozási érték

A főzőlap együttesen felvett teljesítménye elérheti az 3500 W-ot. Ennél a teljesítményértéknél ajánlatos külön kábelt használni, amely 16 A-es háztartási megszakítóval van biztosítva.

### VIGYÁZAT: Tűlterhelés!

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

### Csatlakoztatás

- Mielőtt Ön bedugná a csatlakozót a konnektorba, kérjük ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség, amelyet Ön használni szeretne megegyezik a berendezés feszültségével. A megfelelő információ megtalálható a berendezés tájékoztató táblázatában.
- Kérjük, hogy a berendezést kizárólag földelt, megfelelően felszerelt konnektorba csatlakoztassa be.

## Kezelés

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

### Készenléti állapot

Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. Egy hangjelzés lesz hallható.

- Helyezzen megfelelő edényt a főzőterületre.
- Nyomja meg az ON/OFF gombot, ha el szeretné indítani a főző üzemet. Az ON/OFF gomb feletti jelzőlámpa kigyullad. A ventilátor működni kezd.

### MEGJEGYZÉS:

Most 60 másodpercen belül meg kell nyomnia a SELECT gombot vagy a főzőlap visszakapcsol készenléti működési módba. Az ON/OFF gomb fölötti jelzőlámpa kialszik

### Teljesítmény, kikapcsolási idő vagy hőmérséklet kiválasztása funkcióként.

Nyomja meg a SELECT gombot a vezérlés teljesítmény, kikapcsolási idő vagy hőmérséklet általi kiválasztásához. A POWER, TIME és a TEMP. jelzőlámpák jelzik a kiválasztást.

### A főzőlap teljesítményének vagy hőmérsékletének kiválasztása

- Az UP és a DOWN gombokkal válassza ki a hőmérsékletet 60 °C és 240 °C között, vagy a 6 teljesítmény-beállítás egyikét:

**Bal főzőlap** 500/800/1200/1500/1800/2000 W

**Jobb főzőlap** 500/800/1000/1200/1300/1500 W

- A MAX és a MIN gombokkal közvetlenül kiválaszthatja a legnagyobb és a legkisebb teljesítménybeállítást. A kijelzőn megjelenik a max. vagy a min. teljesítménybeállítás.

### MEGJEGYZÉS:

- A hőmérséklet-beállítás 20°C-os lépésekben módosítható.
- A bal főzőlap mindig 1200 W teljesítménynél vagy 240°C hőmérséklet-beállításnál kapcsol be.
- A jobb főzőlap mindig 1000 W teljesítménynél vagy 240°C hőmérséklet-beállításnál kapcsol be.
- A kijelzőn láthatók a kiválasztott beállítások. A SELECT gomb feletti vonatkozó jelzőlámpa kigyullad.
- Vegye figyelembe, hogy a főzési folyamat az egyes edényekben eltérő lehet. Függetlenül az edények jellegétől és minőségétől.

### A főzés befejezése idő megadása

- Kapcsolja be a készüléket, és válassza ki egy tartományt vagy hőmérsékletet.
- Nyomja meg a SELECT gombot a kikapcsolási idő utáni vezérlés kiválasztásához. A kijelzőn megjelenik a „0”. A TIME jelzőlámpa a SELECT gomb felett villogni fog.
- Állítsa be a kikapcsolási időt 5 és 180 perc között a UP vagy DOWN gomb segítségével.

### MEGJEGYZÉS:

- Nyomja meg az UP vagy a DOWN gombokat az idő 5 perces lépésekben való megadásához. A kijelzőn megjelenik a kívánt beállítás.
- Amikor beállít egy időt, a kijelzőn az látszani fog néhány másodpercig. A fennmaradt idő és az ez előtt kiválasztott funkció felváltva lesz látható.
- Bármikor módosíthatja az előre beállított kikapcsolási időt. A többi beállítás (POWER és TEMP.) megmarad.

### MEGJEGYZÉS:

- A beállított idő letelte után a főzési automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés hallható. A készülék újra készenléti üzemmódba kapcsol.
- A készülék korábban történő kikapcsolásához az időt állítsa „0” értékre. Kikapcsolhatja a készüléket közvetlenül az ON/OFF gombbal is.

### Billentyűzár

A nem kívánt használat elleni védelem érdekében a készülék el van látva egy letiltás funkcióval.

- A gombzár aktiválásához nyomja meg egyszerre az UP és a DOWN gombokat azután, hogy megadta a szükséges beállításokat. A kijelzőn megjelenik az „L” felirat.
- Nyomja meg újra egyszerre az UP és a DOWN gombokat a letiltás funkció kikapcsolásához.

### MEGJEGYZÉS:

A gombzár aktiválása után minden gomb zárva lesz, kivéve az ON/OFF gombot. A készülék csak a kioldás után működtethető újra.

### Automatikus kikapcsolás

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

### Kikapcsolás

- Egy főzőlap kikapcsolása
  - Nyomja meg a MIN gombot a legalacsonyabb teljesítmény-beállítás kiválasztásához.
  - Nyomja meg a DOWN gombot. A főzőlap kikapcsol.

### MEGJEGYZÉS:

Ha a hőmérsékletet 60°C alá szeretné csökkenteni a DOWN gombbal, a főzőlap is kikapcsol

- A készülék kikapcsolása

- Nyomja meg az ON/OFF gombot.

### MEGJEGYZÉS:

- A főzőlap az üzemi állapotból készenléti állapotban kapcsol vissza. Előfordulhat, hogy a ventilátor még egy ideig forog.
  - A jelzőlámpa kialszik.
- Húzza ki ezután a hálózati dugót.
  - Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehül.

### Edényfelismerés

A készülék edény-felismerő funkcióval rendelkezik. Néhány figyelmeztető hangjelzés hallható, jelezve, hogy a főzőedényt eltávolították. A kijelzőn a „E0” üzenet jelenik meg. Biztonsági okokból a készülék 30 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át. A ventilátor tovább foroghat.

Kérjük, vegye figyelembe ezzel kapcsolatban a kö-vetkezőket:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Használat után a főzőlapot szabályzó- és vezér-lőberendezéseivel ON/OFF gomb és nem csak az edényfelismerésen keresztül kell kikapcsolni.

#### FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

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

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS:

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

#### VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

#### Üveg kerámia főzőlap

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

#### Ház

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

#### Tárolás

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

#### VIGYÁZAT: Törésveszély!

Jegyezze meg, hogy az üvegkerámia felület a nehéz vagy leeső tárgyaktól megsérülhet.

#### Hibaelhárítás

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

*Elhárítás:*

Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

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

*Lehetséges ok:*

Nincs vagy nem megfelelő főzőedény lett ráhelyezve a főzőlapra.

#### MEGJEGYZÉS:

Biztonsági okokból a készülék 30 másodperc múlva készenléti üzemmódba kapcsol át.

*Elhárítás:*

Helyezzen a főzőlapra indukciós főzésre alkalmas edényt.

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

*Lehetséges ok:*

A hővédő relé aktiválódott.

*Elhárítás:*

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

*Egyéb lehetséges ok:*

Le vannak fedve a szellőzőnyílások.

*Elhárítás:*

Távolítsa el a nem odavaló tárgyakat a szellőzőnyílásokról.

*Egyéb lehetséges ok:*

A főzőlap 120 perc múlva magától kikapcsol.

## Üzemzavar jelzések

A használat során a következő hibaüzenetek jelenhetnek meg:

| Jelentés |                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------|
| E0       | Az edény nem megfelelő.                                          |
| E01      | Az IGBT hőmérséklet-érzékelő meghibásodott.                      |
| E02      | Túlhevülés.                                                      |
| E03      | Probléma a hálózati áramellátással. Ellenőrizze az áramellátást! |

## Műszaki adatok

Modell: .....DKI 3609  
Feszültségellátás: .....220-240 V~, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel: ..... 3500 W  
Védelmi osztály: ..... II  
Nettó súly: ..... kb. 4,8 kg

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

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



## Hulladékkezelés

### A „kuka” piktogram jelentése

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

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

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

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

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

## Інструкція з експлуатації

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

### Символи в цій інструкції з експлуатації

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

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

## Загальні відомості

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

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

## Спеціальна інструкція з безпеки праці для індукційних плит

На виробі Ви знайдете символи з попередженнями та інформацією:



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня.

#### Небезпека опіків!

- Під час праці температура поверхонь, до яких Ви доторкуєтесь, може бути дуже високою.
- Індукційна плита нагріває спочатку дно посуду, але не саму плиту. Однак після закінчення процесу приготування страви може трапитися, що відбита жара може розігріти також і плиту до небезпечної температури.



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня. Небезпека опіків!**

- **Індукційний нагрів!** Предмети із металу, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, не можна класти на поверхню плити, тому що вони можуть нагрітися.



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- **Поверхня із склокераміки!** Якщо поверхня пошкоджена або має тріщину, то прилад слід негайно виключити, щоб запобігти можливому електричному удару.
- **Ушкодження здоров'я!** Особам, що мають електростимулятори серця, забороняється користування індукційними плитами. Таким особам під час роботи приладу слід триматися на відстані не менш як 60 см.



## **УВАГА.**

- Щоб не пошкодити пристрій, не ставте на його склокерамічну поверхню шершаві чи нерівні предмети.
- Слідкуйте, щоб на склокерамічну поверхню пристрою не впав важкий посуд чи посуд із гострими краями.
- Не розташовуйте прилад поруч з предметами, чутливими до магнітних полів (наприклад, радіо чи телевізора).
- Не використовуйте для управління виробом зовнішній таймер або відокремлену систему управління.
- Ставте прилад на рівну поверхню, що стійка до вологи і високих температур.
- Якщо поверхня є чутливою до високих температур, підкладіть під плиту жаростійку підкладку.
- Не рухайте виріб, коли він працює.

- Не ставте прилад під шафи, що висять на стіні, тому що із кастроль може підійматися жара і пари.
- Додержуйте належну відстань для безпеки (30 см) до предметів, що легко запалюються (меблі, штори та інше)! Суворо забороняється вставляти прилад в шафи.
- Забезпечте відстань 10 см до стін.
- Не нагрівайте пустий посуд на плиті, тому що це може призвести до небезпечного перевищення температури.
- **Вентиляція:** Завжди утримуйте прорізи для вентиляції відкритими.
- Під час та після користування не допускайте, щоб шнур живлення торкався гарячої поверхні приладу.
- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Цей пристрій не можна занурювати у воду під час його чищення. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі “Чищення”.

## Використання за призначенням

Цей прилад призначено для приготування продуктів на індукційній поверхні.

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

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

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

## Розпаковування пристрою

1. Вийміть пристрій з упаковки.
2. Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
3. Щоб уникнути небезпек, перевірте, чи не пошкоджений прилад під час транспортування.
4. У разі пошкодження не вмикайте пристрій. негайно поверніть його дилеру.

### ПРИМІТКА.

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

## Огляд елементів управління

- 1 Вихід для повітря
- 2 Вилка живлення
- 3 Корпус
- 4 Склокерамічна поверхня
- 5 Індикатори POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6 Кнопка  ON/OFF (Увімкнення/Режим очікування)
- 7 Кнопка вибору 
- 8 Налаштування потужності, температури та часу вимкнення
  -  UP збільшення
  -  DOWN зменшення
- 9 Дисплей
- 10 Безпосередній вибір найвищого чи найнижчого рівня потужності
  -  найвищий рівень
  -  найнижчий рівень
- 11 Вхід для повітря

## Загальні дані

### Приготування страв за індукційною технологією

При приготуванні страв із застосуванням індукційної технології жара виникає через магнітні сили тільки тоді, коли

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

### Який посуд я можу використати?

Для індукційних поверхонь необхідний посуд із намагніченою основою. На сучасному посуду дається примітка про його придатність для використання на індукційній плиті. Принципово Ви можете використовувати всі види посуду, які містять залізо, а про їх властивості піддаватися магнетизації Ви дізнаєтесь за допомогою простого експерименту: Розташуйте посуд. Якщо прозвучить декілька звукових сигналів та з'явиться повідомлення "E0", даний посуд використовувати не можна.

### ПРИМІТКА.

Задля збереження безпеки через 30 секунд прилад переїде в черговий режим.

### Такі матеріали не можуть використатися для індукційних плит.

Глина, скло або алюміній.

### Каструлі таких видів Ви не можете використати.



Каструлі з випуклим дном.

Каструлі, у яких діаметр днища менш ніж 12 см.

Каструлі, що мають на днищі ніжки.

## Електричне підключення

### Характеристики для електричного підключення

У цілому плита може витримати потужність до 3500 Вт. При такому значенні рекомендується роздільна проводка із захистом через запобіжник для домашнього господарства 16 А.

### УВАГА. Перевантаження!

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

## Підключення

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

## Експлуатація

- Прилад має чутливий сенсор. Достатньо легкого дотику до панелі пальцем. Торкатися до кнопок слід пучком пальця, але не кінчиком пальця.
- Кожне сприйняте доторкання до кнопки супроводжується звуковим сигналом.
- Якщо прилад не реагує на натискання кнопок, очистіть панель керування сухою м'якою тканиною. Навіть тонка водяна пляма може ускладнити користування приладом.
- Переконайтеся, що панель керування завжди залишається чистою й сухою та не покрита будь-якими предметами.

## Режим готовності

Після того як Ви вставили вилку в розетку, плита включається в режим готовності до праці.

- Поставте на плиту в зону нагрівання каструлю, що придатна для індукційної технології.
- Натисніть клавіш ON/OFF, щоб почати процес приготування страви. Засвітиться індикатор над кнопкою ON/OFF. Почне працювати вентилятор.

### ПРИМІТКА.

Тепер потрібно натиснути та утримувати протягом 60 секунд кнопку SELECT, в іншому випадку індукційна плита повернеться назад в режим очікування. Світло індикатора над кнопкою ON/OFF вимкнеться.

## Вибір функцій роботи, вимкнення у певний час чи температури.

Натискайте кнопку SELECT, щоб вибрати функцію регулювання потужності, налаштувати час вимкнення чи температуру. На вибір режиму буде вказувати відповідний індикатор: POWER, TIME і TEMP.

## Вибір рівня потужності або температури індукційної плити

- Натискаючи кнопки UP чи DOWN, виберіть температуру в межах від 60 °C до 240 °C або один із 6 рівнів потужності:
- **Ліва конфорка** 500/800/1200/1500/1800/2000 Вт
- **Права конфорка** 500/800/1000/1200/1300/1500 Вт
- Натискаючи кнопки MAX чи MIN, можна одразу встановити відповідно максимальний чи мінімальний рівень потужності. На дисплеї відобразатиметься максимальне чи мінімальне значення потужності.

### ПРИМІТКА.

- Задана температура змінюється з кроком у 20°.
- Ліва конфорка завжди починає роботу з потужності 1200 Вт або заданої температури 240 °C.
- Права конфорка завжди починає роботу з потужності 1000 Вт або заданої температури 240 °C.
- Обране налаштування відобразатиметься на дисплеї. Також буде світитись відповідний індикатор над кнопкою SELECT.
- Майте на увазі, що у різних каструлях їжа готується по-різному. Це залежить від матеріалу та якості кухонного посуду.

## Введення часу вимкнення

1. Увімкніть прилад та оберіть потрібну температуру.
2. Натискайте кнопку SELECT, щоб засвітився індикатор режиму вимкнення у певний час. На дисплеї відобразиться індикація "0" (хвилин). Буде блимати індикатор TIME над кнопкою SELECT.
3. Натискаючи кнопку UP чи DOWN, встановіть час вимкнення від 5 до 180 хвилин.

### ПРИМІТКА.

- За допомогою кнопок UP або DOWN з кроком в 5 хвилин налаштуйте відповідний час. Поточне налаштування відобразатиметься на дисплеї.
- Після налаштування часу протягом кількох секунд на дисплеї світитиметься введене значення. Тоді по черзі відобразатимуться час, що залишився, і попередньо вибрана функція.
- У будь-який час можна змінити попередньо встановлений час вимкнення. Інші налаштування (POWER і TEMP.) залишаться без змін.
- По закінченні встановленого часу час приготування автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Прилад повернеться в черговий режим.
- Щоб скасувати попередньо встановлений час вимкнення, встановіть значення часу на "0". Можна також одразу вимкнути поверхню, натиснувши кнопку ON/OFF.

## Блокування кнопок

Пристрій обладнано функцією блокування для захисту від несанкціонованого використання.

- Щоб активувати блокування кнопок, одночасно натисніть кнопки UP та DOWN, попередньо виконавши налаштування. На дисплеї відобразиться індикація "L".
- Щоб скасувати функцію блокування, знову одночасно натисніть кнопки UP і DOWN.

### ПРИМІТКА.

Коли активовано блокування кнопок, усі кнопки, окрім кнопок ON/OFF, буде заблоковано. Керувати пристроєм можна буде лише після його розблокування.

### Автоматичне відключення

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

### Вимикання

- а) Щоб вимкнути одну конфорку, слід:
1. Натиснути кнопку MIN, що призведе до встановлення мінімальної заданої температури.
  2. Натиснути кнопку DOWN. Конфорка вимкнеться.

#### ПРИМІТКА.

Якщо встановити температуру нижче 60°C за допомогою кнопки DOWN, варильна поверхня теж вимкнеться.

- б) Щоб вимкнути цілу плиту, слід:

1. Натисніть клавіш ON/OFF.

#### ПРИМІТКА.

- Плита переключиться із режиму роботи назад в режим готовності. Вентилятор може ще працювати декілька часу.
- Індикатори кименуться.

2. Наприкінці витягніть вилку з розетки.
3. Перед тим як убити прилад для зберігання в інше місце, дайте йому охолонути.

### Розпізнавання каструлі

Прилад має функцію розпізнавання каструлі. Він може видавати декілька повідомлень, що вказують на те, що посуд знято. На дисплеї з'явиться повідомлення "E0". Задля збереження безпеки через 30 секунд прилад перейде в черговий режим. Вентилятор може продовжувати роботу. Просимо Вас прийняти до уваги наступну інформацію:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Після того як Ви закінчили працювати з плитою, слід вимкнути її за допомогою клавіш ON/OFF, тому що недостатньо вимкнення тільки убиранням каструлі.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека опіків!

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

## Чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

#### УВАГА.

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

### Скло Керамічна плита

- Видаляйте залишки страв із плити ще в теплому стані, за допомогою вологої тканини або кухонного паперу.
- Очищуйте плиту м'якою губкою з невеликою кількістю води, після цього ретельно протирайте плиту м'якою тканиною насухо.

- **Засоби очищування для керамічних плит:** Якщо на плиті залишилися пригорілі залишки страви, то використайте для її очищення спеціальні вироби для очищення керамічних плит із спеціалізованих магазинів.

### Корпус

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

## Зберігання

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

### **УВАГА. Ризик поломки!**

Пам'ятайте, що склокерамічну поверхню можна пошкодити, якщо поставити на таку поверхню важкий предмет, або щось впаде на скло керамічну поверхню.

## Усунення несправностей

- Прилад не працює і не подає сигналів.**

*Допомога:*

Перевірте підключення до електричної мережі.

- Після ввімкнення та вибору функції приготування прозвучало декілька сигналів попередження.**

*Можлива причина:*

На поверхню не встановлений жодний посуд чи жодний прийнятний посуд.

### **ПРИМІТКА.**

Задля збереження безпеки через 30 секунд прилад перейде в черговий режим.

*Допомога:*

Поставте на плиту каструлю, що придатна для індукційного нагрівання.

- Плита раптово вимикається під час праці.**

*Можливі підстави:*

Вмикається функція теплового вимкнення.

*Допомога:*

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

*Подальші підстави:*

Закриті отвори для вентиляції.

*Допомога:*

Звільніть отвори для вентиляції від предметів, що їх закривають.

*Подальші підстави:*

Плита автоматично відключилась після 120 хвилин праці.

## Сигнали про неполадки

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

| Повідомлення |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| E0           | Невідповідний посуд.                      |
| E01          | Несправний датчик температури IGBT.       |
| E02          | Перегрівання.                             |
| E03          | Проблеми з живленням. Перевірте живлення! |

## Технічні параметри

Модель:.....DKI 3609

Подання живлення:.....220-240 В~ 50 Гц

Споживання потужності:.....3500 Вт

Група електробезпеки:.....II

Вага нетто:.....прибл. 4,8 кг

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

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

## Руководство по эксплуатации

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

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

### Общая информация

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

зоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## Особые примечания по технике безопасности для индукционных плит

На устройстве есть символы, показывающие предупреждения или дающие информацию:



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

- Во время работы устройства температура открытых поверхностей может быть очень высокой.
- Индукционная конфорка сначала разогревает только основание используемой посуды, а не саму плитку. Однако, во время процесса излучается тепло, и конфорка в конце цикла также может разогреваться до опасно высоких температур.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!**  
**Опасность ожога!**

- **Индукционное тепло!** Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки кастрюль не должны находиться в зоне плитки, так как они могут разогреться.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- **Стеклокерамическая поверхность!** Если поверхность повреждена или имеет трещины, его следует выключить во избежание опасности поражения электротоком.
- **Потенциальная угроза вашему здоровью!** Люди, носящие кардиостимуляторы не должны пользоваться этой плиткой. Держитесь на расстоянии не менее 60 см от устройства во время его использования.



**ВНИМАНИЕ:**

- Для предотвращения повреждений не ставьте на стеклокерамическую поверхность грубые или неровные предметы.
- Избегайте падения на стеклокерамическую поверхность твердой или остроугольной посуды.
- Не устанавливайте устройство около предметов, чувствительных к электромагнитным полям (напр., радио, ТВ).
- Не управляйте этим устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Поставьте устройство на ровную, влагостойкую и жаропрочную поверхность.
- Используйте жаропрочную прокладку, если ставите устройство на чувствительные поверхности.
- Не перемещайте устройство во время его работы.

- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т.д. Ни при каких обстоятельствах его не следует устанавливать внутри кухонного шкафа.
- Соблюдайте достаточно безопасное расстояние, 10 см, до стен.
- Не разогревайте пустые емкости на конфорке, так как это может привести к опасному перегреву.
- **Вентиляция:** вентиляционные щели всегда должны быть свободны, и не закрыты какими-либо препятствиями или грязью.
- Во время и после использования, убедитесь, что сетевой шнур не соприкасается с горячей поверхностью прибора.
- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается

только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Данный прибор не пригоден для погружения в воду во время чистки. Выполняйте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.

### Назначение

Данное устройство предназначено для приготовления пищи в индукционной посуде.

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

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

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

### Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из коробки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Во избежание риска травматизма, проверьте отсутствие у прибора повреждений после транспортировки.
4. В случае, если устройство повреждено, не используйте его. Немедленно верните его продавцу.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

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

### Обзор деталей прибора

- 1 Выходное отверстие для воздуха
- 2 Сетевой разъем
- 3 Корпус
- 4 Стеклокерамическая поверхность
- 5 Световые индикаторы POWER / TEMP. / TIME / ON/OFF
- 6 Кнопка  ON/OFF (Вкл/Дежурный режим)
- 7 Кнопка селектора 
- 8 Настройка мощности / температуры / времени отключения  
 UP увеличение  
 DOWN уменьшение
- 9 Экран

- 10 Непосредственный выбор самой высокой или самой низкой настройки мощности

 самая высокая

 самая низкая

- 11 Входное отверстие для воздуха

### Общая информация

#### Приготовление пищи с помощью индукционной технологии

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

#### Какую посуду можно использовать?

Для индукционных кухонных плит требуется посуда, выполненная из намагничиваемых материалов. На сегодняшний день, кухонная утварь, подходящая для индукционного разогрева, обычно несет на себе пометку, на которой написано “Подходит для индукционной конфорки” или подобную надпись.

Однако, можно использовать практически любую кухонную утварь на основе железа; чтобы выяснить подходит та или иная кастрюля или сковорода, то есть являются ли они намагничиваемыми, просто попробуйте сделать следующее: Поместите посуду на поверхность. Если вы слышите несколько звуковых сигналов или отображается сообщение “E0”, то такая посуда не подходит.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Для Вашей безопасности, устройство автоматически переходит в режим ожидания спустя 30 секунд.

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

Глина, стекло и алюминий.

Не используйте следующие типы кастрюль:



Кастрюли с выпнутым (выпуклым/параболическим) основанием.



Кастрюли, диаметр основания которых меньше 12 см.



Кастрюли на ножках.

## Подключение

### Нагрузка / потребляемая мощность

Конфорка может потреблять до 3500 Вт. В виду этого высокого значения потребляемой мощности, рекомендуется использовать отдельное подключение, защищенное предохранителем на 16 А.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

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

### Подключение

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

## Работа

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

### Дежурный режим

После подключения устройства к сети электропитания, конфорка переходит в дежурный режим. Прозвучит звуковой сигнал.

- Поставьте на плитку подходящую кухонную посуду.
- Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы начать нагревание. Загорается индикаторная лампа над кнопкой ON/OFF. Вентилятор начнет вращаться.

#### i ПРИМЕЧАНИЯ:

Теперь следует нажать на кнопку SELECT в течение 60 секунд, в противном случае плитка снова переключится в рабочий режим ожидания. Лампочка индикатора над кнопкой ON/OFF погаснет.

### Выбор мощности, времени отключения или температуры в качестве функции.

Нажмите на кнопку SELECT для выбора управления по мощности, времени отключения или температуре. Индикаторные лампы POWER, TIME и TEMP. укажут на сделанный выбор.

### Выбор мощности или температуры плитки

- Для выбора уровня температуры от 60 °C до 240 °C или одной из 6 настроек мощности используйте кнопки UP или DOWN:
- **Конфорка слева** 500/800/1200/1500/1800/2000 Вт
- **Конфорка справа** 500/800/1000/1200/1300/1500 Вт
- Для выбора самой мощной или самой слабой настройки используйте кнопки MAX или MIN соответственно. На дисплее появится значки максимальной или минимальной настройки.

#### i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Температура меняется с интервалом 20°.
- Работа конфорки слева начинается с мощности 1200 Вт или настройки температуры 240 °C.
- Работа конфорки справа начинается с мощности 1000 Вт или настройки температуры 240 °C.
- Экран отображает выбранные установки. Также загорится соответствующая контрольная лампа над кнопкой SELECT.
- Пожалуйста, имейте в виду различия в процессе готовки. Они зависят от типа и качества используемой посуды.

### Введите время выключения

1. Включите прибор и выберите любой диапазон или температуру.
2. Нажмите на кнопку SELECT для выбора управления после времени отключения. На дисплее отобразится "0". Начнет мигать индикаторная лампа TIME над кнопкой SELECT.
3. Установите время отключения в диапазоне от 5 до 180 минут, используя кнопки UP и DOWN.

#### i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Нажимайте кнопки UP или DOWN для настройки времени с приращением по 5 минут. На дисплее будет отображаться настроенное значение.
- После установки времени дисплей будет продолжать гореть несколько секунд. После того будут попеременно отображаться оставшееся время и выбранная заранее функция.

#### ПРИБЕЧАНИЯ:

- Вы можете изменить остаток времени в любой момент. Другие установки (POWER и TEMP.) останутся неизменными.
- По истечении установленного времени, отображение времени готовки исчезнет, и прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Для заблаговременной отмены времени отключения необходимо установить время на "0". Вы также можете отключить прибор прямо кнопкой ON/OFF.

#### Фиксатор кнопок

Для защиты от нежелательного использования прибор оснащен функцией блокировки.

- Чтобы активировать фиксатор кнопок, нажмите одновременно на кнопки UP и DOWN после того, как Вы установили желаемые настройки. На дисплее отобразится "L".
- Снова одновременно нажмите на кнопки UP и DOWN для отмены функции блокировки.

#### ПРИБЕЧАНИЯ:

Когда фиксатор кнопок активирован, блокируются все кнопки, за исключением кнопки ON/OFF. Прибор сможет работать только после снятия блокировки.

#### Автоматическое отключение

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

#### Выключение

- а) Отключите одну конфорку
  1. Для выбора самой низкой мощности нажмите кнопку MIN.

2. Нажмите кнопку DOWN. Конфорка отключается.

#### ПРИБЕЧАНИЯ:

Если нужно установить температуру ниже 60°C с помощью кнопки DOWN, нагревательный элемент также отключится.

- б) Отключите всю электрическую плиту целиком.

1. Нажмите кнопку ON/OFF.

#### ПРИБЕЧАНИЯ:

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

2. Выдерните штепсель из розетки.

3. Дайте устройству остыть перед тем, как уносить его.

#### Определение наличия посуды

Устройство имеет функцию определения наличия посуды на конфорке. Прибор выдаст несколько предупреждений, указывающих, что на поверхности нет посуды. На экране появится сообщение "E0". Для Вашей безопасности, устройство автоматически переходит в режим ожидания спустя 30 секунд. Вентилятор может еще крутиться некоторое время.

В этом отношении обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

После использования, конфорка должна быть выключена посредством ее регуляторов кнопкой ON/OFF, а не посредством функции определения наличия посуды.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

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

## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

### ВНИМАНИЕ:

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

### Стекло керамическая конфорка

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

### Корпус

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

### Хранение

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

### ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения!

Обратите внимание, что стеклокерамическую поверхность можно повредить тяжелыми или падающими предметами.

### Устранение неисправностей

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

#### *Действия:*

Проверьте, подключено ли электропитание.

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

#### *Возможная причина:*

На поверхности нет посуды или посуда неподходящая.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

Для Вашей безопасности, устройство автоматически переходит в режим ожидания спустя 30 секунд.

#### *Действия:*

Поставьте на конфорку кастрюлю, подходящую для индукционных плит.

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

#### *Возможная причина*

Активировался термовыключатель.

#### *Действия:*

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

#### *Еще одна причина:*

Заслонены вентиляционные отверстия.

#### *Действия:*

Освободите вентиляционные щели от какихлибо препятствий.

#### *Еще одна причина:*

Конфорка выключилась автоматически через 120 минут.

### Сообщения об ошибках

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

| Код ошибки |                                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0         | Кухонная посуда не подходит.                                                               |
| E01        | Неисправность IGBT (биполярного транзистора с изолированным затвором датчика температуры). |
| E02        | Перегрев.                                                                                  |
| E03        | Неисправность источника питания. Проверьте источник питания!                               |

### Технические данные

Модель: .....DKI 3609  
Электропитание:..... 220-240 В ~, 50 Гц  
Потребляемая мощность:.....3500 Вт  
Класс защиты:..... II  
Вес нетто: .....примерно 4,8 кг

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

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

## البيانات الفنية

الطراز: .....DKI 3609  
التزود بالطاقة: .....220-240 فولط ~ 50 هرتز  
استهلاك الطاقة: .....3500 واط  
درجة الحماية: .....II  
صافي الوزن: .....4,8 كجم تقريباً

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

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

## التخزين

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

### ⚠ تنبيه: خطر الإنكسار!

يُرجى ملاحظة أن السطح الخزفي الزجاجي يمكن أن يتضرر من خلال وضع أغراض ثقيلة أو عند سقوطها.

## استكشاف الأخطاء وتصليحها

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

الحل:

افحص الوصلة الرئيسية.

- يصدر الجهاز العديد من أصوات التحذيرات بعد تشغيل الجهاز وبعد تحديد وظيفة الطهي.

السبب المحتمل:

لم يتم وضع وعاء طعام أو تم وضع وعاء طعام غير مناسب على اللوح.

### ❗ ملاحظة:

لأسباب تتعلق بالسلامة، سيحول الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد 30 ثانية تقريباً.

الحل:

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

- يتوقف سطح الموقد فجأة أثناء التشغيل.

السبب المحتمل:

تنشيط العزل الحراري.

الحل:

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

السبب المحتمل:

وجود انسداد بفتحات التهوية.

الحل:

نظف فتحات التهوية من أي انسدادات.

سبب إضافي:

توقف الموقد تلقائياً بعد مرور 120 دقيقة.

## رسائل الخطأ

قد يتم عرض رسائل الخطأ التالية أثناء التشغيل:

| الرسالة |                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------|
| E0      | وعاء الطهي غير ملائم.                                              |
| E01     | تعطل مستشعر درجة الحرارة IGBT.                                     |
| E02     | التسخين الزائد                                                     |
| E03     | وجود مشكلة في مصدر إمداد التيار الكهربائي.<br>تحقق من مزود الطاقة! |

### ملاحظة:

- بهدف إلغاء وقت إيقاف التشغيل المُحدد مُسبقاً، اضبط الوقت على "0". قد تقوم بإيقاف تشغيل الجهاز مباشرة من زر ON/OFF.

### قفل الأزرار

- لحماية الجهاز من العبث به، فهو مزود بخاصية تعطيل التشغيل.
- لتفعيل خاصية قفل الأزرار عقب ضبط الإعدادات، اضغط على الزرين UP وDOWN في نفس الوقت. سيظهر لك على الشاشة "L".
- اضغط على زري UP وDOWN مرة أخرى في الوقت ذاته لإلغاء خاصية التعطيل.

### ملاحظة:

- عند تفعيل خاصية قفل الأزرار، لا يمكن استخدام أي من الأزرار باستثناء الزرين ON/OFF. لا يُمكن تشغيل الجهاز مرة أخرى إلا بعد فتحه.

### الإيقاف التلقائي

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

### الإيقاف

- (أ) قم بإيقاف تشغيل أحد جانبي السطح المعدني لجهاز الطهي
- 1. اضغط فوق زر MIN لتحديد أقل إعداد للتيار.
- 2. اضغط فوق الزر DOWN. يتم إيقاف تشغيل السطح المعدني لجهاز الطهي.

### ملاحظة:

- إذا كنت ترغب في ضبط درجة حرارة أقل من 60 درجة مئوية باستخدام زر DOWN، فسيتم أيضاً إيقاف سطح التسخين.

(ب) قم بإيقاف تشغيل السطح الساخن بأكمله

1. اضغط على زر ON/OFF.

### ملاحظة:

- يتم إعادة تشغيل سطح الموقد من خلال حالة تشغيله إلى وضع الاستعداد. قد يستمر تشغيل المروحة بعض الوقت.
- سننظف مصابيح المؤشر.

2. اسحب المقبس.

3. اترك الجهاز ليبرد، قبل وضعه جانباً.

### التعرف على المقلاة

- يوجد بالجهاز خاصية التعرف على القدر. تصدر العديد من التحذيرات التي تشير إلى أنه تم رفع وعاء الطعام. يتم عرض الرسالة "E0" على الشاشة. لأسباب تتعلق بالسلامة، سيحول الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد 30 ثانية تقريباً. الاستعداد. قد يستمر تشغيل المروحة. في هذا السياق، يرجى ملاحظة التالي:

### تحذير:

- بعد الاستخدام، يجب إطفاء سطح الموقد من خلال أجهزة الضبط والتحكم الخاصة به زر ON/OFF وليس فقط من خلال التعرف على المقلاة.

### تحذير: خطر الحريق!

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

## التنظيف

### تحذير:

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

### تنبيه:

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

### السطح الزجاجي-الغزفي

- نظف السطح من بقايا الطعام وهي ما تزال ساخنة باستخدام قطعة قماش رطبة.
- اغسل السطح باستخدام قطعة إسفنج وبعض الماء، ثم امسحه بقطعة قماش ناعمة.

### المبيت

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

اضبط وضع وعاء الطعام. إذا سمعت صوت العديد من إشارات التحذير وإذا ظهرت الرسالة "E0"، يكون وعاء الطعام غير مناسب.

#### ملاحظة:

لأسباب تتعلق بالسلامة، سيتحول الجهاز لوضع الاستعداد بعد 30 ثانية تقريباً.

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

لا تستخدم أنواع الأنية التالية:



قدور ذات قواعد منحنية (محدبة/ متساوية).

القدور ذات قاعدة قطرها أقل من 12 سم.

القدور المزودة بأرجل.

#### التوصيل الكهربائي

الحمل / القوة الكهربائية بالوات الموصلة

يقدر إجمالي حمل الموقد 3500 وات. لذا ينصح باستخدام وصلة منفصلة محمية بمفتاح أمان بقدرة 16 أمبير نظراً لهذا الحمل الموصل العالي.

#### ⚠️ تنبيه: حمل زائد!

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

#### التوصيل

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

#### التشغيل

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

#### وضع الاستعداد

بعد توصيل مقبس الجهاز بالمصدر الرئيسي للطاقة الكهربائية، يكون المحور في وضع الاستعداد. سيصدر صوت إشارة.

- ضع القدر المناسب على منطقة الطهي.
- اضغط على زر ON/OFF لبدء الطهي. سيضيء مصباح المؤشر الموجود أعلى زر ON/OFF. تبدأ المروحة في الدوران.

#### ملاحظة:

يتعين عليك الآن الضغط على زر SELECT خلال 60 ثانية أو سيعود لوح التسخين إلى وضع الاستعداد. ينطفئ مصباح المؤشر الموجود أعلى زر ON/OFF.

تحديد وظيفة الأداء أو وقت إيقاف التشغيل أو درجة الحرارة.

اضغط على زر SELECT لتحديد التحكم في الطاقة أو وقت إيقاف التشغيل أو درجة الحرارة. ستعرض مصابيح مؤشر POWER و TIME و TEMP. التحديد.

تحديد طاقة لوح التسخين أو درجة حرارته

- استخدم الزرين UP أو DOWN لتحديد مستوى درجة الحرارة ما بين 60 درجة مئوية و 240 درجة مئوية، أو تحديد أحد الإعدادات الستة للتيار كما يلي:
- الجانب الأيسر من السطح المعدني لجهاز الطهي 2000/1800/1500/1200/800/500 واط
- الجانب الأيمن من السطح المعدني لجهاز الطهي 1500/1300/1200/1000/800/500 واط
- استخدم الزرين MAX أو MIN لتحديد مباشرة أعلى أو أقل إعداد للتيار نسبياً. وستعرض الشاشة أعلى أو أقل إعداد للتيار.

#### ملاحظة:

- يُتغير إعداد درجة الحرارة بفاصل 20 درجة مئوية.
- يبدأ الجانب الأيسر من السطح المعدني لجهاز الطهي دائماً بقدرة 1200 واط أو عندما يكون إعداد درجة الحرارة الخاص به 240 درجة مئوية.
- يبدأ الجانب الأيمن من السطح المعدني لجهاز الطهي بقدرة 1000 واط أو عندما يكون إعداد درجة الحرارة الخاص به 240 درجة مئوية.
- تعرض شاشة العرض الإعداد المحدد. سيضيئ كذلك المصباح الدليلي الخاص به الموجود أعلى زر SELECT.
- يرجى ملاحظة أن طريقة الطهي في القدور قد تختلف من قدر لآخر. وهذا يعتمد على طبيعة وجودة أواني الطهي.

#### إدخال زمن التوقف.

- شغل الجهاز وحدد أي نطاق أو درجة حرارة.
- اضغط على زر SELECT لتحديد التحكم بعد وقت انتهاء التشغيل. سيظهر لك على الشاشة "0". سيومض مصباح مؤشر TIME الموجود أعلى زر SELECT.
- اضبط وقت إيقاف التشغيل بين 5 دقيقة و 180 دقيقة باستخدام إما زر UP أو زر DOWN.

#### ملاحظة:

- اضغط على زر UP أو DOWN لضبط الوقت بشكل متزايد بمعدل 5 دقائق. ستعرض الشاشة الإعداد المطلوب.
- بمجرد ضبط الوقت، تستمر الشاشة لعدة ثوان قليلة. سيظهر حينئذ كل من الوقت المتبقي والوظيفة التي اخترتها مسبقاً بالتبادل.
- يمكنك تغيير وقت إيقاف التشغيل السابق في أي وقت. ستظل الإعدادات الأخرى الخاصة بالزر (POWER و TEMP.) كما هي.
- بعد انتهاء الوقت المضبوط، سيتوقف وقت الطهي تلقائياً وسيسمع صوت جرس. ويتم تبديل الجهاز إلى وضع الاستعداد مرة أخرى.

- يمكن للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائمًا عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قبل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- هذا الجهاز غير مُصمم لغمره في الماء أثناء التنظيف. برجاء اتباع التعليمات الواردة في هذا الفصل "التنظيف".

- 5 مصابيح التأشير ON/OFF / TIME / TEMP. / POWER
- 6 زر OFF/ON (التشغيل/الاستعداد).
- 7 زر (المحدد)
- 8 إعداد الطاقة / درجة الحرارة / وقت إيقاف التشغيل
- 9 زر UP (+) زيادة
- 10 زر DOWN (-) تقليل
- 11 شاشة العرض
- 12 التحديد المباشر لإعداد الطاقة المرتفعة أو المنخفضة
- 13 زر (المرتفعة)
- 14 زر (المنخفضة)
- 15 مدخل الهواء

## غرض الاستخدام

- هذا الجهاز مصمم لإعداد المواد الغذائية في أنية الحث الكهربائي.
- يستخدم الجهاز في المنازل والاستعمالات المماثلة. ويجب استخدامه على النحو الوارد في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز لأي أغراض أخرى.
- لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار أو إصابات شخصية.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

## تفريغ محتويات العبوة

1. أزل الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التعبئة مثل الأغشية ومادة الماليء وماسكات السلك والكارتون.
3. لتجنب المخاطر، افحص الجهاز للعثور على أي تلف ناتج عن النقل.
4. في حالة وجود تلف، لا تقم بتشغيل الجهاز. قم بإعادة الجهاز إلى الوكيل في الحال.

### ملاحظة:

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

## معلومات عامة

### الطهي بتكنولوجيا الحث الكهربائي

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

### ما هي أنية الطهي التي يجب استخدامها؟

يفضل استخدام أطباق الطهي المصنوعة من المواد الممغنطة مع موقد الحث الكهربائي. فأنية الطهي المناسبة حالياً لموقد الحث الكهربائي يمكن القول عنها عادة أنها الملازمة لسطح الموقد أو المشابهة له. لكن في الأساس يمكنك استخدام أي أنية طهي مصنوعة من الحديد؛ ولمعرفة إذا ما كان الإناء أو المقلاة مناسبة، أي ممغنطة فقط قم بالتجربة التالية:

## نظرة عامة على المكونات

- 1 مخرج الهواء
- 2 القابس الرئيسي
- 3 المبيت
- 4 سطح خزفي زجاجي

### ⚠️ تحذير:

- **السطح الزجاجي - الخزفي!** يجب إطفاء الجهاز إذا كان سطحه تالفا أو به صدوع وذلك لتجنب خطر الصدمات الكهربائية.
- **احتمال التسبب في ضرر لصحتك!** لا يجب أن يستخدم الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة تنظيم ضربات القلب الاصطناعي هذا الجهاز. يجب عليك المحافظة على مسافة قدرها 60 سم كحد أدنى للجهاز عند استخدامه.

### ⚠️ تنبيه:

- لمنع حدوث تلف، لا تضع أي أغراض صلبة أو غير مستوية فوق السطح الخزفي الزجاجي.
- تجنب سقوط أوعية طهي صلبة أو مُدببة فوق السطح الخزفي الزجاجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من المواد الحساسة للمجالات المغناطيسية (مثل الراديو، والتلفزيون).

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

## دليل التعليمات

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

### رموز تعليمات الاستخدام

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

#### ⚠ تحذير:

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

#### ⚠ تنبيه:

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

#### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

## تعليمات عامة

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

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط.
- لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة.
- إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور. عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

#### ⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

## ملاحظات السلامة الخاصة بألواح التسخين بالحث

ستجد على المنتجات رموز تشير إلى تحذيرات أو تقدم معلومات:

### تحذير: سطح ساخن!

### خطر التعرض للحرق!



- قد ترتفع درجة حرارة السطح المكشوف أثناء التشغيل.
- يبدأ موقد الحث الكهربائي بتسخين قاعدة أنية الطهي المستخدمة، وليس منطقة التسخين نفسها. ومع ذلك، وبسبب الحرارة الناتجة أثناء الطهي، قد تزيد درجة الحرارة بمنطقة الطهي بشكل خطير وذلك بعد انتهاء عملية الطهي.
- **التسخين بالحث الكهربائي! لا يجب وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق وأغطية الأنية على منطقة التسخين حيث من الممكن أن يؤدي ذلك إلى تسخينها.**

## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijaegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

**DKI 3609**

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهرا وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، و ختم التاجر، والتوقيع



**CLATRONIC®**  
INTERNATIONAL GMBH

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



**CLATRONIC®**  
INTERNATIONAL GMBH

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