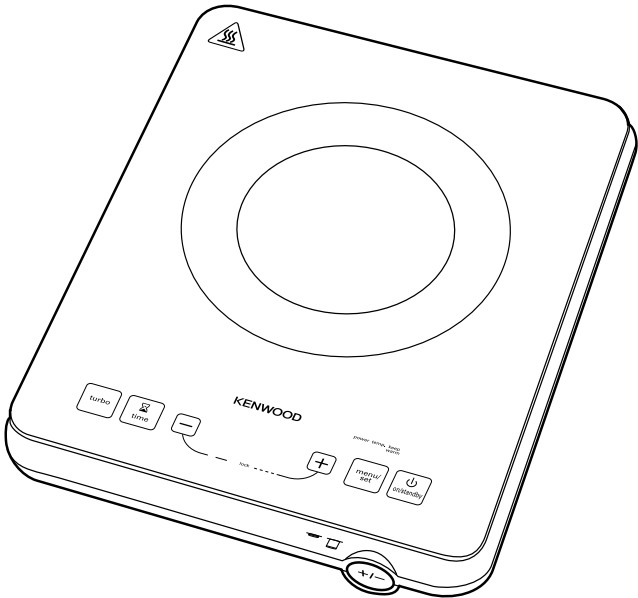


KENWOOD

IH470 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 22
Deutsch	23 - 30
Italiano	31 - 37
Português	38 - 44
Español	45 - 51
Dansk	52 - 58
Svenska	59 - 64
Norsk	65 - 71
Suomi	72 - 78
Türkçe	79 - 84
Česky	85 - 91
Magyar	92 - 98
Polski	99 - 106
Русский	107 - 114
Ελληνικά	115 - 122
Slovenčina	123 - 129
Українська	130 - 137

عربي ١٤٤ - ١٣٨



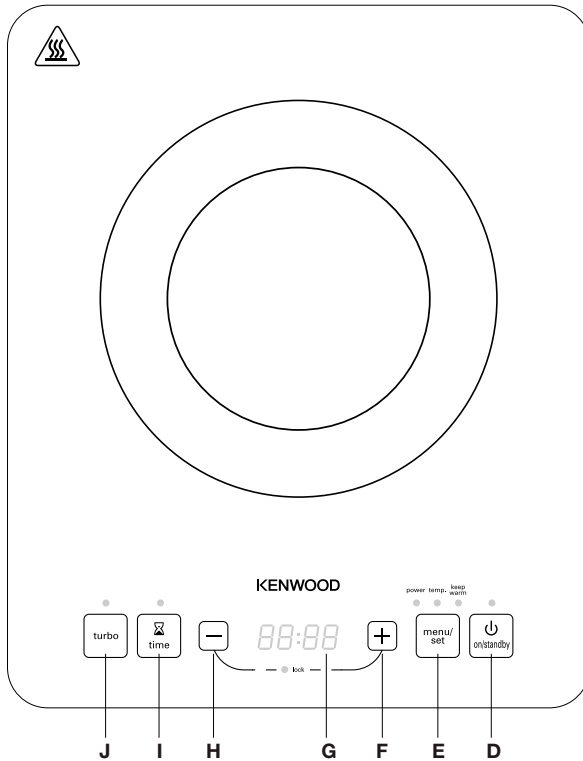
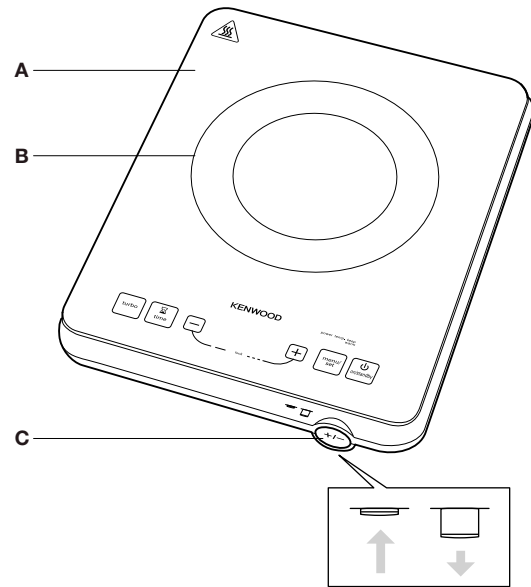
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE



English



before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

important note - medical implants

- The induction hob generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.

safety

- Do not immerse the appliance, supply cord or plug in water or other liquid.
- Never use a damaged appliance, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service and customer service'.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worksurface or touch hot surfaces.
- Always unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- Make sure that electrical cords connecting other appliances in the proximity cannot come into contact with the induction hob.
- During and after use of the induction hob, certain parts will become very hot. The hob plate will remain hot from residual heat. Do not touch hot parts.
- The pan and contents will remain hot after use.
- After removing the pan from the induction hob, place on a heat resistant surface.
- Do not scratch the hob plate with sharp objects.
- Don't use the hob plate as a worksurface.
- Never use the hob plate for storage.
- Do not use the induction hob if the hob plate is broken or cracked in any way.
- Do not put hot or sharp implements or pans onto the controls .
- Never put paper, aluminium foil, cloth, plastic materials or other unrelated objects on the hob plate when the induction hob is in use or is hot. Foil used to cover items during cooking should not be allowed to come in direct contact with the hob plate.
- For safety, never leave the handle of your pan sticking out over the worksurface.
- Make sure the underside of the cooking pan and the hob plate are clear from water, grease or other dirt before cooking.
- Do not use pans with rough bases as these may scratch the hob plate.
- Do not allow the air entry or air vents to be covered or blocked in any way. Always ensure that there is adequate ventilation around the induction hob during operation.
- The induction hob should not be used near or below curtains and other combustible materials.
- Never unplug the induction hob during operation before switching it off first.
- Never use the appliance on a gas stove or on stainless steel or iron worktops/surfaces.
- Do not place this appliance on or near a naked flame, hot plate or in a heated oven.
- Do not use this appliance as a hot plate.
- Do not use the induction hob to heat anything other than food in suitable pans.
- Never use with pans that are empty.
- In the unlikely event of the contents of the pan catching fire: turn off the appliance at the wall socket, smother the pan with a damp cloth and leave to cool completely prior to handling the pan.
- As with all hobs, in the event that cookware is accidentally overheated and allowed to boil dry, it is important that before moving from the induction hob the heat source be turned off at the wall socket and the pan allowed to cool.

- Overheating should be avoided at all times. Persistent overheating can cause permanent damage to your cookware.
- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be put on the surface of the cooking area, since they can become heated.
- Do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance outdoors.
- During operation, the induction hob should be placed horizontally, on a flat heat resistant surface, at least 10cm away from all sides of the wall.
- **The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

suitable cookware

- Only use flat bottomed pans that are suitable for induction hob use. If in doubt, check with the manufacturer of your pans. If they are unsuitable the induction hob will not detect the pan.
- The induction hob is suitable for pans with a base diameter of 12 – 25cm.
- Metal cooking utensils are not recommended since they can be heated through the induction hob if left in the pan during cooking.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your induction hob.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

before using your induction hob for the first time

Wipe over the hob plate see 'care & cleaning'.

key

- A** hob plate
- B** pan guide
- C** control knob
- D** on/standby button
- E** menu/set button
- F** menu/time increase button
- G** LED display
- H** menu/time decrease button
- I** time button
- J** turbo button

using your induction hob

Note : the buttons on the hob are temperature-touch sensitive; they are operated by placing the pad of the finger on them. Do not tap with finger nail.

- 1 Plug in the induction hob. The appliance will beep once, the LED display flashes and shows "L". The appliance is now in standby mode.
- 2 Press the on/standby button **D**, the on/standby indicator light will flash and the fan is on. The appliance is now in standby ready for heating.
- 3 Place the pan centrally onto the induction hob, within the pan guide shown by the graphic on the hob plate **B**.

Note : the power level or temperature and the cooking time can be adjusted using either the control knob C or the increase / decrease (+ / -) buttons F and H. To use the control knob, push it in until it clicks and then release C. It can then be turned clockwise to increase or anticlockwise to decrease. Note : releasing the control knob turns the hob on in the same way as point 2 above.

If the hob is turned on but no pot is placed on it, the hob will change to standby ready for heating after 1 minute.

If no menu is set/selected the hob will change to standby mode after 10 seconds.

- 4 Select the desired menu setting with the menu / set button **E**
Power - press 'menu/set' once and the default power level of 1600 watts is selected, the display shows '1600' and the power indicator light is on. The normal power range is from 120w to 2000w in the following steps :
120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w

Increase or decrease to the desired power.

Cooking will start. If no other button is pressed, cooking will continue for 2 hours and will then automatically change to standby mode.

Temperature - press 'menu/set' twice and the default temperature of 140°C is selected, the display shows '140' and the temp. indicator light is on. The temperature range is 60°C to 240°C in steps of 20°C; increase or decrease to the desired temperature. Cooking will start. If no other button is pressed, cooking will continue for 2 hours and will then automatically change to standby mode.

Keep warm - press 'menu/set' three times and the induction hob will be at keep warm setting and the keep warm indicator light is on.

Keep warm is at around 60°C ; the display is " ----". If no other button is pressed, the hob will stay at keep warm for 2 hours and then automatically change to standby mode.

- 5 Cooking time.
The hob can be set to cook for a fixed time. After selecting the menu as above, press the "time" button; the display will flash "0:00" four times and the time indicator light will be on. Turn the control knob or press the + / - buttons to select the desired cooking time. Holding the finger on the buttons

will increase / decrease the time in steps of 10 minutes.

When the time has been set, it will flash four times and then the display will remain steady, confirming that is set. Alternatively just press 'time' again to confirm. After that the clock will count down; and the display will show alternately the remaining time and the set power or temperature.

The maximum cooking time which can be set is 3 hours.

Once the cooking time has been set, the timer will begin counting down after 5 seconds.

During set-time cooking, pressing + or - or turning the control knob will change the power or temperature and will cancel the set time.

After fixed time cooking has been completed, the "on/off" button needs to be pushed before more cooking can be done.

6 Turbo function.

Pressing 'turbo' during cooking boosts the cooking power to 2100 watts for 30 seconds ; after which the hob changes back to the earlier set power or temperature.

Notes: When the induction hob is working, there will be a high frequency intermittent sound and the fan will operate. This is normal.

Once the pan is taken off the hob, the hob stops heating immediately and a beep will sound every 2 seconds.

The existing display/settings will flash. If the pan is not put back within 60 seconds, the hob will turn off automatically and will be on standby mode.

7 Press the on/standby button when you have finished cooking, the cooker will stop heating and return to standby mode. LED is flashing and shows "H" while the plate is still hot and then shows "L" while the hob is cooling down.

- The fan will continue to operate after the appliance has been switched off.

- As this induction hob operates slightly differently to a traditional hob, some adjustments to the expected cooking times and temperatures may be necessary to achieve the desired results.

hints

- To reduce the cooking time, you can turn the power control to the max position when you turn the appliance on. After a short time you can set the power control to the required position.
- After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.
- Pan contents heat more quickly with an induction hob.

timer mode

Note: if the timer is not set, the hob will operate for a maximum of 2 hours continuously and will then change to standby mode.

The timer can only be set after an initial power level has been selected.

Using the touch control buttons - touch the button firmly with the flat part of the fingertip. To change the time by several minutes touch the button for each minute of adjustment.

- 1 To set the timer press the '+' or '-' button. The timer display will show '0:00' and flash. To amend the time press the '+' or '-' to change the time by 1 minute per press. To quickly adjust the time in 10 minutes increments, hold your finger on the '+' or '-'. The timer range is 1 minute to 3 hours.
- The timer can be adjusted at any time by pressing the '+' or '-' buttons and then adjusting the time.
- The timer function can be cancelled at any stage by re-setting the time to '0' or by pushing the menu button.
- 2 Once the cooking time has been set, the timer will begin counting down after 5 seconds.
- 3 When the set time is complete, the beep will sound and the power will change to standby mode.
- 4 **After the timer cooking has been completed; the hob will turn off automatically and will be on standby mode.**

safety features

- The induction hob will change to standby mode if it is not operated within one minute.
- In use, unless a suitable pan of at least 12cm diameter is used a beep will sound for approximately 1 minute. If an appropriate pan is not placed onto the surface in this time the induction hob automatically change to standby mode.
- If the appliance overheats or pans boil dry, the induction hob automatically enters a protective condition where its heating is then regulated. If the overheating continues, the appliance may display a protection code (see troubleshooting guide).
- During use if there are problems with the mains supply, induction hob automatically enters a protective state and displays a protection code.
- Unplug the appliance and wait for supply to return to normal (see troubleshooting guide).
- If the induction hob is cooking and no button is pressed after 2 hours it will automatically change to standby mode.
- Once the pan is moved away, the hob stops cooking.

safety lock/child lock

The induction hob has a safety lock which prevents the hob from being operated.

- **To lock the hob** – press the '+' and '-' buttons at the same time. In this mode only the On/Standby button will work.
- **To unlock the hob** – press and hold the '+' and '-' buttons for 3 seconds.

care & cleaning

- Switch off, unplug and allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Never immerse the induction hob in water.

Hob plate, body and control panel:

- Wipe with a soft damp cloth or non – abrasive cleaner and dry thoroughly. Ensure all traces of cleaner are removed. Do not use abrasive or scouring detergents/powders, scouring pads or steel wool as they will damage or crack the hob plate or damage the control panel.
- Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible. If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove. Do not use a knife or other sharp utensil as these may damage the hob plate or control panel.

Air entry and air vent:

- After long periods of use dirt and dust may accumulate in the air entry or air vent. Clean with a soft flexible brush. Never wash using water

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer

If you need help with:

- using your induction hob or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
contact the Kenwood distributor or your authorised Kenwood repairer. Have your model number ready - It's on underside of the induction hob.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

problems	suggestions
After the appliance is plugged in and the power button is turned on. no indicators are lit	• Check that the plug is inserted correctly and that the power is switched on. • Where fitted check the plug fuse.
The LED display light up, but heating does not start when power control is adjusted	• Check that pan is present. • Check suitability of the pan. • Check that pan is centrally located.
Heating stops suddenly during operation	• Check power supply to the appliance. • Check the air entry or the air vent is not blocked. • Check the timing period has not ended. • Check the appliance has not overheated or entered error mode – unplug, allow to cool and try again later.
Failure codes occur: E3, E6	• Appliance may have overheated/boiled dry. Unplug the appliance, allow to cool and try again later.
E7, E8	• Fluctuation in mains supply. Unplug the appliance and wait until the power supply is stable.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Send it to a service facility for repair.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- **belangrijke opmerking - medische implantaten**
- De inductieplaat genereert magnetische velden met kort bereik. Gebruikers of andere personen met een pacemaker of ander actief implantaat dienen vóór gebruik een arts te raadplegen over eventuele incompatibiliteit zodat eventueel gevaar voor de gezondheid voorkomen kan worden.

veiligheid

- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof onder.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat, snoer of stekker. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het niet gebruikt of vóór u het reinigt.
- Zorg dat de elektrische snoeren van andere apparaten in de buurt niet in contact kunnen komen met de inductieplaat.
- Sommige delen zijn tijdens en na gebruik van de inductieplaat erg heet. De inductieplaat blijft heet door de restwarmte. Hete delen niet aanraken.
- De pan en inhoud blijven na gebruik heet.
- Plaats de pan na verwijdering van de inductieplaat op een hittebestendig oppervlak.
- Maak geen krassen op de inductieplaat met scherpe objecten.
- Gebruik de inductieplaat niet als werkoppervlak.
- Gebruik de inductieplaat nooit voor opslag.
- Gebruik de inductieplaat niet als deze gebroken of gebarsten is.
- Plaats geen hete of scherpe werktuigen of pannen op de bedieningselementen.
- Leg nooit papier, aluminiumfolie, textiel, plastic of andere niet verwante objecten op de inductieplaat als deze in gebruik of heet is. Het folie waarmee voedsel tijdens het koken afgedekt is, mag niet direct met de inductieplaat in contact komen.
- Laat het handvat van uw pan voor de veiligheid nooit over het werkoppervlak steken.
- Zorg vóór u gaat koken dat de onderkant van de pan en de inductieplaat geen water, vet of ander vuil bevatten.
- Gebruik geen pannen met ruwe onderkant; deze kunnen de inductieplaat krassen.
- Zorg dat de luchtinlaten of ventilatiegaten niet afgedekt of geblokkeerd zijn. Zorg dat er altijd genoeg ventilatie is rond de inductieplaat wanneer deze in gebruik is.
- De inductieplaat mag niet gebruikt worden onder gordijnen en ander brandbaar materiaal.
- Haal tijdens het gebruik nooit de stekker van de inductieplaat uit het stopcontact, zonder het apparaat eerst uit te schakelen.
- Gebruik het apparaat nooit op een gasfornuis of op een aanrecht/werkoppervlak van roestvrij staal of ijzer.
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van een open vlam, hete plaat of in een hete oven.
- Gebruik dit apparaat niet als een warmhoudplaatje.

- Gebruik de inductieplaat uitsluitend om voedsel in geschikte pannen te verwarmen en nergens anders voor.
- Gebruik geen pannen die leeg zijn.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de inhoud van de pan vlam vat: schakelt u het apparaat uit, dooft u het vuur in de pan met een vochtige doek en laat u de pan volledig afkoelen voor u hem vastpakt.
- Net als met andere inductieplaten, is het belangrijk dat u de hittebron bij het stopcontact uitschakelt en de pan laat afkoelen voor u een pan verwijderd die per ongeluk oververhit is geraakt en drooggekookt is.
- Oververhitting dient te allen tijde vermeden te worden. Herhaalde oververhitting kan uw pannen permanent beschadigen.
- Metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden gelegd, omdat ze dan heet kunnen worden.
- Plaats geen creditcards, magnetische media of gevoelige elektronische apparatuur in de buurt van het apparaat wanneer dit in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De inductieplaat moet tijdens het gebruik horizontaal geplaatst zijn op een vlakke, hittebestendige ondergrond, ten minste 10 cm verwijderd van alle muuroppervlakken.
- **Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

geschikte pannen

- Gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem die geschikt zijn voor gebruik op een inductieplaat. Als u twijfelt aan de geschiktheid, kunt u contact opnemen met de fabrikant van uw pannen. Als de pannen niet geschikt zijn, worden ze niet door de inductieplaat gedetecteerd.
- De inductieplaat is geschikt voor pannen met een bodem met een doorsnede van 12 – 25 cm.
- Het gebruik van metalen kookgerei wordt afgeraden, omdat dit door de inductieplaat verhit kan worden als het tijdens het koken in de pan wordt gelaten.

vóór u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat u hetzelfde voltage gebruikt als op de onderzijde van uw inductieplaat is aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

vóór u de inductieplaat voor de eerste keer gebruikt

Veeg de inductieplaat af (zie onderhoud en reiniging).

legenda

- A** inductieplaat
- B** panraster
- C** regeltoets
- D** aan/stand-bytoets
- E** menu/insteltoets
- F** menu/timertoets omhoog
- G** LED-display
- H** menu/timertoets omlaag
- I** tijdtoets
- J** turbotoets

gebruik van uw inductieplaat

NB: De toetsen op de inductieplaats zijn temperatuurgevoelig; ze worden bediend door er een vingerkussen op te plaatsen. Niet met een vingernagel aantikken.

- 1 Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat geeft één pieptoon, het LED-display knippert en geeft een "L" weer. Het apparaat staat nu in de wachtstand.
- 2 Druk op de aan/standby-knop **D**. Het aan/standby-lampje begint te knipperen en de ventilator gaat aan. Het apparaat staat nu in de wachtstand en is klaar om te verwarmen.
- 3 Zet de pan in het midden van de inductieplaat, binnen het panraster – zoals aangegeven door de lijnen op de inductieplaat **B**.

NB: Het vermogensniveau of de temperatuur en de kooktijd kunnen worden ingesteld met de regeltoets (C) of de toetsen omhoog / omlaag (+ / -) (F en H). Om de regeltoets (C) te kunnen gebruiken, drukt u hem in tot hij klikt en laat hem vervolgens los. U kunt de toets vervolgens rechtsom draaien om het vermogen hoger in te stellen

of linksom om het vermogen lager in te stellen. NB: Als u de regeltoets los laat, wordt de inductieplaat op dezelfde manier ingeschakeld als in punt 2 hierboven.

Als de inductieplaat is ingeschakeld terwijl er geen pan op staat, schakelt de plaat na 1 minuut over op de stand-bymodus en is klaar om te verwarmen.

Als geen menu is ingesteld/geselecteerd, schakelt de plaat na 10 seconden over op de stand-bymodus.

- 4 Selecteer de gewenste menu-instelling met de menu/insteltoets **E**.
Vermogen – druk één keer op 'menu/instellen' en het standaard vermogensniveau van 1600 watt wordt geselecteerd; op het display wordt 1600 weergegeven en het vermogenslampje gaat branden. Het normale vermogensbereik is van 120 W tot 2000 W in de volgende stappen:
120 W - 300 W - 500 W - 800 W - 1000 W - 1200 W - 1400 W - 1600 W - 1800 W - 2000 W
Verhoog of verlaag tot het gewenste vermogen
De plaat begint te verhitten Als geen andere toets wordt ingedrukt, blijft de plaat gedurende 2 uur verhitten; daarna wordt automatisch overgeschakeld op de stand-bymodus.

Temperatuur – druk één keer op 'menu/instellen' en de standaard temperatuur van 140 °C wordt geselecteerd; op het display wordt 140 weergegeven en het temperatuurlampje gaat branden. Het temperatuurbereik is 60 °C tot 240 °C in stappen van 20 °C; verhoog of verlaag tot de gewenste temperatuur. De plaat begint te verhitten Als geen andere toets wordt ingedrukt, blijft de plaat gedurende 2 uur verhitten; daarna wordt automatisch overgeschakeld op de stand-bymodus.

Warm houden – druk driemaal op 'menu/instellen' en de inductieplaat schakelt naar de stand Warm houden; het lampje Warm houden gaat branden.

De warmhoudtemperatuur is ongeveer 60 °C; op het display wordt " ----" weergegeven. Als geen andere toets wordt ingedrukt, blijft de plaat gedurende 2 uur op de warmhoudtemperatuur; daarna wordt automatisch overgeschakeld op de stand-bymodus.

5 Kooktijd.

De inductieplaat kan worden ingesteld op een vaste kooktijd. Nadat de menukeuzes zijn ingesteld zoals hierboven beschreven, drukt u op de tijdtoets; op het display knippert vier keer "0:00" en het tijdlampje gaat branden. Draai de regeltoets of druk op de + / - toetsen om de gewenste kooktijd te selecteren. Door uw vinger op de toetsen te houden neemt de tijd steeds met 10 minuten toe of af. Wanneer de tijd is ingesteld, knippert hij vier keer, waarna het display blijft branden, hetgeen bevestigt dat hij is ingesteld. U kunt ook nog een keer op de tijdtoets drukken om te bevestigen. De klok begint vervolgens af te tellen en het display geeft afwisselend de resterende tijd en het ingestelde vermogen of de ingestelde temperatuur weer. De kooktijd kan maximaal worden ingesteld op 3 uur.

Wanneer de kooktijd is ingesteld, begint de timer na 5 seconden af te tellen.

Wanneer tijdens de ingestelde kooktijd op + of - wordt gedrukt of aan de regeltoets wordt gedraaid, wordt de vermogens- of temperatuurinstelling gewijzigd en wordt de ingestelde tijd geannuleerd.

Wanneer de ingestelde kooktijd is verlopen, moet u op de aan/uittoets drukken voordat u verder kunt koken.

6 Turbofunctie.

Wanneer tijdens het koken op turbo wordt gedrukt, wordt het kookvermogen gedurende 30 seconden opgevoerd tot 2100 watt; daarna schakelt de kookplaat terug naar de eerder ingestelde vermogens- of temperatuurinstelling.

Opmerkingen: wanneer de inductieplaat aan staat, wordt een intermitterend hoog geluid afgegeven en werkt de ventilator. Dit is normaal. Wanneer de pan van de inductieplaat wordt verwijderd, stopt de plaat onmiddellijk met verhitten en hoort u iedere 2 seconden een pieptoon.

De huidige display/instellingen knippen. Als de pan niet binnen 60 seconden wordt teruggeplaatst, schakelt de inductieplaat automatisch uit en blijft in stand-bymodus.

7 Als u klaar bent met koken, drukt u op de aan/standby-knop; de kookplaat wordt niet langer verwarmd en gaat terug naar de standby-modus. De LED knippert en geeft "H" weer terwijl de plaat nog heet is en geeft vervolgens "L" weer terwijl de plaat afkoelt.

- De ventilator blijft werken nadat het apparaat is uitgezet.
- Aangezien deze inductieplaat enigszins anders werkt dan een conventionele kookplaat, kan het nodig zijn de verwachte kooktijd en temperatuur aan te moeten passen voor het gewenste resultaat.

tips

- Om de kooktijd te verkorten, kunt u het vermogen in de maximumstand zetten wanneer u het apparaat inschakelt. Na enige tijd kunt u het vermogen op de gewenste stand zetten.
- Nadat u het apparaat enige tijd gebruikt hebt, weet u uit ervaring welke stand het best voldoet.
- De inhoud van de pan wordt sneller verwarmd op een inductieplaat.

timermodus

NB: Als de timer niet is ingesteld, werkt de inductieplaat maximaal 2 uur continu waarna de plaat overschakelt op de stand-bymodus.

De timer kan alleen worden ingesteld nadat het aanvankelijk vermogensniveau is geselecteerd.

Gebruik van de aanraaktoetsen – raak de toets stevig aan met het platte deel van de vingertip. Om de tijd verschillende minuten te veranderen, raakt u de toets aan voor iedere minuut die u wilt veranderen.

- 1 Om de timer in te stellen, drukt u op de '+' of '-' toets. De timerdisplay geeft '0:00' weer en knippert. Druk op de '+' of '-' om de ingestelde tijd met 1 minuut per indruk te wijzigen. Als u de tijd snel wilt instellen in stappen van 10 minuten, houdt u uw vinger op de '+' of '-'. Het bereik van de timer is 1 minuut tot 3 uur.
- De timer kan op ieder gewenst moment worden bijgesteld door op de '+' of '-' toetsen te drukken en vervolgens de tijd te wijzigen.
- De timerfunctie kan op ieder gewenst moment worden geannuleerd door de tijd op '0' in te stellen of door op de menutoets te drukken.
- 2 Wanneer de kooktijd is ingesteld, begint de timer na 5 seconden af te tellen.
- 3 Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, hoort u een pieptoon en schakelt het vermogen over in de stand-bymodus.
- 4 Nadat de kooktijd is verlopen, schakelt de inductieplaat automatisch uit en blijft in de stand-bymodus staan.**

veiligheidskenmerken

- De inductieplaat schakelt over in de stand-bymodus als hij gedurende één minuut niet wordt gebruikt.
 - Tenzij een geschikte pan met een doorsnede van ten minste 12 cm op het apparaat wordt gebruikt, hoort u gedurende ongeveer 1 minuut een pieptoon wanneer het apparaat is ingeschakeld. Als binnen deze tijd geen geschikte pan op het oppervlak geplaatst wordt, schakelt de inductieplaat automatisch over op de stand-bymodus.
 - Als het apparaat oververhit raakt of de pan droog kookt, schakelt de inductieplaat automatisch over op een beveiligingsstand waarin de hitte gereguleerd is. Als de oververhitting blijft voortduren, kan het apparaat een veiligheidscode weergeven (zie probleemoplossingsgids).
 - Als er tijdens gebruik problemen zijn met de elektriciteittoevoer, schakelt de inductieplaat automatisch over op een beveiligingsstand en geeft een veiligheidscode weer.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de stroom weer normaal is (zie probleemoplossingsgids).
 - Als de inductieplaat verhit is en er geen toets wordt ingedrukt, schakelt hij na 2 uur over op de stand-bymodus.
 - Nadat de pan verwijderd is, houdt de inductieplaat op met verhitten.
- veiligheidsvergrendeling/
kindervergrendeling**
- De inductieplaat heeft een veiligheidsvergrendeling die verhindert dat de plaat kan worden gebruikt.
- **Om de inductieplaat te vergrendelen** drukt u tegelijkertijd op de '+' en '-' toets. In deze modus werkt alleen de aan/standby-knop.
 - **Om de inductieplaat te ontgrendelen** houdt u de '+' en '-' toets 3 seconden ingedrukt.

onderhoud & reiniging

- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voor u het gaat reinigen.
- Dompel de inductieplaat nooit in water onder.

Inductieplaat, hoofddeel en bedieningspaneel:

- Veeg het apparaat met een zachte vochtige doek of een niet-schurend middel af en droog het zorgvuldig af. Zorg dat alle schoonmaakmiddelresten verwijderd zijn. Gebruik geen schuurmiddelen of -poeders, schuursponsjes of staalwol; deze kunnen de inductieplaat beschadigen of krassen of het bedieningspaneel beschadigen.
- Stof, vet en vloeistoffen van voedsel dat overgekookt is, moet zo vlug mogelijk worden verwijderd. Als deze hard worden, is het steeds moeilijker ze te verwijderen. Gebruik geen mes of ander scherp gereedschap, aangezien deze de inductieplaat of het bedieningspaneel kunnen beschadigen.

Luchtinlaat en ventilatiegaten:

- Nadat het apparaat langere tijd gebruikt is, kunnen zich vuil en stof in de luchtinlaat of ventilatiegaten ophopen. Met een zachte flexibele borstel reinigen. Nooit met water wassen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw inductieplaat of
 - onderhoud of reparaties (binnen of buiten de garantie)
- neemt u contact op met de Kenwood-distributeur of uw geautoriseerde Kenwood-reparateur. Houd uw modelnummer bij de hand – u kunt dit onder op de inductieplaat vinden.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

probleemoplossingsgids

problemen	suggesties
Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken en de aan/uittoets is ingeschakeld, gaan geen indicatielampjes branden	• Controleer of de stekker op de juiste manier in het stopcontact gestoken is en dat het apparaat is ingeschakeld • Controleer de zekering als het apparaat er een heeft
Het LED-display gaat branden, maar het apparaat begint niet te verwarmen als de intensiteit is ingesteld.	• Controleer of er een pan op de plaat staat • Controleer of de pan geschikt is • Controleer of de pan midden op de plaat staat
De plaat houdt tijdens het gebruik plotseling op met verwarmen	• Controleer de stroomtoevoer naar het apparaat • Controleer of de luchtinlaat of de ventilatiegaten geblokkeerd zijn • Controleer of de ingestelde tijd verlopen is • Controleer of het apparaat oververhit is of zich in foutmodus bevindt – haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en probeer opnieuw
Er worden foutcodes weergegeven: E3, E6	• Het apparaat kan oververhit zijn of is droog gekookt. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en probeer opnieuw
E7, E8	• De stroomvoorziening fluctueert. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de stroomvoorziening stabiel is.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Stuur het apparaat naar een onderhoudsbedrijf voor reparatie

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

Avis important - implants médicaux

- La plaque à induction génère des champs magnétiques à courte portée. Si l'utilisateur ou une personne à proximité possède un pacemaker ou tout autre implant actif, veuillez consulter un médecin avant toute utilisation pour obtenir des informations sur les questions d'incompatibilité éventuelle ceci afin d'éviter tout problème de santé.

sécurité

- Veuillez ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ni un cordon ou une prise abîmés. Faites-les vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service clients et service après-vente ".
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le bord de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que les cordons électriques raccordés à d'autres appareils à proximité ne sont pas en contact avec la plaque à induction.
- Pendant et après l'utilisation de la plaque à induction certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Le plan de cuisson demeurera chaud du fait de la chaleur résiduelle.
- Ne touchez pas les pièces chaudes.
- La poêle et son contenu demeureront chauds après utilisation. Lorsque vous retirez la poêle de la plaque à induction, posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne frottez pas la plaque chaude avec des objets tranchants.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface de travail.
- N'utilisez jamais le plan de cuisson pour entreposer des affaires.
- N'utilisez pas la plaque à induction si le plan de cuisson est brisé ou fissuré d'une quelconque manière.
- Ne posez pas des poêles ou des ustensiles tranchants ou chauds sur les commandes.
- Ne posez jamais du papier, des feuilles d'aluminium, un torchon ou des matières plastiques, ou tout autre objet inapproprié sur la plaque à induction lorsque celle-ci est en cours d'utilisation ou chaude. Les feuilles utilisées pour recouvrir les éléments lors de la cuisson ne doivent pas entrer en contact direct avec le plan de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais le manche de votre poêle dépasser par dessus la surface de travail.
- Veillez à ce que le dessous de la poêle de cuisson et le plan de cuisson ne comportent aucune trace d'eau, de graisse ou toute autre impureté avant de lancer la cuisson.
- N'utilisez pas de poêles à fond épais car vous pourriez rayer le plan de cuisson.
- Veillez à ce que l'arrivée d'air ou les aérations ne soient en aucune façon obstruées ni recouvertes. Assurez-vous que la ventilation autour de plaque à induction fonctionne correctement lorsqu'elle est en service.
- La plaque à induction ne doit jamais être placée à proximité ou en-dessous de rideaux ou autres matériaux combustibles.

- Ne débranchez jamais la plaque à induction lorsqu'elle fonctionne sans l'avoir au préalable éteinte.
- N'utilisez jamais l'appareil sur une gazinière ou sur des surface de travail / plans de travail en acier inoxydable ou en fer.
- Ne posez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz, une plaque chauffante, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas cet appareil comme plaque chauffante.
- N'utilisez pas la plaque à induction pour réchauffer autre chose que des aliments dans des poêles adaptées.
- Ne l'utilisez jamais avec des poêles vides.
- Dans l'éventualité peu probable que le contenu de la poêle prenne feu : mettez l'appareil hors tension au niveau de la prise murale, recouvrez la poêle d'un chiffon humide et laissez refroidir complètement avant de poursuivre.
- Comme avec toutes les plaques, en cas de surchauffe accidentelle de la casserole et si le contenu est arrivé à évaporation complète vous devez dès lors éteindre la source de chaleur à partir la prise murale avant de retirer la casserole de la plaque à induction, et laisser ensuite la casserole refroidir.
- Il est impératif d'éviter de trop faire chauffer. Le fait de trop faire chauffer de manière répétée peut endommager votre casserole.
- Des objets en métal, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, ne doivent pas être posés sur la plaque de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Ne mettez pas à proximité des cartes de crédit, des supports magnétiques ou des équipements électroniques sensibles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Lorsqu'elle fonctionne, la plaque à induction doit être placée horizontalement, sur une surface plane, résistante à la chaleur, à au moins 10 cm des parois du mur.
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (dont des enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, hormis si elles agissent sous la supervision de personnes responsables de leur sécurité, ou si des instructions leur sont fournies.**
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **batterie de cuisine adaptée**
- Utilisez uniquement des poêles à font plat qui conviennent pour une utilisation sur une plaque à induction. Si vous avez un doute, vérifiez auprès du fabricant de vos poêles. Si les poêles ne conviennent pas, la plaque à induction ne détectera pas la poêle utilisée.
- La plaque à induction convient pour les poêles ayant à la base un diamètre de 12 à 25 cm.
- Il est déconseillé d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal car ces derniers peuvent chauffés s'ils sont laissés dans la poêle lors de la cuisson, par l'entremise de la plaque de cuisson.
- **avant de brancher la plaque**
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle indiquée sous votre plaque à induction.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre plaque à induction pour la première fois,

Essayez à l'aide d'un chiffon la plaque - reportez-vous à la section " entretien et nettoyage ".

légende

- A** plan de cuisson
- B** repère pour poser les casseroles
- C** bouton de commande
- D** bouton marche / arrêt
- E** bouton menu / réglage
- F** bouton monter temps de cuisson / menu
- G** affichage DEL
- H** bouton baisser temps de cuisson / menu
- I** bouton temps de cuisson
- J** bouton turbo

utilisation de votre plaque à induction

Remarque : les boutons sur la plaque sont sensibles à la chaleur ; pour les faire fonctionner, il faut appuyer dessus du bout des doigts. Ne tapez pas dessus avec l'ongle.

- 1 Branchez la plaque à induction.
L'appareil émet alors un seul bip, l'affiche DEL clignote et indique " L ".
L'appareil est désormais en mode pause.
- 2 Appuyez sur le bouton marche / arrêt **D**, le témoin lumineux marche / pause clignote et le ventilateur est enclenché. L'appareil est désormais en mode pause, prêt à chauffer.
- 3 Posez la poêle au centre sur la plaque à induction, à l'intérieur du cercle, en vous aidant du repère comme le montre le schéma **B**, sur le plan de cuisson.

Remarque : le niveau de puissance ou de température et le temps de cuisson peuvent être réglés à l'aide du bouton de commande C ou des boutons F et H monter / baisser (+ / -). Pour utiliser le bouton

de commande C, appuyez dessus jusqu'à entendre un clic, puis relâchez-le. Il peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour monter, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser. Remarque : le fait de relâcher le bouton ramène le bouton dans la même position comme au point 2 ci-dessus. Si la plaque est allumée mais sans casserole posée dessus, la plaque passera alors en mode pause, prête à chauffer, au bout d'1 minute. Si aucun menu n'est réglé / sélectionné, la plaque passera en mode pause au bout de 10 secondes.

- 4 Sélectionnez le réglage du menu souhaité à l'aide du bouton **E** menu / réglage.

Puissance - appuyez une fois sur " menu / réglage " et le niveau de puissance par défaut de 1 600 watts est dès lors sélectionné, l'affichage indique " 1 600 " et le témoin lumineux de puissance est allumé.

L'échelle de puissance normale va de 120 w à 2 000 w par phases suivantes :

120 w - 300 w - 500 w - 800 w - 1 000 w - 1 200 w - 1 400 w - 1 600 w - 1 800 w - 2 000 w

Augmenter ou diminuer la puissance souhaitée. La cuisson débute. Si aucun autre bouton n'est appuyé, la cuisson continuera pendant 2 heures et passera automatiquement en mode pause.

Température - appuyez deux fois sur 'menu / réglage' et la température par défaut de 140°C est sélectionnée, l'affichage indique '140' et le témoin lumineux de température est allumé. L'échelle de température va de 60°C à 240°C par phases de 20°C ; augmentez ou diminuez selon la température souhaitée. La cuisson débute. Si aucun autre bouton n'est appuyé, la cuisson continuera pendant 2 heures

et passera automatiquement en mode pause.

Conserver au chaud - appuyez trois fois sur 'menu / réglage' et la plaque à induction passe en mode de maintien au chaud, et le témoin lumineux correspondant s'affiche. Conservez au chaud sur environ 60° C ; l'affichage indique " ----". Si aucun autre bouton n'est appuyé, la cuisson continuera pendant 2 heures et passera automatiquement en mode pause.

5 Temps de cuisson.

La plaque peut être utilisée pour cuire pendant une période déterminée. Après avoir sélectionné le menu comme indiqué ci-dessus, appuyez sur le bouton " temps de cuisson" ; l'affichage clignote quatre fois avec " 0:00 " et le témoin lumineux du temps de cuisson s'allume. Tournez le bouton de commande ou appuyez sur les boutons + / - pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. En mettant le doigt sur les boutons, vous pouvez monter / baisser le temps par phases de 10 minutes. Une fois le temps sélectionné, il clignote quatre fois et l'affichage demeure ensuite fixe, confirmant ainsi que le temps a été enregistré. Vous pouvez également juste appuyer une nouvelle fois sur " temps " pour confirmer. Après cela, l'horloge va commencer le décompte ; et l'affichage indiquera alternativement le temps restant et la puissance ou la température réglée. La durée maximale de cuisson pouvant être réglée est de 3 heures. Une fois le temps de cuisson réglé, le minuteur va commencer le décompte au bout de 5 secondes. Durant la cuisson à durée déterminée, le fait d'appuyer sur + ou - ou de tourner le bouton de commande permet de changer la puissance ou la température et d'annuler le temps de cuisson prédéfini.

Une fois la durée de cuisson sélectionnée, il faut appuyer sur le bouton " marche / arrêt " avant de poursuivre la cuisson.

6 Fonction Turbo.

Le fait d'appuyer sur 'turbo' pendant la cuisson fait passer la puissance de cuisson sur 2 100 watts pendant 30 secondes ; après quoi la plaque revient à la puissance ou la température réglée antérieurement.

remarques : lorsque la plaque à induction fonctionne, un son intermittent haute fréquence est émis et le ventilateur se met en marche. C'est normal.

Une fois la casserole retirée de la plaque, cette dernière arrête immédiatement de chauffer et un bip retentit toutes les 2 secondes. Les réglages / affichages existants clignent. Si la casserole n'est pas remise sur la plaque dans les 60 secondes, cette dernière arrête automatiquement de chauffer et passe en mode pause.

7 Appuyez sur le bouton marche / pause lorsque vous avez fini la cuisson, le cuiseur arrête dès lors de chauffer et repasse en mode pause. Le voyant DEL clignote et indique " H " tant que la plaque demeure chaude, puis il indique " L " lorsque la plaque refroidit.

- Le ventilateur continue de tourner, même si l'appareil est éteint.
- Dans la mesure où le fonctionnement de cette plaque à induction diffère légèrement d'une plaque classique, certains ajustements peuvent s'avérer nécessaires concernant les temps de cuisson et les seuils de température pour obtenir les résultats escomptés.

astuces

- Pour réduire le temps de cuisson, vous pouvez tourner la commande de puissance sur la position max lorsque vous allumez l'appareil. Après une courte période, vous pouvez régler la commande de puissance sur la position souhaitée.

- Après une courte période d'utilisation, avec l'expérience, vous saurez quel réglage convient le mieux à vos besoins.
- Le contenu des casseroles est plus vite réchauffé avec la plaque à induction.

mode minuteur

Remarque : si le minuteur n'est pas réglé, la plaque fonctionnera pendant une durée maximale de 2 heures en continu et passera ensuite en mode pause.

Le minuteur ne peut être réglé qu'une fois un niveau de puissance ayant été sélectionné.

À l'aide des boutons de commande tactiles, - touchez fermement le bouton d'une bout des doigts. Pour modifier l'heure de plusieurs minutes, touchez le bouton pour chaque minute de réglage souhaitée.

- 1 Pour régler le minuteur, appuyez sur le bouton '+' ou '-'. L'affichage du minuteur indique '0:00' et clignote. Pour changer le temps, appuyez sur '+' ou '-' pour changer le temps d'une (1) minute par pression. Pour régler rapidement le temps par incréments de 10 minutes, maintenez votre doigt sur '+' ou '-'. Le minuteur varie de 1 minute à 3 heures.
- Le minuteur peut être réglé à tout moment en appuyant sur les boutons '+' ou '-' et en réglant l'heure.
- La fonction du minuteur peut être annulée à tout moment en reparamétrant l'heure sur '0' ou en appuyant sur le bouton menu.
- 2 Une fois le temps de cuisson réglé, le minuteur lance le décompte au bout de 5 secondes.
- 3 Lorsque l'heure paramétrée arrive à échéance, un bip retentit et la puissance passe en mode pause.
- 4 **Une fois la cuisson par minuteur terminée, la plaque s'éteint automatiquement et passe en mode pause.**

éléments de sécurité

- La plaque à induction va passer en mode pause si au bout d'une (1) minute elle ne fonctionne pas.
- En phase d'utilisation, hormis si une casserole adaptée avec un diamètre minimum de 12 cm est utilisée, un bip retentira pendant environ 1 minute. Si la casserole posée sur la surface est inappropriée, la plaque à induction passe automatiquement en mode pause.
- Si l'appareil est en surchauffe ou si le contenu de la casserole est totalement évaporé, la plaque à induction passe automatiquement en mode protection, et la chaleur est dès lors régulée. Si la surchauffe continue, l'appareil peut afficher un code de protection (se reporter au guide de dépannage).
- Pendant l'utilisation, si des problèmes surviennent avec l'alimentation générale, la plaque à induction passe automatiquement en mode protection et affiche un code de protection.
- Débranchez l'appareil et attendez que le courant revienne à la normale (se reporter au guide de dépannage).
- Si la plaque à induction est en mode cuisson et qu'aucun bouton n'est appuyé au bout de 2 heures, elle passe automatiquement en mode pause.
- Une fois la casserole retirée du plan de cuisson, la plaque cesse de cuire.

verrouillage de sécurité / verrouillage enfants

La plaque à induction est équipée d'un verrouillage de sécurité qui permet d'empêcher la plaque de fonctionner.

- **Pour verrouiller la plaque** – appuyez simultanément sur les boutons '+' '-'. Dans ce mode-ci, seul le bouton Allumé / Pause fonctionne.
- **Pour déverrouiller la plaque** – appuyez sur les boutons '+' et '-' et maintenez-les ainsi pendant 3 secondes.

nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la plaque à induction dans l'eau.

Plan de cuisson, corps et panneau de commandes :

- Essuyez avec un chiffon doux, humide ou un nettoyant non abrasif, et séchez soigneusement. Veillez à qu'il n'y ait plus de trace de produit nettoyant. N'utilisez pas de poudres ni de détergents abrasifs, de tampons à récurer ou de paille de fer car cela pourrait rayer le plan de cuisson ou endommager le panneau de commande.
- La poussière, le gras et les liquides provenant des aliments qui se sont déversés en cours de cuisson doivent être retirés au plus vite. Si vous laissez ces éléments durcir, vous aurez ensuite beaucoup de difficulté à les supprimer. N'utilisez pas un couteau ou tout autre ustensile tranchant car cela pourrait endommager le plan de cuisson ou le panneau de commande.

Arrivée d'air et ventilations :

- Après de longues périodes sans utilisation, la poussière et la saleté peuvent s'accumuler dans l'arrivée d'air ou la ventilation. Nettoyez à l'aide d'une brosse douce et souple. N'utilisez jamais d'eau.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être remplacé par KENWOOD ou un représentant KENWOOD agréée
- Si vous avez besoin d'aide concernant :
- L'utilisation de votre plaque à induction
 - ou l'entretien, ou la réparation (sous couvert ou hors garantie) contactez le distributeur Kenwood ou votre réparateur Kenwood agréé. Ayez à portée de main le numéro de votre modèle : il est indiqué sous la plaque à induction.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

guide de dépannage

problèmes	suggestions
Une fois l'appareil branché et le bouton d'alimentation allumé, aucun indicateur ne s'affiche	• Vérifiez que la prise est correctement insérée et que l'appareil est mis sous tension • Au niveau de l'installation, vérifiez les plombs
L'affichage DEL s'allume mais l'appareil ne commence pas à chauffer lorsque la commande de puissance est ajustée	• Vérifiez qu'il y a bien une casserole sur la plaque • Vérifiez que la casserole va bien sur la plaque • Vérifiez que la casserole est bien posée au centre de la plaque
L'appareil arrête soudainement de chauffer en cours de fonctionnement	• Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil • Vérifiez l'arrivée d'air ou vérifiez que la ventilation n'est pas obstruée • Vérifiez si la période du minuteur n'est pas terminée • Vérifiez que l'appareil n'a pas surchauffé ou qu'il n'est pas passé en mode erreur – débranchez, laissez refroidir et essayez une nouvelle fois ultérieurement
Codes échec apparaissent suivants : E3, E6	• L'appareil peut avoir surchauffé / être arrivé à évaporation complète. Débranchez l'appareil, laissez refroidir et essayez une nouvelle fois ultérieurement.
E7, E8	• Variations de courant. Débranchez l'appareil et attendez que la tension se stabilise.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Envoyez l'appareil à un service d'entretien pour réparation

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

Wichtiger Hinweis: medizinische Implantate

- Der Induktionskocher erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Benutzer oder Personen mit Herzschrittmachern oder anderen aktiven Implantaten sollten ärztlichen Rat einholen, bevor sie in Berührung mit dem Gerät kommen, um etwaige Gesundheitsrisiken aufgrund von Unverträglichkeit zu verhindern.

Sicherheit

- Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Niemals ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Netzkabel oder Stecker benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Service und Kundendienst“.
- Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor dem Reinigen stets vom Netzstrom abtrennen.
- Sicherstellen, dass Netzkabel von anderen Geräten in unmittelbarer Nähe den Induktionskocher nicht berühren.
- Während oder nach Gebrauch des Induktionskochers werden gewisse Teile sehr heiß. Das Kochfeld bleibt aufgrund seiner Nachwärme eine gewisse Zeit heiß. Heiße Teile nicht berühren.
- Topf und Inhalt bleiben nach Gebrauch noch eine gewisse Zeit heiß.

- Topf nach dem Entfernen vom Induktionskochfeld auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Kochfeld nicht mit scharfen Gegenständen zerkratzen.
- Induktionskochfeld nicht als Arbeitsfläche benutzen.
- Induktionskochfeld niemals als Abstellfläche benutzen.
- Induktionskocher nicht benutzen, wenn das Kochfeld in irgendeiner Form beschädigt oder gesprungen ist.
- Keine heißen oder scharfen Utensilien und keine Töpfe auf die Bedienungstasten stellen.
- Niemals Papier, Alufolie, Stoff und Kunststoff oder sonstige nicht mit dem Kochen verbundene Gegenstände auf das eingeschaltete oder heiße Kochfeld legen. Alufolie, die zum Abdecken von Speisen beim Kochen verwendet wird, nicht in direkten Kontakt mit dem Kochfeld kommen lassen.
- Aus Sicherheitsgründen den Topfgriff niemals über die Arbeitsplatte herausragen lassen.
- Vor dem Kochen sicherstellen, dass die Unterseite des Kochtopfs und das Kochfeld frei von Wasser, Fett und Schmutz sind.
- Keine Töpfe mit rauem Boden benutzen, da diese das Kochfeld zerkratzen könnten.
- Luftzufuhr oder Lüftungsschlitze nicht abdecken oder blockieren. Immer sicherstellen, dass während des Betriebs um den Induktionskocher herum genügend Luftzufuhr besteht.
- Den Induktionskocher nicht in unmittelbarer Umgebung von Vorhängen oder anderen flammbaren Materialien benutzen.
- Den Induktionskocher während des Betriebs stets zunächst abschalten und dann vom Netzstrom trennen.
- Das Gerät niemals auf einem Gasherd oder auf Arbeitsplatten/Oberflächen aus Edelstahl oder Eisen benutzen.

- Dieses Gerät niemals auf oder in die Nähe von offenen Flammen, Heizplatten oder in einen heißen Ofen stellen.
- Dieses Gerät niemals als Heizplatte verwenden.
- Den Induktionskocher nur zum Kochen von Speisen in geeigneten Töpfen verwenden.
- Niemals einen leeren Topf auf das eingeschaltete Gerät stellen.
- In dem unwahrscheinlichen Fall, dass der Topf Inhalt Feuer fängt: Den Netzstecker ziehen, die Flammen im Topf mit einem feuchten Tuch ersticken und den Topf vor dem Berühren komplett abkühlen lassen.
- Sollte (wie bei allen Kochern) das Kochgeschirr versehentlich überhitzt werden oder trocken kochen, den Netzstecker ziehen und das Kochgeschirr vor dem Entfernen abkühlen lassen.
- Überhitzung grundsätzlich vermeiden. Mehrmaliges Überhitzen kann Ihr Kochgeschirr permanent beschädigen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf den Kochbereich gelegt werden, da sie erhitzt werden könnten.
- Während des Gebrauchs keine Kreditkarten, magnetischen Medien oder empfindlichen elektronischen Geräte in der Nähe des Kochers platzieren.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Den Induktionskocher zum Betrieb horizontal auf eine flache, hitzebeständige Fläche in rundum mindestens 10 cm Abstand zu Wandflächen aufstellen.
- **Das Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit**

verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr die erforderlichen Anweisungen.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden, die für Induktionskocher geeignet sind. Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei dem Hersteller Ihrer Töpfe. Ungeeignete Töpfe werden vom Induktionskocher nicht erkannt.
- Der Induktionskocher eignet sich für Töpfe von 12 - 25 cm Durchmesser.
- Kochutensilien aus Metall sind nicht empfehlenswert, da sie vom Induktionskocher erhitzt werden können, wenn sie beim Kochen im Topf bleiben.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Induktionskochers übereinstimmt.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch des Induktionskochers

Wischen Sie das Kochfeld sauber (siehe „Pflege und Reinigung“).

Schlüssel

- A** Kochfeld
- B** Topfmarkierung
- C** Regler
- D** Ein/Standby-Taste
- E** Menü-/Einstellungstaste
- F** Menü-/Zeitschaltuhr-Taste - Plus
- G** LED-Anzeige
- H** Menü-/Zeitschaltuhr-Taste - Minus
- I** Zeittaste
- J** Turbo-Taste

Verwendung Ihres Induktionskochers

Hinweis: Die Tasten des Induktionskochers sind temperatur-/berührungsempfindlich, sie werden per Fingerdruck bedient. Nicht mit dem Fingernagel drücken.

- 1 Stecken Sie das Netzkabel des Induktionskochers ein. Es ertönt ein Piepton. Die LED-Anzeige blinkt und zeigt „L“. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- 2 Drücken Sie die Ein/Standby-Taste **D**. Die Ein/Standby-Anzeige blinkt und der Ventilator läuft. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus und ist betriebsbereit.
- 3 Setzen Sie den Topf mittig auf das Induktionskochfeld **B** innerhalb der Topfmarkierung (siehe Diagramm).

Hinweis: Die Leistungsstufe/Temperatur und die Kochzeit können über den Regler C oder die Zeitschaltuhr-Tasten (+ / -) F und H eingestellt werden.

Zur Bedienung des Reglers C diesen nach innen drücken, bis er einrastet, und dann wieder freigeben.

Nun kann er zum Erhöhen und Senken von Leistung/Temperatur im oder

gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Hinweis: Durch Freigabe des Reglers wird der Induktionskocher auf die gleiche Weise eingeschaltet wie oben in Schritt 2 beschrieben.

Wurde der Induktionskocher eingeschaltet, aber kein Topf auf das Kochfeld gesetzt, geht das Gerät nach einer Minute in den betriebsbereiten Standby-Modus über.

Wurde kein Menü eingestellt/ ausgewählt, geht das Gerät nach 10 Sekunden in den Standby-Modus über.

- 4 Wählen Sie die gewünschte Menüeinstellung mit der Menü-/Einstellungstaste **E** aus.

Leistung – drücken Sie die Menü-/Einstellungstaste ein Mal. Es wird die Standardleistungsstufe von 1600 Watt eingeschaltet, auf der Anzeige erscheint „1600“ und die Leistungs-LED leuchtet auf. Der normale Leistungsbereich liegt zwischen 120 W und 2000 W und kann in folgenden Schritten eingestellt werden:

120 W - 300 W - 500 W – 800 W – 1000 W - 1200 W - 1400 W - 1600 W - 1800 W - 2000 W

Erhöhen oder senken Sie die Leistung je nach Bedarf.

Der Kochvorgang startet. Wenn Sie keine andere Taste drücken, wird der Kochvorgang zwei Stunden lang fortgesetzt. Danach geht das Gerät automatisch in den Standby-Modus über.

Temperatur – drücken Sie die Menü-/Einstellungstaste zwei Mal. Es wird die Standardtemperatur von 140°C eingeschaltet, auf der Anzeige erscheint „140“ und die Temperatur-LED leuchtet auf. Der Temperaturbereich liegt zwischen 60°C und 240°C in Schritten von jeweils 20°C; erhöhen oder senken Sie die Temperatur je nach Bedarf. Der Kochvorgang startet. Wenn Sie keine andere Taste drücken, wird der Kochvorgang zwei Stunden lang fortgesetzt. Danach geht das Gerät

automatisch in den Standby-Modus über.

Warmhalten – drücken Sie die Menü-/Einstellungstaste drei Mal. Die Warmhalte-Einstellung wird eingeschaltet und die Warmhalte-LED leuchtet auf.

Die Warmhalte-Temperatur liegt um 60°C; auf der Anzeige erscheint „ --- -“. Wenn Sie keine andere Taste drücken, bleibt die Warmhalte-Funktion zwei Stunden eingeschaltet. Danach geht das Gerät automatisch in den Standby-Modus über.

5 Kochzeit

Sie können eine bestimmte Kochzeit einstellen. Wählen Sie das Menü wie oben beschrieben aus, drücken Sie die Zeittaste (Time); auf der Anzeige blinkt „0:00“ vier Mal und die Zeit-LED leuchtet auf. Drehen Sie den Regler oder drücken Sie die Plus- und Minustasten (+ / -), um die gewünschte Kochzeit zu wählen. Wenn Sie die Finger auf einer der Tasten gedrückt halten, wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten erhöht oder gesenkt.

Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, blinkt die Anzeige vier Mal auf und leuchtet dann stetig, um die Einstellung zu bestätigen. Sie können zur Bestätigung auch die Zeittaste erneut drücken. Daraufhin läuft die Uhr und auf der Anzeige erscheinen abwechselnd die verbleibende Zeit und die eingestellte Leistung oder Temperatur.

Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt drei Stunden.

Die Zeitschaltuhr setzt fünf Sekunden nach eingestellter Kochzeit ein.

Wenn Sie bei eingestellter Kochzeit die Plus- oder Minustaste (+ / -) drücken bzw. den Regler drehen, werden Leistung oder Temperatur geändert und die eingestellte Kochzeit gestoppt.

Nach Abschluss der eingestellten Kochzeit müssen Sie die Ein/Standby-

Taste drücken, um weiter kochen zu können.

6 Turbo-Funktion

Wenn Sie während des Kochvorgangs „Turbo“ drücken, wird die Kochleistung 30 Sekunden lang auf 2100 Watt erhöht; danach kehrt der Kocher zu der zuvor eingestellten Leistung oder Temperatur zurück.

Hinweise: Wenn der Induktionskocher in Betrieb ist, hören Sie gelegentlich einen Hochfrequenzton und der Ventilator läuft. Das ist normal.

Sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird, deaktiviert es sich und ein Piepsignal ertönt alle 2 Sekunden.

Die derzeitigen Anzeigen/ Einstellungen blinken. Wird der Topf nicht innerhalb von 60 Sekunden wieder auf das Kochfeld gesetzt, schaltet sich das Kochfeld aus und das Gerät geht automatisch in den Standby-Modus über.

- 7 Drücken Sie die Ein/Standby-Taste, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Das Erhitzen wird gestoppt und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. Die LED-Anzeige blinkt; sie zeigt „H“ an, während das Kochfeld noch heiß ist, und dann „L“, während das Kochfeld abkühlt.

- Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten weiter.
- Da dieser Induktionskocher etwas anders funktioniert als ein herkömmlicher Kochherd, müssen Sie die Kochzeiten und -temperaturen evtl. entsprechend abändern, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.

Hinweise:

- Zum Reduzieren der Kochzeit nach dem Einschalten des Geräts zunächst den Leistungsregler auf die höchste Stufe stellen. Dann nach kurzer Zeit die gewünschte Leistungsstufe wählen.
- Sie werden schnell lernen, welche Einstellung Ihren Bedürfnissen entspricht.

- Bei Induktionskochen wird der Topfinhalt schneller erhitzt.

Zeitschaltuhr-Modus

Hinweis: Bei nicht eingestellter Zeitschaltuhr wird der Induktionskocher maximal zwei Stunden betrieben und geht dann in den Standby-Modus über.

Die Zeitschaltuhr kann erst nach der Auswahl einer Leistungsstufe eingestellt werden.

Bedienung der Touch-Control-Tasten – mit der Fingerkuppe auf die Taste tippen. Zum Verstellen der Zeit um mehrere Minuten die Taste für jede gewünschte Minute antippen.

- 1 Drücken Sie zum Einstellen der Zeitschaltuhr die Plus oder Minustaste (+/-). Auf der Anzeige erscheint „0:00“ und die LED blinkt. Zum Einstellen der Zeit in 1-Minute-Schritten drücken Sie kurz auf die Plus- oder Minustaste (+/-). Wenn Sie die Zeit schnell in 10-Minuten-Schritten einstellen möchten, halten Sie die Plus- oder Minustaste gedrückt. Die Zeitschaltuhr ist zwischen 1 Minute und 3 Stunden einstellbar.
- Die Zeitschaltuhr lässt sich jederzeit anders einstellen, indem Sie die Plus- oder Minustaste (+ / -) drücken und dann die gewünschte Zeit einstellen.
- Die Zeitschaltuhr kann jederzeit gestoppt werden, indem Sie die Zeit auf „0“ setzen oder die Menütaste drücken.
- 2 Die Zeitschaltuhr setzt fünf Sekunden nach eingestellter Kochzeit ein.
- 3 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepsignal und das Gerät geht in den Standby-Modus über.
- 4 **Nach Ablauf der voreingestellten Kochzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und geht in den Standby-Modus über.**

Sicherheitsfunktionen

- Bei Nichtbetrieb des Induktionskochers innerhalb einer Minute geht er in den Standby-Modus über.
- Wenn bei Gebrauch ein Topf von weniger als 12 cm Durchmesser verwendet wird, ertönt circa eine Minute lang ein Warnsignal. Wird in dieser Zeit kein geeigneter Topf auf das Kochfeld gestellt, geht der Induktionskocher automatisch in den Standby-Modus über.
- Wenn sich das Gerät überhitzt oder ein Topf trockenkocht, schaltet der Induktionskocher automatisch eine Schutzfunktion zur Regulierung der Hitze ein. Wird das Überhitzen nicht gestoppt, zeigt das Gerät u. U. einen Schutzcode an (siehe Fehlerbehebung).
- Sollten beim Gebrauch Netzstörungen auftreten, schaltet der Induktionskocher automatisch eine Schutzfunktion ein und zeigt einen Schutzcode an.
- Das Gerät vom Netzstrom trennen und warten, bis die Störung behoben wurde (siehe Fehlerbehebung).
- Wenn der Kochvorgang des Geräts läuft und innerhalb von zwei Stunden keine Taste gedrückt wird, geht der Induktionskocher automatisch in den Standby-Modus über.
- Sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird, stellt das Gerät den Kochvorgang ein.

Sicherheits-/Kindersperre

Der Induktionskocher verfügt über eine Sicherheitssperre, die seinen Betrieb verhindert.

- **Induktionskocher sperren –** Plus- und Minustasten (+/-) gleichzeitig drücken. In diesem Modus funktioniert nur der Ein/Standby-Taste.
- **Induktionskocher entsperren –** Plus- und Minustasten (+/-) 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen ausschalten, vom Netzstrom trennen und komplett abkühlen lassen.
- Den Induktionskocher niemals in Wasser tauchen.

Kochfeld, Gehäuse und Bedienfeld:

- Mit einem weichen feuchten Tuch oder nicht scheuernden Reinigungsmittel abwischen und gründlich abtrocknen. Sicherstellen, dass alle Spuren des Reinigungsmittels beseitigt wurden. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle benutzen, da sie das Koch- oder Bedienfeld beschädigen oder Sprünge verursachen können.
- Staub, Fett oder übergekochte Flüssigkeiten so bald wie möglich entfernen. Sobald sie verhärten, lassen sie sich weniger leicht beseitigen. Keine Messer oder anderen scharfen Gegenstände benutzen, da diese das Koch- oder Bedienfeld beschädigen können.

Luftzufuhr und Entlüftungsschlitz:

- Nach langzeitigem Gebrauch können sich Schmutz und Staub in der Luftzufuhr oder dem Lüftungsschlitz ansammeln. Mit einer weichen, flexiblen Bürste reinigen. Niemals Wasser benutzen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich

- Verwendung Ihres Induktionskochers
- Wartung oder Reparaturen (mit oder ohne Garantie):

Kontaktieren Sie den Kenwood-Händler oder Ihre autorisierte Kenwood-Kundendienststelle. Halten Sie Ihre Modellnummer bereit. Sie befindet sich auf der Unterseite des Induktionskochers.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung

Problem	Lösungsvorschläge
Das Gerät ist angeschlossen und eingeschaltet, doch keine der Anzeigen leuchten.	• Überprüfen, dass der Stecker richtig eingesteckt und der Strom eingeschaltet ist. • Wenn vorhanden, die Steckersicherung überprüfen.
Die LED-Anzeige leuchtet, doch bei Bedienung des Leistungsreglers wird das Kochfeld nicht erhitzt.	• Überprüfen, dass ein Topf aufgesetzt wurde. • Eignung des Topfes überprüfen. • Sicherstellen, dass der Topf mittig steht.
Während des Betriebs wird der Heizvorgang plötzlich unterbrochen.	• Die Stromzufuhr zum Gerät überprüfen. • Überprüfen, ob Luftzufuhr oder Lüftungsschlitze blockiert ist. • Überprüfen, ob die eingestellte Zeit abgelaufen ist. • Überprüfen, dass sich das Gerät nicht überhitzt hat oder in einen Fehlermodus versetzt wurde; vom Netzstrom trennen, abkühlen lassen und später erneut versuchen.
Es werden Fehlercodes angezeigt: E3, E6	• Gerät u. U. überhitzt/Topf trockengekocht. Vom Netzstrom trennen, abkühlen lassen und später erneut versuchen.
E7, E8	• Schwankungen in der Stromversorgung. Gerät vom Netzstrom trennen und warten, bis sich die Stromversorgung stabilisiert hat.
E1, E2, E4, E5, Eb,	• An einen Kundendienst zur Reparatur schicken

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

nota importante – impianti medici

- La piastra a induzione genera campi magnetici a corto raggio. Per coloro che portano un pacemaker o altri impianti attivi, consultare un medico prima di operare o avvicinarsi, per verificare eventuali incompatibilità ed evitare rischi alla salute.

sicurezza

- Non immergere l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.
- Mai utilizzare un apparecchio, un cavo o una spina danneggiati. Farli controllare o riparare: si rimanda alla sezione 'manutenzione e servizio clienti'.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando non viene utilizzato.
- Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro, né lasciare che entri in contatto con superfici calde.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla spina elettrica quando non viene utilizzato o prima di pulire.
- Assicurarsi che i cavi elettrici che collegano altri apparecchi nelle vicinanze non entrino in contatto con la piastra a induzione.
- Durante e dopo l'utilizzo della piastra a induzione, alcune parti possono surriscaldarsi. La piastra rimarrà calda per via del calore accumulato. Non toccare le parti calde.
- Le pentole e il loro contenuto resteranno caldi dopo l'utilizzo.
- Dopo aver rimosso la pentola dalla piastra a induzione, collocarla su una superficie resistente al calore.
- Non graffiare il piatto della piastra con oggetti appuntiti.
- Non usare il piatto della piastra come piano di lavoro.
- Non usare mai il piatto della piastra per poggiarvi altri oggetti.
- Non utilizzare la piastra a induzione se il piatto è rotto o ha delle crepe.
- Non mettere strumenti appuntiti o pentole sui tasti di controllo.
- Non mettere mai carta, alluminio, stracci, materiali plastici o altro materiale o oggetti non necessari sul piatto della piastra quando la piastra è accesa o calda. La pellicola di plastica utilizzata per coprire gli alimenti durante la cottura non deve entrare in contatto diretto con la piastra calda.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai che la maniglia della padella/pentola fuoriesca dallo spazio del piano di lavoro.
- Assicurarsi che la parte sottostante della pentola di cottura e del piatto della piastra siano asciutti, senz'acqua, grasso o altra sporcizia prima di cucinare.
- Non utilizzare padelle con basi ruvide, per evitare di graffiare il piatto della piastra.
- Non lasciare che le entrate d'aria o le bocche d'aerazione siano ostruite o chiuse in qualsiasi modo. Assicurarsi sempre che ci sia sufficiente ventilazione intorno alla piastra a induzione durante il suo funzionamento.
- La piastra a induzione non deve essere utilizzata accanto o sotto tende ed altri materiali combustibili.
- Non togliere mai la spina della piastra dalla presa durante il suo funzionamento, senza averla prima spenta.
- Non usare mai l'apparecchio su un fornello a gas o su superfici/piani di lavoro in ferro o acciaio inox.
- Non collocare quest'apparecchio sopra o accanto una fiamma libera, una piastra elettrica o dentro un forno riscaldato.

- Non utilizzare quest'apparecchio come una piastra elettrica.
 - Non utilizzare la piastra a induzione per riscaldare cose diverse dagli alimenti contenuti in pentole adeguate.
 - Non utilizzare mai con pentole vuote.
 - Nell'improbabile eventualità che il contenuto della pentola prenda fuoco: spegnere l'apparecchio arrestando l'alimentazione elettrica con l'apposito interruttore, coprire completamente la pentola con un panno umido e lasciare raffreddare del tutto prima di toccare
 - Come con tutte le piastre, qualora le pentole si surriscaldino accidentalmente e si secchino completamente, è importante che, prima di toglierle dalla piastra a induzione, la fonte di calore sia stata spenta a partire dalla presa elettrica e che la padella/pentola sia lasciata raffreddare.
 - Evitare sempre di surriscaldare. Il surriscaldamento persistente può provocare danni permanenti all'apparecchio.
 - Mai mettere oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie dell'area di cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
 - Non mettere carte di credito, dispositivi magnetici o apparecchiature elettroniche sensibili accanto all'apparecchio in funzione.
 - Non utilizzare l'apparecchio in esterno.
 - Durante il funzionamento, la piastra a induzione deve essere in posizione orizzontale, su una superficie piana e resistente al calore, ad una distanza minima di 10cm da qualsiasi parete.
 - **L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non abbiano l'esperienza e le conoscenze necessarie, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**
 - Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
 - Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
 - Questo apparecchio non deve essere azionato mediante un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.
- pentolame adatto**
- Utilizzare solo ed esclusivamente padelle/pentole con il fondo piano adatte alla cottura su una piastra a induzione. In caso di dubbio, verificare con il produttore delle padelle/pentole. Qualora non siano adatte, la piastra a induzione non le rileverà.
 - La piastra a induzione è adatta per essere utilizzata con padelle/pentole con una base di diametro 12 – 25cm.
 - Gli utensili di cottura in metallo non sono consigliati, poiché potrebbero surriscaldarsi se lasciati nelle padelle/pentole sulla piastra durante la cottura.
- prima di inserire la spina**
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica in casa corrisponda a quella indicata nella parte sottostante della piastra a induzione.
 - Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima del primo utilizzo

Strofinare la piastra, si rimanda alla sezione 'manutenzione & pulizia'.

legenda

- A** piatto della piastra
- B** guida per la padella
- C** interruttore di controllo
- D** tasto on/standby
- E** tasto menù/impostazione
- F** tasto menù/aumento del tempo
- G** Display a LED
- H** tasto menù/diminuzione del tempo
- I** tasto per impostare il tempo
- J** tasto turbo

come utilizzare la piastra a induzione

NB: i tasti sulla piastra sono sensibili alla temperatura ed entrano in funzione con un semplice tocco del polpastrello delle dita. Non toccare con le unghie.

- 1 Collegare la spina della piastra a induzione. L'apparecchio emetterà un "bip", lo schermo LED lampeggerà indicando una "L". A questo punto l'apparecchio è in modalità standby.
- 2 Premere il tasto on/standby **D**, la luce d'indicazione di on/standby lampeggia e la ventola si accende. A questo punto l'apparecchio è in standby, pronto per riscaldare.
- 3 Collocare la pentola centralmente sulla piastra, con l'ausilio della guida indicato dai disegni sulla piastra **B**.

NB: il livello di potenza o la temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati con l'interruttore di controllo C o con i tasti di aumento/diminuzione (+ / -) F e H. Per utilizzare l'interruttore di controllo, premerlo fino a quando si sente un "clic" e poi rilasciare C. L'interruttore può essere girato in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire. NB: rilasciando l'interruttore di controllo, la

piastra si accende nello stesso modo in cui si accende seguendo il punto 2 di cui sopra.

Se la piastra è accesa e nel giro di 1 minuto non vi si colloca nessuna pentola, essa passerà automaticamente in modalità standby pronta per riscaldare. Se non viene selezionato/impostato nessun menu nel giro di 10 secondi, la piastra passerà automaticamente in modalità standby.

- 4 Selezionare l'impostazione di menù desiderata con il tasto menù/impostazione **E**

Accensione - premere una sola volta 'menù/impostazione' per scegliere il livello di alimentazione standard di 1600 watt, il display mostra '1600' e si accende la luce d'indicazione dell'alimentazione.

La normale gamma di alimentazione va da 120w a 2000w, con le seguenti fasi:

120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w

Aumentare o diminuire per ottenere l'alimentazione desiderata

Inizia la cottura. Se non vengono premuti altri tasti, la cottura continuerà per 2 ore, poi la piastra passerà automaticamente in modalità standby.

Temperatura - premere due volte 'menù/impostazione' per impostare la temperatura standard di 140°C, il display indica '140' e la luce d'indicazione della temperatura si accende. La temperatura varia da 60°C a 240°C in fasi da 20°C per volta; aumentare o diminuire per raggiungere la temperatura desiderata. Inizia la cottura. Se non vengono premuti altri tasti, la cottura continuerà per 2 ore, poi la piastra passerà automaticamente in modalità standby.

Tenere in caldo – premere tre volte il tasto ‘menù/impostazione’ e la piastra sarà impostata nella modalità “tenere in caldo”, con l’apposita luce accesa. La temperatura in questa modalità si aggira intorno ai 60°C; il display indica “----”. Se non si preme nessun altro tasto, la piastra resterà calda per 2 ore e poi passerà automaticamente in modalità standby.

5 Tempo di cottura.

La piastra può essere impostata per cucinare per un determinato lasso di tempo. Dopo aver selezionato il menù come sopra, premere il tasto “tempo”; il display lampeggia “0:00” quattro volte e la luce d’indicazione del tempo si accende. Girare l’interruttore di controllo o premere i tasti + / - per selezionare il tempo di cottura desiderato. Tenendo il dito sui tasti si aumenta/diminuisce il tempo di 10 minuti per volta. Una volta impostato il tempo, il display lampeggerà quattro volte e poi rimarrà fisso, a conferma dell’impostazione. Oppure, basta premere ancora una volta ‘time’ (tempo) per confermare. Dopodiché il timer inizierà il conto alla rovescia e il display mostrerà in alternanza il tempo rimanente e la potenza o la temperatura selezionate. Il tempo massimo di cottura che è possibile impostare è di 3 ore. Una volta impostato il tempo di cottura, nel giro di 5 secondi il timer inizierà il conto alla rovescia. Durante la cottura a tempo, premendo + o - o girando l’interruttore di controllo, si cambiano la potenza o la temperatura e la durata di tempo impostata sarà annullata.

Una volta completata la cottura a tempo impostato, occorre premere il tasto “on/off”, prima di poter procedere ad un’altra cottura.

6 Funzione turbo.

Premendo il tasto ‘turbo’ durante la cottura, si aumenta la potenza di cottura a 2100 watt per 30 secondi, dopodiché la piastra ritorna alla temperatura o alla potenza impostate in precedenza.

NB: quando la piastra a induzione è in funzione, emette un suono intermittente ad alta frequenza e la ventola è attiva. Tutto questo è normale.

Dopo aver tolto la pentola dalla piastra, quest’ultima smette immediatamente di scaldare e ogni 2 secondi si sente un “bip”.

Il display/le impostazioni del display lampeggeranno. Qualora la padella non sia ricollocata sulla piastra nel giro di 60 secondi, la piastra si spegne automaticamente e rimane in standby.

7 A fine cottura, premere il tasto on/standby, e la piastra smetterà di riscaldare e tornerà in modalità standby. Lo schermo LED lampeggia e indica “H” quando la piastra è ancora calda, poi mostra “L” quando la piastra si sta raffreddando.

- La ventola continuerà a funzionare anche dopo aver spento l’apparecchio.
- Poiché questa piastra a induzione funziona in modo leggermente diverso da quelle tradizionali, potrebbero essere necessarie alcune modifiche ai tempi di cottura previsti e alle temperature, per poter ottenere i risultati desiderati.

Consigli utili

- Per ridurre il tempo di cottura, al momento dell’accensione dell’apparecchio è possibile impostare al massimo il controllo della potenza. Dopo un breve periodo di tempo, è possibile impostare il controllo della potenza nella posizione desiderata.
- Dopo un breve periodo di utilizzo, l’esperienza v’insegnerà a trovare le giuste impostazioni per le vostre esigenze.
- Il contenuto di pentole e padelle si scalda molto più rapidamente con una piastra a induzione.

modalità timer

NB: se non s'imposta il timer, la piastra riscalerà continuamente per un massimo di 2 ore, per poi passare alla modalità standby.

Il timer può essere impostato solo dopo aver selezionato un livello di potenza iniziale.

Tasti di controllo – toccare i tasti in modo deciso, con la parte finale delle dita. Per modificare il tempo di alcuni minuti, toccare il tasto per ogni minuto di modifica.

- 1 Per impostare il timer, premere il tasto '+' o '-'. Sul display appare la scritta lampeggiante '0:00'. Per cambiare questa durata, premere il tasto '+' o '-' in modo da aumentare o diminuire di 1 minuto per volta. Per modificare rapidamente la durata di 10 minuti per volta, tenere premuto il tasto '+' o '-'. La gamma di tempo del timer va da 1 minuto a 3 ore.
- Il timer può essere modificato in qualsiasi momento premendo i tasti '+' o '-' e poi cambiando il tempo.
- La funzione timer può essere cancellata in qualsiasi momento reimpostando il tempo a '0' o premendo il tasto menù.
- 2 5 secondi dopo aver impostato il tempo di cottura, il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 3 Una volta finito il tempo impostato, si sentirà suonare un 'bip' e l'apparecchio passerà in modalità standby.
- 4 **Dopo la fine del tempo di cottura impostato, la piastra si spegne automaticamente e passa in modalità standby.**

venga collocata una pentola/padella idonea sul piatto della piastra, questa passerà automaticamente in modalità standby.

- Se l'apparecchio si surriscalda o il contenuto della pentola/padella si prosciuga, la piastra adotta automaticamente uno stato protettivo in cui si autoregola il riscaldamento. Se il surriscaldamento continua, l'apparecchio potrebbe indicare un codice d'errore (si rimanda alla sezione di risoluzione dei problemi).
- Qualora durante l'utilizzo si dovessero verificare problemi con l'alimentazione elettrica, la piastra a induzione entrerà automaticamente in stato protettivo e mostrerà un codice d'errore.
- Scollegare l'apparecchio e attendere che l'alimentazione ritorni alla normalità (si rimanda alla sezione di risoluzione dei problemi).
- Qualora si stia cuocendo e non venga toccato nessun tasto per 2 ore, la piastra passerà automaticamente in modalità standby.
- Una volta tolta la padella/pentola, la piastra smette di riscaldare.

blocco di sicurezza/sicura per bambini

La piastra a induzione è dotata di un blocco di sicurezza che le impedisce di funzionare.

- **Per bloccare la piastra** – premere contemporaneamente i tasti '+' e '-'. In questa modalità funziona solamente il tasto On/Standby.
- **Per sbloccare la piastra** – premere e tenere premuti i tasti '+' e '-' per 3 secondi.

sicurezza

- La piastra a induzione passerà in modalità standby se non viene utilizzata entro un minuto.
- Durante l'utilizzo, a meno che non vi sia collocata sopra una pentola/padella idonea di almeno 12cm di diametro, si udirà un "bip" continuo per circa 1 minuto. Qualora durante questo lasso di tempo non

manutenzione & pulizia

- Spegnere, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo.
- Non immergere mai la piastra a induzione nell'acqua.

Piatto della piastra, struttura e pannello di controllo:

- Passare sulla piastra con un panno morbido umido o con un prodotto pulente non abrasivo e asciugare con cura. Assicurarsi di aver pulito via tutte le tracce di detergente. Non utilizzare detergenti/polveri abrasive o spugnette d'alluminio o in lana d'acciaio che graffiano, poiché potrebbero danneggiare o incrinare il piatto della piastra o danneggiare il pannello di controllo.
- Residui, grasso e liquidi di alimenti bolliti devono essere rimossi non appena possibile. Se li si lascia indurire ulteriormente diventano ancora più difficili da rimuovere. Non utilizzare coltelli, né altri oggetti taglienti, poiché potrebbero danneggiare la piastra o il pannello di controllo.

entrate d'aria e bocche d'aerazione:

- Dopo lunghi periodi di utilizzo, si possono accumulare polvere e sporcizia nelle entrate d'aria e nelle bocche d'aerazione. Si consiglia di pulirle con una spazzola morbida flessibile. Non lavare mai con acqua.

assistenza e servizio clienti

- Se il cavo è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito da KENWOOD o da un riparatore autorizzato da KENWOOD

Se serve aiuto con:

- l'utilizzo della piastra a induzione o
 - manutenzione e riparazioni (in garanzia o no)
- si prega di contattare il distributore Kenwood o il riparatore Kenwood autorizzato, comunicando il numero di modello, che si trova sotto la piastra.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

guida alla risoluzione dei problemi

Problemi	Suggerimenti
Dopo aver collegato la spina dell'apparecchio e aver premuto il tasto "on", non si accende nessuna luce.	• Verificare che la spina sia inserita correttamente e che l'indicatore di accensione sia illuminato • Qualora sia montato, verificare il fuso della spina
La luce LED del display si accende, ma la piastra non riscalda quando si regola il controllo	• Verificare che ci sia una pentola sulla piastra • Verificare che si tratti di una pentola idonea • Verificare che la pentola sia collocata al centro della piastra
Durante il funzionamento la piastra smette improvvisamente di scaldare	• Verificare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio • Verificare che le entrate d'aria o le bocchette non siano bloccate • Verificare che il periodo di cottura impostato non sia concluso • Verificare che l'apparecchio non sia surriscaldato o sia entrato in modalità errore – togliere la spina, lasciare raffreddare e riprovare più tardi
Compaiono i codici d'errore: E3, E6	• L'apparecchio potrebbe essersi surriscaldato/gli alimenti potrebbero essere evaporati. Togliere la spina e lasciare raffreddare, poi riprovare
E7, E8	• Fluttuazioni nell'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa e attendere fino a quando l'elettricità si stabilizza
E1, E2, E4, E5, Eb	• Fare riparare l'apparecchio

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

nota importante – implantes médicos

- A placa de indução gera campos magnéticos de curto alcance. Se algum utilizador ou pessoa que esteja próximo tem um pacemaker ou outros implantes activos, deve consultar um médico antes de utilizar este aparelho, para se informar de alguma possível incompatibilidade e poder prevenir qualquer risco para a saúde.

segurança

- Não imergir o aparelho, o cabo eléctrico ou a ficha de ligação em água ou outro líquido.
- Nunca utilize um aparelho, cabo eléctrico ou ficha de ligação danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência técnica e serviços ao cliente”.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não deixe o cabo eléctrico suspenso da mesa ou bancada ou tocar em superfícies quentes.
- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos que ligam outros aparelhos na proximidade não entram em contacto com a placa de indução.
- Durante e depois de utilizar a placa de indução, determinadas partes ficam muito quentes. A placa continuará quente devido ao calor residual. Não toque nas partes quentes.
- A panela e seu conteúdo continuarão quentes depois de utilizar.

- Após retirar a panela da placa de indução, coloque-a numa superfície resistente ao calor.
- Não raspe a placa com objectos afiados.
- Não utilize a placa como superfície de trabalho.
- Nunca utilize a placa para armazenar coisas.
- Não utilize a placa de indução se estiver partida ou rachada, mesmo que ligeiramente.
- Não coloque utensílios quentes ou afiados ou loiça de fogão por cima dos controlos da placa.
- Nunca coloque papel, folha de alumínio, materiais em pano ou plástico ou outro tipo de material por cima da placa quando esta está a funcionar ou ainda quente. As folhas de alumínio usadas para cobrir recipientes durante a cozedura nunca devem entrar em contacto directo com a placa.
- Por razões de segurança, nunca deixe as pegadas da loiça de fogão (panela, tacho ou outro) ultrapassar os limites da superfície de trabalho.
- Certifique-se de que por baixo da panela e da placa não existe água, gordura ou outro tipo de sujidade antes de cozinhar.
- Não utilize loiça de fogão com base áspera uma vez que pode arranhar a placa.
- Não deixe que as entradas de ar ou ventoinhas fiquem cobertas ou bloqueadas seja de que forma for. Assegure-se sempre que existe ventilação adequada em torno de toda a placa de indução enquanto esta está a funcionar.
- A placa de indução não deve ser usada perto ou por baixo de materiais inflamáveis, como por exemplo cortinas.
- Nunca retire a ficha da tomada da placa de indução enquanto esta está a funcionar sem antes a desligar primeiro no controlo.

- Nunca use o aparelho por cima de um forno a gás ou superfície/mesa em aço inoxidável ou em ferro.
- Não coloque o aparelho por cima ou perto de uma chama, aquecedor ou forno quente.
- Não utilize este aparelho como chapa eléctrica.
- Não utilize a placa por indução para aquecer seja o que for que não seja em loiça de fogão apropriada para este tipo de aparelho.
- Nunca utilize com recipientes vazios.
- Na eventualidade pouco provável do conteúdo da panela se incendiar: retire a ficha da tomada eléctrica, abafe a panela com um pano molhado e deixe arrefecer completamente antes de lhe mexer.
- À semelhança de todas as placas de fogão, na eventualidade da loiça de fogão acidentalmente sobreaquecer e ferver até todo o líquido evaporar, é importante que antes de retirar a panela da placa de indução, desligue a placa, retire o cabo da tomada eléctrica e deixe a panela arrefecer totalmente.
- O sobreaquecimento deve ser SEMPRE evitado. O sobreaquecimento recorrente pode causar danos permanentes à sua loiça de fogão.
- Objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e testos não devem ser colocados na área de cozedura uma vez que podem ficar quentes.
- Não coloque cartões de crédito, aparelhos magnéticos ou equipamento electrónico sensível, perto do aparelho quando está a ser utilizado.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Durante o funcionamento, a placa de indução deve estar na posição horizontal, em cima de uma superfície resistente ao calor e a pelo menos 10 cm de distância de paredes.
- **Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de**

experiência ou conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- Este aparelho não foi concebido para operar com temporizadores externos nem por sistema de controlo remoto separado.

loiça de fogão apropriada

- Utilize apenas panelas, tachos ou outra loiça de fogão que tenham base totalmente plana, apropriados para usar em placas de indução. Em caso de dúvida, consulte o fornecedor da sua loiça de fogão. Se a sua loiça de fogão não for apropriada a placa de indução não detectará a sua panela, tacho, frigideira, caçarola, etc.
- A placa de indução é apropriada para loiça de fogão cuja base tem diâmetro entre 12 a 25 cm.
- Os utensílios de cozinha em metal não são aconselhados uma vez que podem aquecer se forem deixados dentro da loiça durante a cozedura.

antes de ligar à corrente eléctrica

- Certifique-se de que a sua corrente eléctrica tem a mesma potência que a mostrada na parte de baixo da placa de indução.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar a sua placa de indução pela primeira vez

Limpe a placa, ver “cuidados e limpeza”.

legenda

- A** placa
- B** linhas de guia de colocação de loiça de fogão
- C** botão de comando
- D** controlo do on/standby (ligar/espera)
- E** controlo do menu/regulação
- F** controlo do menu/aumento do tempo
- G** ecrã LED
- H** controlo do menu/diminuição do tempo
- I** controlo do tempo
- J** controlo do turbo

utilizar a sua placa de indução

Nota: os controlos da placa são comandados por toque sensível à temperatura; são accionados colocando a almofada do seu dedo por cima deles. Não bata com a unha.

- 1 Ligue o fogão de indução à corrente eléctrica. O aparelho emite um aviso sonoro (bip), o ecrã LED pisca e mostra “L”. O aparelho está agora no modo “standby” (de espera).
- 2 Pressione o controlo on/standby **D**, a luz do controlo pisca e a ventoinha liga-se. O aparelho está agora no modo “standby” (espera) pronto para aquecer.
- 3 Coloque a panela ou outra apropriada na placa de indução, respeitando as linhas de guia de colocação desenhadas na placa **B**.

Nota: o nível de potência ou temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados usando quer o botão de comando (C), quer o controlo aumentar “+” (F) ou o controlo diminuir “-” (H). Para usar o botão de comando (C),

pressione-o até ouvir um clique e depois largue-o. Pode depois rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar ou no sentido inverso dos ponteiros do relógio para diminuir. Nota: libertar o botão de comando (C) liga a placa da mesma forma que o descrito no ponto 2 acima.

Se o botão de comando for ligado mas não for colocado nada por cima da placa, o botão muda para “standby” (espera) pronto para aquecer após 1 minuto.

Se no controlo de “menu” não for escolhida nenhuma “regulação/selecção, o botão de comando muda para o modo “standby” após 10 segundos.

- 4 Seleccione a regulação desejada no controlo de “menu/ regulação” (**E**).
Potência – pressione uma vez o controlo de “menu/regulação” e é seleccionado o nível de potência por defeito de 1600 watts, o ecrã LED mostra “1600” e o indicador luminoso de potência ilumina-se. A variação normal de potência vai de 120W a 2000W de acordo com as etapas seguintes:
120W – 300W – 500W – 800W – 1000W 1200W – 1400W – 1600W – 1800W - 2000W
Aumente ou diminua de acordo com a potência desejada
A cozedura começa. Se não pressionar mais nenhum comando ou controlo, a cozedura continua durante 2 horas e no final deste tempo muda automaticamente para o modo “standby” (espera).

Temperatura – pressione duas vezes o controlo de “menu/regulação” e é seleccionado o nível de temperatura por defeito de 140 °C, o ecrã LED mostra “140” e o indicador luminoso de temperatura ilumina-se. A variação de temperatura vai de 60°C a 240°C em saltos de 20°C; aumente ou diminua a temperatura como

desejar. A cozedura começa. Se não pressionar mais nenhum comando ou controlo, a cozedura continua durante 2 horas e no final deste tempo muda automaticamente para o modo “standby” (espera).

Manter Quente – pressione três vezes o controlo de “menu/regulação” e a placa de indução selecciona a regulação Manter Quente e o respectivo indicador luminoso de manter quente ilumina-se.

A função Manter Quente situa-se pelos 60°C; o ecrã mostra “----”. Se não pressionar mais nenhum comando ou controlo, a função Manter Quente continua durante 2 horas e no final deste tempo muda automaticamente para o modo “standby” (espera).

5 Tempo de cozedura.

A placa pode ser regulada para um tempo fixo de cozedura. Após seleccionar o “menu” como acima descrito, pressione o controlo de “tempo” (I); o ecrã pisca “0:00” quatro vezes e a luz indicadora de tempo ilumina-se. Rode o botão de comando ou pressione os controlos “+” ou “-” para seleccionar o tempo de cozedura desejado. Manter pressionado estes controlos (F) e (H) aumenta ou diminui o tempo em saltos de 10 minutos.

Quando o tempo foi seleccionado, este pisca quatro vezes e depois o ecrã mantém-se fixo, confirmando assim que o tempo foi estabelecido. Em alternativa pode simplesmente pressionar outra vez o controlo de “tempo” (I) para confirmar. Depois desta acção o relógio começa a contagem regressiva; e o ecrã mostra alternadamente o tempo restante, a potência ou a temperatura estabelecida.

O tempo máximo de cozedura que pode estabelecer é de 3 horas. Depois de estabelecido o tempo de cozedura, o temporizador começa a contagem decrescente após 5 segundos.

Se durante o tempo de cozedura que foi estabelecido, pressionar um dos controlos “+” (F) ou “-” (H) ou rodar o botão de comando (C) a temperatura ou a potência mudam e isto cancela o tempo estabelecido anteriormente.

Após o tempo de cozedura estabelecido ter decorrido, o controlo “on/off” precisa de ser pressionado antes de poder cozinhar mais tempo.

6 Função Turbo

Pressionar o controlo “turbo” durante a cozedura aumenta a potência para 2100 W durante 30 segundos; após esse tempo a placa volta para a temperatura ou potência estabelecida anteriormente.

Observações: Quando a placa de indução está a funcionar, ouve-se um som intermitente de frequência elevada e a ventoinha começa a trabalhar. Isto é normal. Quando retira a panela da placa, esta deixa imediatamente de aquecer e ouve-se um bipe a cada 2 segundos.

As luzes indicadoras/ecrã piscam. Se a panela não voltar a ser colocada em cima da placa nos próximos 60 segundos, a placa desliga-se automaticamente e fica em modo “standby” (espera).

7 Pressione o botão on/standby quando acabar de cozinhar, o fogão pára de aquecer e regressa ao modo de espera. O LED pisca e mostra “H” enquanto o fogão estiver quente e depois mostra “L” enquanto estiver a arrefecer.

- A ventoinha continua a trabalhar depois do aparelho ter sido desligado.
- Como esta placa de indução funciona de uma forma ligeiramente diferente dos fogões tradicionais, podem ser necessários alguns ajustes no tempo e/ou na temperatura para poder atingir os resultados desejados.

dicas

- Para reduzir o tempo de cozedura, pode rodar o controlo de potência para a posição máxima quando liga o aparelho. Após um curto tempo pode repor o controlo de potência para a posição desejada.
- Após um curto período de utilização, a experiência vai ensinar-lhe as regulações mais apropriadas às suas necessidades.
- O conteúdo da panela aquece mais depressa numa placa de indução.

modo de temporizador

Nota: se o temporizador não for configurado, a placa opera continuamente um máximo de 2 horas e no final desse tempo muda automaticamente para o modo “standby” (espera).

O temporizador pode apenas ser usado após ter seleccionado um nível de potência inicial.

Usar os controlos por toque – toque nos controlos firmemente com a almofada da ponta dos dedos. Para mudar o tempo em vários minutos toque no controlo por cada minuto de ajuste.

- 1 Para regular o temporizador pressione o controlo “+” ou “-”. O temporizador pisca e mostra “0:00”. Para modificar este tempo pressione os controlos “+” ou “-” para mudar o relógio 1 minuto por cada pressão. Para mudar rapidamente o tempo em avanços de 10 minutos, mantenha o dedo em cima do “+” ou “-”. A variação do temporizador vai de 1 minuto a 3 horas.
- O temporizador pode ser ajustado a qualquer momento pressionando os controlos “+” ou “-” e depois regulando o tempo.
- A função do temporizador pode ser cancelada a qualquer momento ao recolocar o temporizador no “0” ou ao pressionar o controlo “menu”.

- 2 Depois de estabelecido o tempo de cozedura, o temporizador começa a contagem decrescente após 5 segundos.
- 3 Após atingir o tempo programado, o aparelho produz um bip e muda para modo de “standby”.
- 4 **Depois de decorrido o tempo de cozedura programado, a placa desliga-se automaticamente e fica em modo “standby” (espera).**

dispositivos de segurança

- A placa de indução muda automaticamente para “standby” se não a fizer funcionar no minuto seguinte.
- Em funcionamento, se não estiver colocada uma panela ou outra loiça de fogão apropriada cuja base tenha pelo menos 12 cm de diâmetro, ouve-se um bip durante aproximadamente 1 minuto. Se, durante esse tempo, não for colocada na superfície da placa uma panela ou outra loiça de fogão apropriada, a placa de indução muda automaticamente para o modo “standby”.
- Se o aparelho sobreaquece ou o conteúdo da panela secar, a placa de indução muda automaticamente para uma situação de protecção em que o seu aquecimento passa a ser ajustado a um nível específico. Se o sobreaquecimento continuar, o aparelho pode exibir no ecrã um código de protecção (ver guia de avarias).
- Durante a utilização, se existirem problemas com a potência da corrente eléctrica, a placa de indução muda automaticamente para uma situação de protecção e exibe no ecrã um código de protecção.
- Retire o cabo da tomada eléctrica e espere que a potência da corrente volte ao normal (ver guia de avarias).

- Se a placa de indução estiver a cozinhar e não pressionar qualquer controlo após 2 horas, ela muda automaticamente para o modo "standby".
- Quando retira a panela da placa, a esta deixa de funcionar.

bloqueio de segurança/ bloqueio para crianças

A placa de indução tem um bloqueio de segurança que a impede de funcionar.

- **Para bloquear a placa** – pressione os botões '+' e '-' ao mesmo tempo. Neste modo apenas o botão On/Standby funcionam.
- **Para desbloquear a placa** – mantenha pressionado os botões '+' e '-' ao mesmo tempo durante 3 segundos.

cuidados e limpeza

- Desligue, retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer completamente antes de limpar.
- Nunca mergulhe a placa de indução em água.

Placa, corpo e painel de controlo:

- Limpe com um pano húmido ou com um produto próprio para limpeza de placas vitrocerâmicas não-abrasivo e seque em seguida. Verifique que todo o produto de limpeza foi retirado. Não utilize detergentes/pós abrasivos ou para polir, qualquer tipo de esponja de metal ou plástico uma vez que podem danificar ou rachar a placa ou danificar o painel de controlo.
- O pó, a gordura e os líquidos de alimentos que verteram devem ser retirados imediatamente. Se deixar que endureçam será muito mais difícil limpá-los. Não utilize facas ou outro instrumento afiado porque vai danificar a placa e o painel de controlo.

Entrada de ar e ventoinha:

- Após longos períodos de utilização pode acumular-se lixo e pó na entrada de ar ou na ventoinha. Limpe utilizando uma escova suave e flexível. Nunca lave utilizando água.

assistência técnica e serviços ao cliente

- Se o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Se precisa de ajuda para:

- utilizar a sua placa de indução, ou
 - assistência ou reparações (dentro ou fora da garantia)
- contacte o distribuidor Kenwood ou o seu reparador Kenwood autorizado. Tenha consigo o número do modelo do seu aparelho – Ele encontra-se por baixo da placa de indução.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

Problemas	Sugestões
Depois do aparelho ser ligado à tomada eléctrica e o controlo ON de ligar a placa ser ligado: nenhuma luz indicadora se acende	• Verifique que o cabo eléctrico está correctamente inserido na tomada e que o controlo ON está ligado • Verifique no quadro eléctrico se o fusível da tomada está ligado
O ecrã LED ilumina-se, mas a placa não começa a aquecer quando se ajusta o controlo de potência	• Confirme que tem uma panela na placa • Confirme que a panela é apropriada • Confirme que tem a panela está bem centralizada na placa
O aquecimento pára subitamente durante o funcionamento	• Verifique se o aparelho tem corrente eléctrica • Verifique que a entrada de ar ou as ventoinhas estão desimpedidas • Confirme se o tempo de cozedura não acabou • Confirme se o aparelho não sobreaqueceu ou está em modo de erro – retire-o da tomada eléctrica, deixe-o arrefecer e tente mais tarde
Códigos de erro: E3, E6	• O aparelho sobreaqueceu/ferveu até secar: desligue, retire o cabo eléctrico da tomada, deixe arrefecer e tente mais tarde.
E7, E8	• Flutuação na corrente eléctrica. Retire o aparelho da tomada e espere até que a corrente eléctrica esteja estável.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Leve o aparelho a um reparador Kenwood autorizado para reparação

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

nota importante - implantes médicos

- La placa de inducción genera campos magnéticos de corto alcance. Si cualquier usuario o persona cerca del aparato lleva un marcapasos u otros implantes activos, debe consultar con un médico antes de su uso, por si existe alguna incompatibilidad, a fin de evitar cualquier riesgo para la salud.

seguridad

- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca utilice un aparato, un cable o un enchufe dañados. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "servicio técnico y atención al cliente".
- No deje el aparato desatendido cuando esté en marcha.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o de la superficie de trabajo ni que esté en contacto con superficies calientes.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
- Compruebe que los cables eléctricos que conecten otros aparatos que estén cerca de la placa de inducción no puedan entrar en contacto con esta.
- Durante el uso de la placa de inducción y después del mismo, algunas partes estarán muy calientes. El plato de la placa de inducción permanecerá caliente debido al calor residual. No toque las partes calientes.
- La cacerola y el contenido

permanecerán calientes después de su uso.

- Después de retirar la cacerola de la placa de inducción, colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- No raye el plato de la placa con objetos afilados.
- No utilice el plato de la placa como superficie de trabajo.
- Nunca utilice el plato de la placa para guardar cosas.
- No utilice la placa de inducción si el plato de la placa está roto o agrietado de algún modo.
- No ponga cacerolas ni utensilios afilados o calientes sobre los controles.
- Nunca ponga papel, papel de aluminio, tela, materiales de plástico ni otros objetos no relacionados sobre el plato de la placa cuando la placa de inducción esté en marcha o cuando esté caliente. No se debe dejar que el papel de aluminio utilizado para cubrir los alimentos durante la cocción entre en contacto directo con el plato de la placa.
- Por seguridad, nunca deje que el mango de su cacerola sobresalga de la superficie de trabajo.
- Compruebe que la parte inferior de la cacerola y el plato de la placa no tengan restos de agua, grasa u otro tipo de suciedad antes de empezar la cocción.
- No utilice cacerolas con bases ásperas ya que pueden rayar el plato de la placa.
- No deje que la entrada de aire o las salidas de aire estén cubiertas o bloqueadas de ninguna forma. Asegúrese siempre de que haya una ventilación adecuada alrededor de la placa de inducción durante el funcionamiento.
- No utilice la placa de inducción cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles.
- Nunca desenchufe la placa de inducción durante el funcionamiento sin apagarla antes primero.

- Nunca utilice el aparato en una cocina de gas o sobre encimeras/superficies de acero inoxidable o hierro.
- No coloque este aparato encima o cerca de una llama desnuda, plancha caliente o en un horno caliente.
- No utilice este aparato como una plancha caliente.
- No utilice la placa de inducción para calentar otra cosa que no sea comida en cacerolas adecuadas.
- No la utilice nunca con cacerolas que estén vacías.
- En el caso improbable de que el contenido de la cacerola empiece a arder: desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared, sofoque la cacerola con un paño húmedo y deje que se enfríe completamente antes de manipular la cacerola.
- Al igual que con todos los aparatos de inducción, en el caso de que un utensilio de cocina se sobrecaliente por accidente y se quede sin agua, es importante desenchufar la fuente de calor de la toma de corriente de la pared antes de retirarlo de la placa de inducción y dejar enfriar la cacerola.
- El sobrecalentamiento se debe evitar en todo momento. El sobrecalentamiento persistente puede provocar daños permanentes a sus utensilios de cocina.
- Los objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben ponerse sobre la superficie de la zona de cocción ya que pueden calentarse.
- No coloque tarjetas de crédito, soportes magnéticos ni equipo electrónico sensible cerca del aparato cuando esté en marcha.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Durante el funcionamiento, la placa de inducción se debe colocar horizontalmente, sobre una superficie plana resistente al calor, a 10 cm como mínimo de todos los lados de la pared.
- **Este aparato no está pensado para ser utilizado por**

personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

utensilios de cocina adecuados

- Utilice solamente cacerolas de fondo plano adecuadas para el uso con placas de inducción. En caso de duda, consulte al fabricante de sus cacerolas. Si no son adecuadas, la placa de inducción no detectará la cacerola.
- La placa de inducción es adecuada para cacerolas con un diámetro de base de 12 – 25 cm.
- No se recomienda utilizar utensilios de cocina de metal ya que pueden calentarse a través de la placa de inducción si se dejan en la cacerola durante la cocción.

antes de enchufar el aparato

- Compruebe que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la parte inferior de la placa de inducción.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar su placa de inducción por primera vez

Limpie la placa de inducción (consulte “cuidado y limpieza”).

descripción del aparato

- A** plato de la placa
- B** guía de la cacerola
- C** botón de control
- D** botón de encendido/en espera
- E** botón menú/ajuste
- F** botón para aumentar el tiempo/menú
- G** pantalla LED
- H** botón para reducir el tiempo/menú
- I** botón tiempo
- J** botón turbo

uso de la placa de inducción

Nota: los botones de la placa de inducción son sensibles al tacto-temperatura; se ponen en marcha poniendo la yema del dedo sobre ellos. No pulse con la uña del dedo.

- 1 Enchufe la placa de inducción. El aparato pitará una vez, la pantalla LED parpadeará y mostrará “L”. El aparato está ahora en modo espera.
- 2 Pulse el botón de encendido/en espera **D**, la luz indicadora de encendido/en espera parpadeará y el ventilador se pondrá en marcha. El aparato está ahora en modo espera listo para el proceso de calentamiento.
- 3 Coloque la cacerola bien centrada sobre la placa de inducción, dentro de la guía de la cacerola que se muestra en el gráfico en el plato de la placa **B**.

Nota: el nivel de potencia o temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar con el botón de control C o con los botones para aumentar / reducir (+ / -) F y H. Para usar el botón de control C, apriételo hasta que haga clic y luego suéltelo. Se puede girar en el sentido de

las agujas del reloj para aumentar o en sentido contrario a las agujas del reloj para reducir. Nota: al soltar el botón de control, la placa de inducción se enciende de la misma forma que en el punto 2 mencionado anteriormente.

Si la placa de inducción se enciende pero no se coloca ninguna cacerola sobre ella, cambiará al modo espera listo para el proceso de calentamiento después de 1 minuto.

Si no se configura/selecciona ningún menú, la placa de inducción cambiará al modo espera después de 10 segundos.

- 4 Seleccione el ajuste del menú que desee con el botón menú/ajuste **E**
Potencia – pulse el botón “menú/ajuste” una vez y se seleccionará por defecto el nivel de potencia de 1600 vatios; la pantalla mostrará “1600” y la luz del indicador de potencia se encenderá. El rango de potencia normal va desde 120 w hasta 2000 w según los intervalos siguientes:
120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w
Aumente o reduzca a la potencia deseada
El proceso de cocción comenzará. Si no se pulsa ningún otro botón, la cocción continuará durante 2 horas y entonces cambiará automáticamente al modo espera.

Temperatura – pulse el botón “menú/ajuste” dos veces y se seleccionará por defecto la temperatura de 140°C, la pantalla mostrará “140” y la luz indicadora de temperatura se encenderá. El rango de temperatura es de 60°C a 240°C en intervalos de 20°C; aumente o reduzca a la temperatura deseada. El proceso de cocción comenzará. Si no se pulsa ningún otro botón, la cocción continuará durante 2 horas

y entonces cambiará automáticamente al modo espera.

Mantener caliente - pulse el botón “menú/ajuste” tres veces y la placa de inducción estará en el ajuste “mantener caliente”, y la luz indicadora de “mantener caliente” se encenderá. El ajuste “mantener caliente” está a unos 60°C; la pantalla muestra “----”. Si no se pulsa ningún otro botón, la placa se mantendrá en el ajuste “mantener caliente” durante 2 horas y entonces cambiará automáticamente al modo espera.

5 Tiempo de cocción.

La placa de inducción se puede ajustar al modo cocción durante un tiempo determinado. Después de seleccionar el menú como se indica arriba, pulse el botón “tiempo”; la pantalla parpadeará “0:00” cuatro veces y la luz indicadora del tiempo se encenderá. Gire el botón de control o pulse los botones + / - para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Mantener el dedo sobre los botones aumentará / reducirá el tiempo en intervalos de 10 minutos

Cuando se haya configurado el tiempo, la pantalla parpadeará cuatro veces y entonces permanecerá constante, confirmando que está configurada. También se puede pulsar el botón “tiempo” otra vez para confirmar. Después de eso, el reloj empezará la cuenta atrás y la pantalla mostrará alternativamente el tiempo restante y la potencia o la temperatura configuradas.

El tiempo máximo de cocción que se puede configurar es de 3 horas. Una vez que el tiempo de cocción se haya configurado, el temporizador empezará a contar hacia atrás después de 5 segundos.

Durante la cocción en el tiempo fijado, pulsar + o - o girar el botón de control cambiará la potencia o la temperatura y cancelará el tiempo configurado.

Después de que se haya completado el tiempo de cocción fijado, se debe apretar el botón de “encendido/apagado” antes de poder iniciar más procesos de cocción.

6 Función turbo.

Pulsar el botón “turbo” durante la cocción incrementa la potencia a 2100 vatios durante 30 segundos, después de lo cual la placa de inducción vuelve a la potencia o la temperatura configuradas previamente.

Notas: cuando la placa de inducción esté en funcionamiento, habrá un sonido intermitente de alta frecuencia y el ventilador se pondrá en marcha. Esto es normal. Cuando la cacerola se quita de la placa, esta deja de calentar inmediatamente y sonará un pitido cada 2 segundos.

La pantalla/ajustes actuales parpadearán. Si la cacerola no se vuelve a poner en los 60 segundos siguientes, la placa se apagará automáticamente y permanecerá en modo espera.

7 Apriete el botón de encendido/en espera cuando haya terminado de cocinar, la cocina dejará de calentar y volverá al modo espera. La pantalla LED parpadea y muestra “H” mientras el plato de la placa todavía está caliente, y luego muestra “L” mientras la placa de inducción se enfría.

- El ventilador seguirá funcionando después de que el aparato se haya apagado.
- Como la placa de inducción funciona de manera algo diferente a una placa de cocina tradicional, puede que sea necesario realizar algunos ajustes a las temperaturas y los tiempos de cocción previstos para lograr los resultados deseados.

consejos

- Para reducir el tiempo de cocción, puede girar el control de potencia hacia la posición máxima cuando

encienda el aparato. Después de un corto período de tiempo, puede ajustar el control de potencia a la posición que desee.

- Después de un corto período de uso, la experiencia le enseñará cuál es el ajuste correcto para sus necesidades.
- El contenido de la cacerola se calienta más rápidamente con una placa de inducción.

modo temporizador

Nota: si el temporizador no está ajustado, la placa funcionará durante un máximo de 2 horas de forma continuada y entonces cambiará al modo espera.

El temporizador solo se puede ajustar después de que se haya seleccionado un nivel de potencia inicial.

Con los botones de control de tacto, toque el botón firmemente con la parte plana de la yema del dedo. Para cambiar el tiempo en varios minutos, toque el botón por cada minuto de ajuste.

- 1 Para ajustar el temporizador, pulse el botón “+” o “-”. La pantalla del temporizador mostrará “0:00” y parpadeará. Para modificar el tiempo, pulse el botón “+” o “-” para cambiar el tiempo en 1 minuto por pulsación. Para ajustar el tiempo rápidamente en incrementos de 10 minutos, mantenga el dedo sobre el botón “+” o “-”. El rango del temporizador es de 1 minuto hasta 3 horas.
 - El temporizador se puede ajustar en cualquier momento pulsando los botones “+” o “-” y luego ajustando el tiempo.
 - La función del temporizador se puede cancelar en cualquier fase volviendo a configurar el tiempo a “0” o pulsando el botón menú.
- 2 Una vez que el tiempo de cocción se haya configurado, el temporizador empezará a contar hacia atrás después de 5 segundos.

- 3 Cuando se haya completado el tiempo establecido, sonará el pitido y la potencia cambiará al modo espera.

- 4 **Después de que se haya completado el temporizador de cocción, la placa se apagará automáticamente y permanecerá en modo espera.**

funciones de seguridad

- La placa de inducción cambiará al modo espera si no se utiliza en un minuto.
- Durante el uso, a menos que se utilice una cacerola con un diámetro de 12 cm como mínimo, sonará un pitido durante 1 minuto aproximadamente. Si no se coloca una cacerola adecuada sobre la superficie en este tiempo, la placa de inducción cambiará automáticamente al modo espera.
- Si el aparato se sobrecalienta o las cacerolas se quedan sin agua, la placa de inducción entra automáticamente en un estado de protección donde su calentamiento queda regulado. Si el sobrecalentamiento continúa, puede que el aparato muestre un código de protección (consulte la guía de solución de problemas).
- Si durante el uso hay problemas con el suministro de energía eléctrica, la placa de inducción entra automáticamente en un estado de protección y muestra un código de protección.
- Desenchufe el aparato y espere a que el suministro de energía eléctrica vuelva a la normalidad (consulte la guía de solución de problemas).
- Si la placa de inducción está cocinando y no se pulsa ningún botón después de 2 horas, cambiará automáticamente al modo espera.
- Cuando la cacerola se retire, la placa dejará de cocinar.

cierre de seguridad/bloqueo para niños

La placa de inducción tiene un cierre de seguridad que impide que la placa se pueda poner en funcionamiento.

- **Para bloquear la placa** – pulse los botones “+” y “-” al mismo tiempo. De este modo, solo funcionará el botón de encendido/en espera.
- **Para desbloquear la placa** – mantenga pulsados los botones “+” y “-” durante 3 segundos.

cuidado y limpieza

- Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja la placa de inducción en agua.

Plato de la placa, cuerpo y panel de control:

- Límpielos con un paño húmedo suave o un limpiador no abrasivo y séquelos bien. Compruebe que no queden rastros del limpiador. No utilice detergentes abrasivos, estropajos abrasivos ni estropajos de aluminio ya que dañarán o agrietarán el plato de la placa o dañarán el panel de control.
- El polvo, la grasa y los líquidos de la comida que se hayan derramado deben limpiarse lo antes posible. Si se deja que se endurezcan, cada vez será más difícil quitarlos. No utilice un cuchillo ni ningún utensilio afilado ya que pueden dañar el plato de la placa o el panel de control.

Entrada y salida de aire:

- Después de períodos largos de uso, la suciedad y el polvo pueden acumularse en la entrada o la salida de aire. Límpielas con un cepillo suave y flexible. Nunca se deben lavar con agua.

servicio y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD

Si necesita ayuda con:

- el uso de la placa de inducción o
- el mantenimiento o las reparaciones (dentro o fuera de la garantía) póngase en contacto con el distribuidor de Kenwood o con un técnico autorizado por Kenwood. Tenga el número de su modelo preparado; se encuentra en la parte inferior de la placa de inducción.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

problemas sugerencias

Problemas	Sugerencias
Después de enchufar el aparato y de conectar el botón de encendido, no se enciende ningún indicador	• Compruebe que el enchufe esté introducido correctamente y que el suministro de energía eléctrica esté conectado • Donde se acople, compruebe el fusible del enchufe
La pantalla LED se enciende pero la placa no empieza a calentar cuando se ajusta el control de potencia	• Compruebe que haya una cacerola • Compruebe que la cacerola sea del tipo adecuado • Compruebe que la cacerola esté bien centrada
El calentamiento de la placa se detiene repentinamente durante el funcionamiento	• Compruebe el suministro de electricidad al aparato • Compruebe que la entrada de aire o la salida de aire no estén bloqueadas • Compruebe que el período de tiempo configurado no haya terminado • Compruebe que el aparato no se haya sobrecalentado o haya entrado en modo error; desenchúfelo, deje que se enfríe y vuelva a probar más tarde
Aparecen códigos de fallos: E3, E6	• Puede que el aparato se hay sobrecalentado/quedado sin agua. Desenchufe el aparato, deje que se enfríe y vuelva a probar más tarde
E7, E8	• Fluctuación en el suministro de energía eléctrica. Desenchufe el aparato y espere hasta que el suministro de electricidad vuelva a estar estable.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Envíelo a un servicio de asistencia para que lo reparen.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

vigtig note – medicinske implantater

- Induktionskogepladen genererer kortrækkende magnetiske felter. Hvis bruger eller personer i nærheden har pacemaker eller et andet aktivt implantat, skal man rådspørge en læge, før enheden tages i brug mht. evt. uforlignelighed, således at man forebygger risiko for sundhedsfare.

sikkerhed

- Apparat, ledning og stik må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Brug aldrig et beskadiget apparat, ledning eller stik. Få det efterset eller repareret: Se 'service og kundepleje'.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant o.l. eller berøre varme flader.
- Tag altid stikket ud af apparatet, når det ikke er i brug eller før rengøring.
- Sørg for, at elektriske ledninger, der tilslutter andre apparater i nærheden, ikke kan komme i berøring med induktionskogepladen.
- Under og efter brug af induktionskogepladen, vil visse dele blive meget varme. Kogepladen vil forblive varm pga. eftervarme. Undlad at berøre varme dele.
- Gryden og indholdet vil forblive varmt efter brug.
- Når gryden er taget af induktionskogepladen, skal den anbringes på en overflade, der kan tåle varmen.
- Pas på ikke at ridse kogepladen med skarpe genstande.
- Kogepladen må ikke bruges som arbejdsflade.
- Kogepladen må aldrig bruges til opbevaring.
- Undlad at bruge induktionskogepladen, hvis selve kogepladen er i stykker eller revnet på nogen måde.
- Undlad at lægge varme eller skarpe genstande eller gryder på kontrolknapperne.
- Læg aldrig papir, aluminiumsfolie, klude, plastmaterialer eller andre uvedkommende genstande på kogepladen, når den er i brug eller stadig er varm. Folie anvendt til at tildække mad under tilberedning må ikke komme i direkte berøring med kogepladen.
- Af sikkerhedshensyn må håndtaget på gryden aldrig rage ud over arbejdsfladen.
- Sørg for, at grydens underside og kogepladen er fri for vand, fedt eller andet snavs før madlavning.
- Undlad at bruge gryder med grove undersider, da de kan ridse kogepladen.
- Sørg for, at luftindgange og –udgange ikke tildækkes eller blokeres på nogen måde. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig ventilation omkring induktionskogepladen under brug.
- Induktionskogepladen må ikke anvendes i nærheden af eller under gardiner og andre brændbare materialer.
- Tag aldrig induktionskogepladens stik ud under brug uden at slukke for apparatet først.
- Apparatet må aldrig bruges på et gaskomfur eller på borde eller flader af rustfrit stål eller jern.
- Dette apparat må ikke anbringes på eller i nærheden af åben ild, en varmeplade eller i en opvarmet ovn.
- Dette apparat må ikke bruges som varmeplade.
- Induktionskogepladen må ikke bruges til at opvarme andet end mad i egnede gryder.
- Må aldrig bruges med gryder, der er tomme.

- I det usandsynlige tilfælde at indholdet af gryden bryder i brand: Sluk for apparatet på vægkontakten, tildæk gryden med en fugtig klud, og lad den køle helt af før håndtering.
- Som med alle kogeplader i det tilfælde, at kokegrejer overophedes utilsigtet og får lov til at koge tør, er det vigtigt, at slukke for induktionskogepladen på vægkontakten og lade gryden køle af.
- Overophedning bør altid undgås. Vedvarende overophedning kan beskadige kokegrejerne permanent.
- Metalgenstande som f.eks. knive, gaffer, skeer og låg, må ikke lægges på kogeområdet flade, da de kan blive meget varme.
- Undlad at lægge kredittkort, magnetiske medier eller følsomt elektronisk udstyr i nærheden af apparatet, mens det er i brug.
- Undlad at bruge apparatet udendørs.
- Når induktionskogepladen er i brug, skal den anbringes vandret på en flad varmebestandig flade med en afstand til væggen på mindst 10 cm til alle sider.
- **Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.**
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Det er ikke meningen at denne maskine skal betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

egnede kokegrejer

- Brug kun fladbundede gryder, der er beregnet til brug på induktionskogeplader. Hvis du er i tvivl, skal du spørge producenten af gryderne til råds. Hvis de er uegnede, vil induktionskogepladen ikke registrere gryden.
- Induktionskogepladen er egnet til gryder med en bunddiameter på 12 – 25 cm.
- Kokegrejer af metal kan ikke anbefales anvendt, da de kan blive opvarmet af induktionskogepladen, hvis de efterlades i gryden under tilberedning af maden.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at elforsyningen svarer til den, der står på undersiden af induktionskogepladen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

før induktionskogepladen anvendes første gang

Aftør kogepladen som beskrevet under 'vedligeholdelse og rengøring'.

forklaring

- A** kogeplade
- B** ringe til angivelse af hvor gryden skal placeres
- C** kontrolknap
- D** tænd/standbyknap
- E** menu/indstillingsknap
- F** knap til menu/forøgelse af tid
- G** lysdisplay
- H** knap til menu/reduktion af tid
- I** tidknap
- J** turboknap

brug af induktionskogepladen

Bemærk: Knapperne på kogepladen er temperaturberøringsfølsomme. Dvs. de betjenes ved at lægge en fingerspids på dem. Brug ikke en negl til at tappe på pladen.

- 1 Sæt induktionskogepladens stik i. Apparatet vil bippe én gang. Lysdisplayet blinker og viser "L". Apparatet er nu i standbytilstand.
- 2 Tryk på tænd/standbyknappen **D**. tændt/standbylampen vil blinke, og blæseren tændes. Apparatet er nu i standbytilstand, klar til varmeafgivelse.
- 3 Anbring gryden midt på induktionskogepladen inden for ringene, der kan ses på kogepladen **B**.

Bemærk: Strømniveauet eller temperatur og kogetid kan indstilles ved brug af enten kontrolknappen C eller op/ned (+ / -) knapperne F og H. Kontrolknappen C bruges ved at skubbe den ind, indtil den siger klik, og så slippe den. Den kan så drejes med uret for at skrue op eller mod uret for at skrue ned. Bemærk: Når kontrolknappen slippes, tændes

kogepladen på samme måde som under punkt 2 herover. Hvis kogepladen tændes, men der ikke stilles en gryde på den, vil kogepladen skifte til standby, klar til varmeafgivelse efter 1 minut. Hvis der ikke er indstillet/valgt en menu skifter kogepladen til standbytilstand efter 10 sekunder.

- 4 Vælg den ønskede menuindstilling med menu/indstillingsknappen **E**
Strøm – tryk på 'menu/set' én gang for at vælge strømniveauet 1600 Watt. Displayet viser '1600' og strømlampen tændes. Normalt strømområde ligger mellem 120 W og 2000 W i følgende trin: 120 W – 300 W – 500 W – 800 W – 1000 W – 1200 W – 1400 W – 1600 W – 1800 W – 2000 W
Skrup eller ned til den ønskede strømstyrke.
Tilberedningen begynder. Hvis der ikke trykkes på andre knapper, vil tilberedning fortsætte i 2 timer og derpå automatisk skifte til standbytilstand.

Temperatur – tryk på 'menu/set' to gange for at vælge standardtemperaturen på 140° C. Displayet viser '140' og temperaturlampen tændes. Temperaturområdet er 60° C til 240° C i trin på 20° C. Skrup eller ned til den ønskede temperatur. Tilberedningen begynder. Hvis der ikke trykkes på andre knapper, vil tilberedning fortsætte i 2 timer og derpå automatisk skifte til standbytilstand.

Hold varm – tryk på 'menu/set' tre gange, hvorpå induktionskogepladen vil være på indstillingen til at holde maden varm. Lampen for at holde maden varm tændes. Temperaturen for at holde varm er ca. 60° C. Displayet viser " ----". Hvis der ikke trykkes på andre knapper, vil kogepladen forblive på denne indstilling i 2 timer og derpå automatisk skifte til standbytilstand.

5 Tilberedningstid.

Kogepladen kan indstilles til en bestemt tid. Når menuen er valgt som herover, skal der trykkes på "time"-knappen. Displayet vil blinke "0:00" fire gange, og lampen vil være tændt. Drej kontrolknappen, eller tryk på + / - knapperne for at vælge den ønskede tilberedningstid. Hvis man holder fingeren på knappen, øges eller reduceres tidsperioden i trin på 10 minutter.

Når tidsperioden er indstillet, blinker den fire gange, hvorpå displayet holder op med at blinke og således bekræfter indstillingen. Man kan også blot trykke på 'time' igen for at bekræfte. Derefter begynder uret at tælle ned, og displayet viser skiftevis den resterende tid, og den indstillede strømstyrke eller temperatur.

Man kan indstille tilberedningstiden til maksimalt 3 timer.

Når tilberedningstiden er indstillet, begynder timeren at tælle ned efter 5 sekunder.

Når der tilberedes mad med indstillet tid, vil tryk på + eller -, eller drejning af kontrolknappen ændre strømstyrken eller temperaturen og annullere den indstillede tidsperiode.

Efter udløb af den indstillede tilberedningstid, skal "on/standby"-knappen trykkes, før der kan ske yderligere tilberedning.

6 Turbofunktion.

Hvis der trykkes på 'turbo' under tilberedning, øges strømindstillingen til 2100 Watt i 30 sekunder. Derefter skifter kogepladen tilbage til den tidligere indstillede strømstyrke eller temperatur.

Bemærkninger: Når induktionskogepladen er i gang, vil der fra tid til anden lyde en højfrekvent lyd, og blæseren vil køre. Dette er helt normalt. Når først gryden tages af kogepladen, holder kogepladen øjeblikkelig op med at afgive varme, og der lyder et bip for hver 2 sekunder.

Den eksisterende visning/indstilling vil blinke. Hvis gryden ikke sættes tilbage på kogepladen inden for 60 sekunder, vil apparatet automatisk slukke og gå i standbytilstand.

7 Tryk på on/standby-knappen, når du er færdig med at lave mad.

Kogepladen vil standse varmeafgivelse og vende tilbage til standbytilstand. Lysdisplayet blinker og viser "H", mens pladen stadig er varm, og viser så "L", mens pladen køles af.

- Blæseren vil fortsætte med at køre, efter at apparatet er blevet slukket.
- Da denne induktionskogeplade fungerer lidt anderledes end en almindelig kogeplade, kan det blive nødvendigt at justere de forventede kogetider og -temperaturer lidt for at opnå det ønskede resultat.

tips

- Du kan reducere tilberedningstiden ved at dreje strømknappen til maks. indstilling, når du tænder for apparatet. Kort efter kan du indstille strømknappen til den ønskede indstilling.
- Efter kort tids brug vil erfaring lære dig, hvilken indstilling der er den rette til dine behov.
- Indholdet i gryden opvarmes hurtigere med en induktionskogeplade.

timertilstand

Bemærk: Hvis timeren ikke indstilles, vil kogepladen blive ved med at koge i maksimalt 2 timer, hvorpå den vil skifte til standbytilstand.

Timeren kan kun indstilles, når det første strømniveau er valgt.

Brug

berøringskontrolknapperne. Berør knappen med et bestemt tryk med en fingerspids. Tidsindstillingen kan ændres med flere minutter ved at berøre knappen én gang for hvert minut.

- 1 Timeren indstilles ved at trykke på '+' eller '-' knappen. Timerdisplayet vil vise '0:00' og blinke. Tidsindstillingen kan ændres ved at trykke på '+' eller '-' for at ændre med 1 minut pr. tryk. Hurtig justering af tiden i trin på 10 minutter opnås ved at holde fingeren på '+' eller '-'. Timeren kan indstilles fra 1 minut til 3 timer.
- Timeren kan indstilles når som helst ved at trykke på '+' eller '-' knapperne, og derpå indstille tidsperioden.
- Timerfunktionen kan annulleres når som helst ved at genindstille tidsperioden til '0' eller ved at trykke på menuknappen.
- 2 Når tilberedningstiden er indstillet, begynder timeren at tælle ned efter 5 sekunder.
- 3 Når tidsindstillingen er fuldført, vil der lyde et bip, og apparatet vil skifte til standbytilstand.
- 4 **Når den indstillede tilberedningstid er færdig, vil kogepladen automatisk slukke og gå i standbytilstand.**

sikkerhedsfunktioner

- Induktionskogepladen vil skifte til standbytilstand, hvis den ikke betjenes inden for et minut.
- Hvis apparatet er i brug, og der ikke anbringes en gryde med en diameter på mindst 12 cm på kogeplade, vil der lyde et bip i ca. 1 minut. Hvis der stadig ikke anbringes en passende gryde på kogepladen i det tidsrum, skifter induktionskogepladen automatisk til standbytilstand.
- Hvis apparatet overophedes eller gryden koger tør, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand, hvor varmeafgivelsen vil blive reguleret. Hvis overophedningen fortsætter, vil apparatet evt. vise en beskyttelseskode (se fejlfindingsvejledningen).
- Hvis der opstår problemer under brug, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser en beskyttelseskode.

- Tag apparatets stik ud, og vent på, at strømtilførslen bliver normal igen (se fejlfindingsvejledningen).
- Hvis induktionskogepladen er i brug, og der ikke trykkes på en knap i en periode på 2 timer, vil apparatet automatisk skifte til standbytilstand.
- Når først gryden er taget af, holder kogepladen op med at koge.

Sikkerhedslås/børnelås

Induktionskogepladen har en sikkerhedslås, som forhindrer kogepladen i at blive brugt.

- **Låsning af kogepladen** – tryk på '+' og '-' knapperne samtidig. I denne tilstand fungerer kun On/Standby-knappen.
- **Oplåsning af kogepladen** – hold '+' og '-' knapperne trykket ned i 3 sekunder.

vedligeholdelse og rengøring

- Sluk for apparatet, tag stikket ud, og lad apparatet køle helt af før rengøring.
- Nedsænk aldrig induktionskogepladen i vand.

Kogeplade, legeme og kontrolpanel:

- Aftør alt med en blød, fugtig klud eller et rensmiddel, der ikke sliber, og eftertør grundigt. Sørg for, at alle spor af rensmiddel fjernes. Undlad at bruge slibende eller skurende rensmiddel/-pulvere, skuresvamp eller ståluld, da de vil skade eller ridse kogepladen eller kontrolpanelet.
- Støv, fedt og væsker fra mad, der er kogt over, skal fjernes så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at tørre ud, vil de blive stadig vanskeligere at fjerne. Der må ikke bruges kniv eller andre skarpe genstande, da disse kan beskadige kogepladen eller kontrolpanelet.

Luftindgang og -udgang:

- Efter lang tids brug kan snavs og støv akkumuleres i luftindgang eller -udgang. Rengør med en blød, bøjelig børste. Vask aldrig med vand.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge induktionskogepladen eller
- servicering eller reparation (under og uden for garanti)

skal du henvende dig i den forretning, hvor du har købt apparatet eller en autoriseret Kenwood-reparatør. Sørg for at have modelnummeret klar. Det findes på undersiden af induktionskogepladen.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

fejlfindingsvejledning

problem	forslag
Apparatets stik sidder i vægkontakten, og der er tændt på strømknappen, men ingen lamper lyser.	• Se efter, om stikket er sat helt i, og der er tændt for strømmen. • Hvis stikket har en sikring, skal denne tjekkes
Lysdisplayet lyser, men der sker ingen opvarmning, når kontrolknappen reguleres	• Se efter, at der er en gryde på kogepladen • Tjek om gryden er egnet til brug på kogepladen • Se efter, at gryden stå midt på kogepladen
Varmeafgivelse standser pludseligt, mens kogepladen er i brug	• Tjek strømtilførslen til apparatet • Se efter, at luftindgang eller -udgang ikke er tilstoppet • Se efter, om tidsindstillingen er udløbet • Tjek, om apparatet er overophedet eller gået i fejltilstand. Tag stikket ud, lad apparatet køle af, og prøv igen senere
Fejlkoder: E3, E6	• Apparatet kan være overophedet/gryden kogt tør. Tag apparatets stik ud, lad apparatet køle af, og prøv igen.
E7, E8	• Udsving i strømtilførslen. Tag apparatets stik ud, og vent til strømtilførslen er stabil.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Send apparatet til et serviceværksted for reparation.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

viktig information – medicinska implantat

- Induktionsvärmaren genererar kortvägiga magnetfält. Personer med pacemaker eller andra aktiva implantat ska kontakta en läkare före användning och säkerställa att inga hälsorisker föreligger.

säkerhet

- Doppa in ned apparaten, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Använd aldrig en apparat, kabel eller stickkontakt som är skadad. Lämna för kontroll eller reparation. Se 'service och kundtjänst.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på bordet eller arbetsytan, och låt den inte komma i kontakt med varma ytor.
- Dra alltid ut stickproppen till apparaten när den inte används.
- Kontrollera att kablarna för andra apparater i närheten inte kan komma i kontakt med induktionsvärmaren.
- Vissa delar blir mycket varma under och efter användningen av induktionsvärmaren. Värmeplattan förblir varm. Rör inte vid varma delar.
- Pannan och innehålllet förblir varma efter användningen.
- När du har tagit bort pannan från induktionsvärmaren placerar du den på ett värmetåligt underlag.
- Repa inte värmeplattan med vassa föremål.
- Använd inte värmeplattan som arbetsyta.
- Använd aldrig värmeplattan för förvaring.
- Använd inte värmeplattan om den är trasig eller sprucken.
- Placera inte varma eller vassa föremål eller kastruller på kontrollerna.
- Placera aldrig papper, aluminiumfolie, tyg, plast eller andra främmande föremål på värmeplattan när induktionsvärmaren används eller är varm. Folie som används för att täcka objekt under tillagningen får inte komma i direktkontakt med värmeplattan.
- Av säkerhetsskäl får kastrummens handtag inte sticka ut över arbetsytan.
- Se till att kastrullen och värmeplattans undersida är fria från vatten, fett eller annan smuts innan du tillagar något.
- Använd inte kastruller med grov undersida. De kan repa värmeplattan.
- Luftintagen och ventilerna får inte blockeras. Sörj alltid för adekvat ventilation runt induktionsvärmaren under användning.
- Induktionsvärmaren får inte användas i närheten av eller under gardiner eller andra brännbara material.
- Dra aldrig ur stickkontakten till värmeplattan under användning utan att först stänga av den.
- Använd aldrig apparaten på en gasspis eller på rostfritt stål eller bänkar/ytor av järn.
- Placera inte någon del av apparaten på eller i närheten av en öppen låga eller i en uppvärmd ugn.
- Använd inte apparaten som värmeplatta.
- Använd inte induktionsvärmaren för att värma annat än livsmedel i lämpliga kastruller.
- Använd aldrig med tomma kastruller.
- Om innehållet i kastrullen mot förmodan skulle fatta eld: stäng av apparaten genom att dra ut stickkontakten, täck kastrullen med en fuktig trasa och låt svalna helt innan du tar i den

- Liksom med alla värmare är det viktigt att apparaten ska stängas av via vägguttaget och kastrullen få svalna vid en eventuell torrkokning.
- Överhettning ska alltid undvikas. Långvarig överhettning kan orsaka permanenta skador på kastrullen.
- Metallföremål, som knivar, gafflar, skedar och lock, får inte placeras på tillagningsområdet eftersom de kan bli varma..
- Placera inte kreditkort, magnetiska media eller känslig elektronisk utrustning i närheten av apparaten medan den används.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Under användning ska induktionsvärmaren placeras horisontellt, på en plan värmetålig yta, på minst 10 cm avstånd från väggen.
- **Den här maskinen är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur maskinen ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.**
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Denna apparat är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

lämpliga kastruller

- Använd enbart kastruller med platt botten som är lämpliga för induktionsvärmare. Kontakta tillverkaren av kastrullerna om du är osäker. Om de inte är lämpliga känner induktionsvärmaren inte av dem.
- Induktionsvärmaren är lämplig för kastruller med en basdiameter på 12–25 cm.
- Köksredskap av metall rekommenderas inte eftersom de kan värmas upp av induktionsvärmaren om de lämnas i kastrullen medan den kokar.

innan du sätter i stickkontakten

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som visas på induktionsvärmarens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder induktionsvärmaren för första gången

Torka av värmeplattan, se 'skötsel och rengöring.

översikt

- A** värmeplatta
- B** kastrullguide
- C** kontrollvred
- D** on/standby-knapp (på/vänteläge)
- E** menu/set-knapp (meny/inställning)
- F** menu/time increase-knapp (meny/ökning av tid)
- G** LED-display
- H** menu/time decrease-knapp (meny/minskning av tid)
- I** tidsknapp
- J** turbo-knapp

använda induktionsvärmaren

Obs! Knapparna på värmaren är temperatur-touch-känsliga. De justeras genom att användaren håller fingret mot dem. Tryck inte med fingernageln.

- 1 Sätt i induktionshållens stickkontakt. Apparaten piper en gång, LED-displayen blinkar och visar "L". Apparaten befinner sig nu i vänteläge.
- 2 Tryck på på-/väntelägesknappen **D**. Indikatorlampan för på/vänteläge och fläkten går. Apparaten befinner sig nu i vänteläge och är redo för uppvärmning.
- 3 Placera kastrullen mitt på induktionsvärmaren inom markeringen på värmeplattan **B**.

Obs! Effekten eller temperaturen och tillagningstiden kan justeras med kontrollvred C eller knapp F och H för ökning/minskning (+ / -). Använd kontrollvredet och tryck tills det klickar. Släpp sedan C. Det kan sedan vridas medurs för att öka eller moturs för att minska. Obs! Om du släpper kontrollvredet startas

värmaren på samma sätt som i punkt 2 ovan.

Om induktionshällen slås på men ingen kastrull placeras på den övergår den till vänteläge och är redo för uppvärmning efter 1 minut.

Om ingen meny har angetts/valts övergår induktionshällen till vänteläge efter 10 sekunder.

- 4 Välj önskad menyinställning med menu/set-knappen **E**

Effekt - tryck på menu/set en gång så väljs standardeffekten 1 600 W, på displayen visas 1600 och effektindikatorn tänds.

Det normala effektintervallet sträcker sig från 120-2 000 W i följande steg: 120 W - 300 W - 500 W - 800 W - 1 000 W - 1 200 W - 1 400 W - 1 600 W - 1 800 W - 2 000 W

Öka eller minska till önskad effekt
Tillagningen startar. Om ingen annan knapp trycks in pågår tillagningen i 2 timmar och övergår sedan till vänteläge.

Temperatur - tryck på menu/set två gånger så väljs standardtemperaturen 140°C, på displayen visas 140 och temperaturindikatorn tänds. Temperaturintervallet är 60°C till 240°C i steg om 20°C; öka eller minska till önskad temperatur. Tillagningen startar. Om ingen annan knapp trycks in pågår tillagningen i 2 timmar och övergår sedan till vänteläge.

Varmhållning - tryck på menu/set tre gånger så hålls induktionsvärmaren på varmhållning och varmhållningsindikatorn tänds. Varmhållningen är på cirka 60°C, displayen visar "----". Om ingen annan knapp trycks in hålls värmaren varm i 2 timmar och övergår sedan till vänteläge.

- 5 Tillagningstid.
Värmaren kan ställas in på tillagning under en viss tid. När du har valt menyn enligt ovan trycker du på

knappen "time". "0:00" blinkar fyra gånger på displayen och tidsindikatorn lyser. Vrid kontrollregalget eller tryck på +/- för att välja önskad tillagningstid. När du håller fingret mot knapparna ökar/minskar tiden i steg om 10 minuter

När tiden har ställts in blinkar den fyra gånger och visas sedan kontinuerligt på displayen som en bekräftelse på inställningen.

Alternativt trycker du på time igen för att bekräfta. Sedan räknar klockan ned och displayen visar omväxlande återstående tid och inställningen för effekt eller temperatur.

Den maximala tillagningstiden är 3 timmar.

När tillagningstiden har ställts in börjar timern nedräkningen efter 5 sekunder.

Under tillagning med inställd tid kan du ändra effekt eller temperatur genom att trycka på + eller - eller vrida kontrollreglaget. Den inställda tiden tas då bort.

När tillagning med inställd tid har avslutats måste du trycka på on/off-knappen innan du kan laga något mer.

6 Turbo-funktion.

Om du trycker på turbo under tillagningen ökar tillagningseffekten till 2 100 W i 30 sekunder och sedan återgår värmaren till den tidigare inställda effekten eller temperaturen.

Observera! När induktionsvärmaren är igång hörs ett högfrekvent ljud och fläkten körs. Det är normalt.

När kastrullen tas bort från plattan avbryts uppvärmningen av plattan direkt och ett pipljud hörs varannan sekund.

De befintliga inställningarna blinkar. Om kastrullen inte ställs tillbaka inom 60 sekunder stängs värmaren av automatiskt och övergår till viloläge.

7 Tryck på på/väntelägesknappen när du är klar med tillagningen. Uppvärmningen avbryts och apparaten återgår till vänteläge. LED-

indikatorn blinkar och visar "H" om plattan är varm och visar sedan "L" medan induktionshällen svalnar.

- Fläkten fortsätter att köras när apparaten har stängts av.
- Eftersom denna induktionsvärmare fungerar lite annorlunda än en traditionell värmare, måste förväntad tillagningstid och temperatur eventuellt anpassas för att uppnå önskade resultat

tips

- Förkorta tillagningstiden genom att vrida effekten till maxläge när du slår på apparaten. Efter en kort stund kan du ställa effektlaget i önskat läge.
- När du har använt apparaten några gånger lär du dig vilka inställningar som passar bäst för det du lagar.
- Kastrullens innehåll snabbare varmt med en induktionsvärmare.

timerläge

Obs! Om timern inte ställs in drivs värmaren i maximalt 2 timmar kontinuerligt och övergår sedan till vänteläge.

Timern kan enbart ställas in när en effekt har valts.

Använd touch-kontrollknapparna - tryck hårt på knappen med fingertoppen. Ändra tiden med flera minuter genom att trycka på knappen för varje justeringsminut.

- 1 Ställ in timern genom att trycka på knappen + eller -. Timerns display visar 0:00 och blinkar. Ändra tiden genom att trycka på + eller - för att ändra tiden med 1 minut per tryck. För att snabbt ändra tiden i steg om 10 minuter håller du + eller - nedtryckt. Timern kan ställas in från 1 minut till 3 timmar.
- Timern kan justeras när som helst genom tryck på knapparna + eller - och justering av tiden.
- Timern kan stängas av när som helst genom att tiden återställs till 0 eller genom tryck på menu-knappen.

- 2 När tillagningstiden har ställts in börjar timern nedräkningen efter 5 sekunder.
- 3 När den inställda tiden har nåtts hörs ett pipljud och effekten övergår till vänteläge.
- 4 **När tillagning med timer har slutförts stängs värmaren av automatiskt och övergår till viloläge.**

säkerhetsfunktioner

- Induktionshällen övergår till viloläge om den inte används under en minut.
- Om inte en kastrull som är minst 12 cm används hörs ett pipljud i cirka 1 minut. Om ingen lämplig kastrull placeras på ytan under den här tiden övergår induktionsvärmaren automatiskt till vänteläge.
- Om apparaten överhettas eller kastrullen kokar tom, övergår induktionsvärmaren automatiskt till ett skyddsläge där uppvärmningen regleras. Om överhettningen fortsätter kan en skyddskod visas på apparaten (se felsökningsguiden).
- Om problem med strömförsörjningen uppstår under användningen övergår induktionsvärmaren automatiskt till skyddsläge och en skyddskod visas.
- Dra ut stickkontakten och vänta tills strömförsörjningen är normal igen (se felsökningsguiden).
- Om induktionsvärmaren är på och ingen knapp trycks ned efter 2 timmar övergår den automatiskt till vänteläge.
- När kastrullen tas bort från värmaren avbryts tillagningen.

säkerhetsspärr/barnspärr

Induktionsplattan har en säkerhetsspärr som låser plattan.

- **Lås plattan** – tryck på knapparna + och - samtidigt. I det här läget fungerar enbart knappen På/Standby.
- **Lås upp plattan** – håll knappen + och - nedtryckt i 3 sekunder.

skötsel och rengöring

- Stäng av apparaten, dra ut kontakten och låt apparaten kallna helt innan du rengör den.
- Sänk aldrig ned induktionsvärmaren i vatten.

Värmeplatta, hölje och kontrollpanel:

- Torka av med en fuktig trasa eller icke-nötande rengöringsmedel och torka noga. Kontrollera att alla spår av rengöringsmedel tas bort. Använd inte nötande eller slipande rengöringsmedel/pulver, rengöringstraror eller stålull eftersom de skadar eller spräcker värmeplattan eller skadar kontrollpanelen.
- Damm, fett och vätskor från livsmedel som har kokat över måste avlägsnas så snabbt som möjligt. Om de får torka in blir de svårare att avlägsna. Använd inte en kniv eller andra vassa föremål eftersom de kan skada värmeplattan eller kontrollpanelen.

Luftintag och ventil:

- Efter långvarig användning kan smuts och damm samlas i luftintaget eller ventilen. Rengör med en mjuk, flexibel borste. Diska aldrig med vatten.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.



- Om du behöver hjälp med:
- att använda använda induktionsvärmaren eller
 - service och reparationer (med eller utan garanti)
- kontaktar du Kenwood-distributören eller din auktoriserade Kenwood-reparatör. Ha modellnumret till hands – det hittar du på induktionsvärmarens undersida.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

felsökningsguide

problem	rekommendationer
När apparaten har anslutits och effektknappen slagits på. inga indikatorer lyser	● Kontrollera att stickkontakten är i och att strömmen är påslagen ● Kontrollera säkringen för stickkontakten i förekommande fall
LED-displayen tänds, men värmningen startar inte när effektkontrollen justeras	● Kontrollera att det står en kastrull på värmaren ● Kontrollera att kastrullen är lämplig ● Kontrollera att kastrullen står mitt på värmaren
Uppvärmningen avbryts plötsligt under användningen	● Kontrollera strömförsörjningen till apparaten ● Kontrollera att luftintaget eller ventilen inte är blockerade ● Kontrollera att timerperioden inte har löpt ut ● Kontrollera att apparaten inte har överhettats eller övergått till felläge – dra ut stickkontakten, låt svalna och försök igen
Felkoder visas: E3, E6	● Apparaten kan ha överhettats/kokat torrt. Dra ut stickkontakten, låt svalna och försök igen senare
E7, E8	● Fluktuerande strömförsörjning. Dra ut apparatens stickkontakt och vänta tills strömförsörjningen är stabil.
E1, E2, E4, E5, Eb	● Skicka på service för reparation

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

Viktig merknad – medisinske planter

- Induksjonshoben skaper magnetiske felt med kort rekkevidde. Hvis en bruker eller person i nærheten har en pacemaker eller andre aktive planter, vennligst oppsøk en lege før bruk angående mulig uforenbarhet for å forhindre enhver helserisiko.

sikkerhet

- Senk ikke apparatet, strømledningen eller pluggen ned i vann eller annen væske.
- Bruk aldri skadet apparat, ledning eller plugg. Sjekk eller få de reparert; se 'service- og kundeservice'.
- Etterlat aldri apparatet tilkoblet ved bruk.
- La aldri ledning henge over kanten på bordet eller arbeidsoverflaten eller berøre varme overflater.
- Plugg alltid fra apparatet når det ikke er i bruk eller før rengjøring.
- Sørg for at elektriske ledninger som er koblet til andre apparater ikke kommer i kontakt med induksjonshoben.
- Pannen og innhold vil forbli varmt etter bruk.
- I løpet av og etter bruk av induksjonshoben vil visse deler bli veldig varme. Ta ikke på de varme delene.
- Etter fjerning av pannen fra induksjonshoben, plasser den på en varmemotstandsdyktig overflate.
- Skrap ikke hobplaten med skarpe gjenstander.
- Bruk ikke hobplaten som en arbeidsoverflate.
- Bruk aldri hobplaten for oppbevaring.
- Bruk ikke induksjonshoben hvis hobplaten er ødelagt eller har sprekt på noe vis.
- Putt aldri varme eller skarpe gjenstander eller panner på kontrollene.
- Putt aldri papir, aluminium papir, håndkle, plastikkmaterialer eller andre urelaterte gjenstander på hobplaten når induksjonshoben er i bruk eller er varm. Aluminium brukt for å dekke til gjenstander i løpet av koking skal aldri komme i direkte kontakt med hobplaten.
- For sikkerhetsårsaker, etterlat aldri håndtaket til din panne i retning utover arbeidsoverflaten.
- Sørg for at undersiden til kokepannen og hobplaten ikke har vann, fett eller annet smuss på seg i forkant av koking.
- Bruk ikke panner med røffe underlag ettersom de kan skrape hobplaten.
- La ikke luftinnløpet eller luftventilene bli tildekt på noe vis. Sørg alltid for at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt induksjonshoben ved bruk.
- Induksjonshoben skal aldri bli brukt når eller under gardiner eller andre tennbare materialer.
- Plugg aldri induksjonshoben fra i løpet av bruk uten å skru den av først.
- Bruk aldri apparatet på gassovn eller på arbeidstopper/overflater i rustfritt stål eller jern.
- Plasser aldri dette apparatet på eller nær åpen flamme, varm plate eller i en oppvarmet ovn.
- Bruk aldri dette apparatet som en varm plate.
- Bruk ikke induksjonshoben for å varme opp annet enn mat i passende panner.
- Bruk aldri med panner som er tomme.
- I det usannsynlige tilfellet at innholdet tar fyr; skru apparatet ut fra vegguttaket, tildekk pannen med en våt klut og la den kjøle seg fullstendig ned i forkant av håndtering

- Som med alle hober, i tilfelle kokegjenstanden uheldigvis blir overoppvarmet eller den koker tørr er det viktig at varmekilden er skrudd av i forkant av å fjerne den fra induksjonshoben og at varmekilden er frakoblet vegguttaket og at pannen har fått kjølt seg ned.
- Overvarming skal hele tiden unngås. Vedvarende overvarming kan forårsake permanent skade på ditt kokeutstyr.
- Metallgjenstander slik som kniver, gaffer, skjeer og lokk skal ikke legges på overflaten til kokeområdet, ettersom de kan varmes opp.
- Plasser ikke kredittkort, magnetiske striper eller følsomt elektronisk utstyr nær apparatet når det er i bruk.
- Bruk ikke apparatet utendørs.
- I løpet av bruk skal induksjonshoben være horisontalt plassert, på en varmemotstandsdyktig overflate, minst 10 cm vekk fra alle veggsider.

- **Apparatet er ikke tiltenkt for bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysiske, sensoriske, mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis ikke de overvåkes eller har mottatt instruksjon angående bruk av apparatet av en person ansvarlig for deres sikkerhet.**

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Dette apparatet er ikke ment å skulle brukes med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.

passende kokeredskap

- Bruk kun flatbunnede panner som passer for bruk på induksjonshob. Ved tvil sjekk med fabrikanten av dine panner. Hvis de ikke passer vil induksjonshoben ikke oppdage pannen.
- Induksjonshoben passer for panner med en basediameter på 12–25 cm.

- Metalkokeredskap anbefales ikke ettersom de kan varmes via induksjonshoben i løpet av koking.

før plugget inn

- Sørg for at din elektriske strømforsyning er som vist ovenfor på underside av din induksjonshob.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

I forkant av bruk av din induksjonshob for første gang

Sveip over hobplaten se «pleie og rengjøring».

delar

- A** hobplate
- B** panveiviser
- C** kontrollknapp
- D** på-/beredsskapsknapp
- E** meny-/innstillingsknapp
- F** meny-/tidtakerøkningsknapp
- G** LED-display
- H** meny-/tidtakerminskningsknapp
- I** tidtakerknapp
- J** turboknapp

bruk av din induksjonshob

merknad: knappene på hoben er følsomme for temperaturberøring, de styres ved å plassere fingeren på dem. Tapp ikke med fingerneflen.

- 1 Plugg inn induksjonstoppen.
Apparatet vil pipe en gang, LED-displayet vil blinke og vise "L".
Apparatet er nå i beredskapsmodus.
- 2 Trykk på på-/beredskapsknappen **D**, på-/beredskapsindikatorlyset vil blinke og viften er på. Apparatet er nå klart for varming.
- 3 Plasser pannen sentralt på induksjonshoben, innen panneveiviser vist med grafikk på hobplaten **B**.

Merknad: strømnivået eller temperaturen og koketiden kan justeres ved bruk av enten kontrollknappen C eller øknings-/minskings- (+ / -) knappene F og H.

For å bruke kontrollknappen, trykk på den inntil den klikker og frigjør C.

Den kan deretter bli skrudd med klokka for å øke og mot klokka for å minske. Merknad: frigjøring av kontrollknappen ved å skru hoben på samme måte som i punkt 2 ovenfor.

Hvis komfyrtoppen er skrudd på, men ingen kasserolle er plassert på den, vil komfyrtoppen endres til beredskap og være klar for varming etter 1 minutt. Hvis ingen meny er stilt inn/valgt vil komfyrtoppen endres til beredskapsmodus etter 10 sekunder.

- 4 Velg ønsket menyinnstilling med men-/innstillingsknappen **E**
Strøm – trykk på 'meny/innstilling' en gang og standardstrømnivået på 1600 watt velges, displayet viser '1600' og strømindikatorlyset er på. Normal strømrekkevidde er fra 120w til 2000w ved følgende trinn:
120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w
Øk eller minsk til ønsket strøm
Koking vil starte. Hvis ingen knapp trykkes ned vil koking fortsette i 2 timer og automatisk endres til beredskapsmodus.

Temperatur – trykk på 'meny/innstilling' to ganger og standard temperatur på 140 °C velges, displayet viser '140' og temp. indikatorlyset er på. Temperaturrekkevidden er 60 °C til 240 °C i trinn på 20 °C; øk eller minsk for å nå ønsket temperatur. Koking vil starte. Hvis ingen annen knapp trykkes på vil kokingen fortsette i 2 timer og deretter skrus automatisk til beredskapsmodus.

Holde varm – trykk på 'meny/innstilling' tre ganger og induksjonshoben vil holde varmeinnstillingen og holde varm-indikatorlyset vil være på. Holde varm er på rundt 60 °C; displayet er "----". Hvis ingen annen knapp trykkes på vil hoben holde varm i 2 timer og deretter automatisk gå til beredskapsmodus.

- 5 Koketid.
Hoben kan bli stilt inn til å koke for en fastsatt periode. Etter å ha valgt menyen som ovenfor, trykk på "tid"-

knappen, displayet vil blinke "0:00" fire ganger og tidindikatorlyset vil bli skrudd på. Skru kontrollknappen eller trykk på + / - knappene for å velge ønsket koketid. Hold en finger på knappene for å øke/minske tiden i trinn på 10 minutter

Når tiden har blitt stilt inn vil den blinke fire ganger og deretter vil displayet forbli stabilt og bekrefte at tiden har blitt innstilt. Alternativt kan du trykke på 'tid' en gang til for å bekrefte. Etter at klokken vil telle ned vil displayet bytte på å vise den gjenstående tiden og stille inn strøm eller temperatur.

Maksimal koketid som kan bli stilt inn vil være 3 timer.

Når koketiden har blitt stilt inn vil tidtakeren begynne å telle ned etter 5 sekunder.

I løpet av den innstilte koketiden kan du endre strøm eller temperatur eller annullere innstilt tid ved å trykke på + eller - eller skru kontrollknappen for.

Etter fastsatt koketid som har blitt fullført må du trykke på "på/av" knappen før mer koking kan bli utført.

6 Turbofunksjon.

Ved å trykke på 'turbo' i løpet av koking så økes strømnivået til 2100 watt i 30 sekunder; hvorefter hoben går tilbake til tidligere innstilt strømstyrke eller temperatur.

Merknader: Når induksjonshoben er i drift vil det høres en høy lyd og viften vil fungere. Dette er vanlig. Når pannen er tatt av plata slutter denne å varme øyeblikkelig og et pip vil høres hvert 2 sekund. Eksisterende display/innstillinger vil blinke. Hvis viften ikke stilles tilbake innen 60 sekunder vil hoben automatisk skrus av og vil være i beredskapsmodus.

7 Trykk på på-/beredskapsknappen når du er ferdig med å koke, kokeren vil stoppe å varme og gå tilbake til beredskapsmodus. LED blinker og viser «H» samtidig som at platen fremdeles er varm og deretter

viser den «L» når komfyrtoppen kjøles ned.

- Viften vil fortsette å drives etter at apparatet har blitt skrudd av.
- Ettersom denne induksjonshoben styres litt annerledes enn en tradisjonell hob kan noen justeringer forventes for koketiden og temperaturene som kreves for å oppnå ønskede resultater

hint

- For å redusere koketiden kan du skru strømkontrollen på maks stilling når du skrur på apparatet. Etter en kort tid kan du stille strømkontrollen på ønsket posisjon.
- Etter en kort bruksperiode vil du oppleve hvilken innstilling som er den du trenger.
- Panneinnhold varmer raskere med en induksjonshob.

Tidtakermodus

Merknad: hvis tidtakeren ikke blir stilt inn vil hoben fungere maksimalt 2 timer kontinuerlig og vil deretter endres til beredskapsmodus.

Tidtakeren kan kun bli stilt inn etter at et innledende strømnivå har blitt valgt.

Bruk av berøringskontrollknapper – berør knappen bestemt med den ytterste delen av fingertuppen. For å endre tidspunkt med flere minutter, berør knappen for hvert minutt av justeringen.

- 1 For å stille inn tidtakeren trykk på "+" eller "-"-knappen. Tidtakeren vil vise "0:00" og blinke. For å endre tiden, trykk på "+" eller "-" for å endre tid ved å trykke på 1 minutt per trykk. Den vil raskt justere tiden hvert 10+ minutt med økende grad, hold fingrene på "+" eller "-". Tidtakerens rekkevidde er 1 minutt til 3 timer.
- Tidtakeren kan bli justert når som helst ved å trykke på '+' eller '-' knappene og deretter justere tiden.

- Tidtagerfunksjonen kan bli annullert når som helst ved å tilbakestille tiden til '0' eller ved å trykke på menyknappen.
- 2 Når koketiden har blitt stilt inn vil tidtageren begynne å telle ned etter 5 sekunder.
- 3 Når den innstilte tiden er fullført vil et pip høres og strømmen vil endres til beredskapsmoduse.
- 4 **Etter at koketiden har blitt fullført vil hoben automatisk skrus av og vil stå i beredskapsmoduse.**

sikkerhetsfunksjoner

- Induksjonshoben vil gå til beredskapsmodus hvis den ikke blir brukt innen ett minutt.
- Ved bruk, hvis ikke en passende panne på minst 12 cm i diameter blir brukt, vil et pip høres i omtrent 1 minutt. Hvis en riktig panne ikke blir plassert på overflaten i løpet av denne tiden vil induksjonshoben automatisk gå til beredskapsmoduse.
- Hvis apparatet overvarmes eller pannen koker tørr vil induksjonshoben automatisk gå inn i en beskyttende modus hvor varmen deretter blir justert. Hvis overvarming fortsetter kan apparatet vise en beskyttelseskode (se feilsøkingsveiviseren).
- I løpet av bruk hvis problemer oppstår med hovedstrømforsyningen vil induksjonshoben automatisk gå inn i en beskyttende tilstand og vise en beskyttelseskode.
- Plugg fra apparatet og vent for at forsyningen går tilbake til normal (se feilsøkingsveiviseren).
- Hvis induksjonshoben koker og ingen knapp blir trykket på etter 2 timer vil den automatisk gå til beredskapsmodus.
- Når pannen fjernes vil hoben stoppe å koke.

sikkerhetslåsen/barnelåsen

Induksjonsplate har en sikkerhetslås som forhindrer at den blir styrt.

- **For å låse plata** – trykk på "+" og "-"-knappene samtidig. I denne modusen kan kun på/beredskapsknappen fungere.
- **For å låse plata** – trykk og hold nede "+" og "-"-knappene i 3 sekunder.

vedlikehold og rengjøring

- Skru av, plugg fra og la apparatet kjøle seg ned fullstendig før rengjøring.
- Senk aldri induksjonshoben ned i vann.

hobplate, enhet og kontrollpanel:

- Tørk av med en fuktig, myk klut eller ikke-skadelig rengjøringsmiddel og tørk grundig. Sørg for at alt spor av rengjøringsmiddel er fjernet. Bruk ikke skadelige eller skrapeende rengjørere/pudder, skrubbeputer eller stålull ettersom de vil skade eller skrape hobplaten eller skade kontrollpanelet.
- Støv, fett og væsker fra mat som har kokt over må fjernes så fort som mulig. Hvis de stivner kan det bli vanskelig å fjerne dem. Bruk ikke kniv eller andre skarpe redskaper ettersom de kan skade hobplaten eller kontrollpanelet.

luftinnløp og luftventil:

- Etter lange bruksperioder kan skitt og støv samle seg i luftinnløpet eller luftventilen. Rengjør med en myk, fleksible børste. Bruk aldri vann for å vaske.

service og kundeservice

- Hvis ledningen er skadet må den, på grunn av sikkerhetsårsaker, bli skiftet ut av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør

Hvis du trenger hjelp med:

- bruk av induksjonshoben eller
- service eller reparasjoner (i eller utenfor garantien)

Kontakt Kenwood-forhandleren eller din autoriserte Kenwood-reparatør.

Ha ditt modellnummer klart- det befinner seg på utsiden av din induksjonshob.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

feilsøkingssveiviser

problemer	forslag
Etter at apparatet har blitt plugget i og strømkappen skrudd på. Ingen indikatorer lyser	• Sjekk at pluggen har blitt riktig satt i og at strømmen er koblet på • Hvor passende sjekk pluggledningen
LED-displayet lyser opp, men varming starter ikke når strømkontroll har blitt justert	• Sjekk at pan er tilstede • Sjekk at pan passer • 1 Sjekk at pan er sentralt plassert
Varmer stopper plutselig i løpet av bruk	• Sjekk strømforsyning til apparat • Sjekk at luftinngang til luftventilen ikke er blokkert • Sjekk at tidsperioden ikke er avsluttet • Sjekk at apparatet ikke er overoppvarmet eller har gått inn i feilmodus – plugg fra, la kjøle ned og prøv igjen senere
Feilkoder oppstår: E3, E6	• Apparatet kan ha blitt overoppvarmet/kokt tørt. Plugg fra apparatet og la kjøle ned og prøv igjen senere
E7, E8	• Fluktuerer i hovedstrømforsyning. Plugg fra apparatet og vent inntil strømforsyningen er stabil.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Send det til reparasjonsanlegg for reparasjon

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

tärkeä huomautus vartaloon implanttina asetetun laitteen käyttäjille

- Induktiokeittolevy saa aikaan lyhyellä etäisyydellä vaikuttavan magneettikentän. Jos käyttäjällä on sydämentahdistin tai muu aktiivinen implantti, kysy lääkäriltä ennen käyttämistä, vaarantaako käyttäminen terveyden.

turvallisuus

- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta, jos se, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käyttämisen aikana.
- Älä anna virtajohdon roikkua työpöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Irrota laitteen pistoke sähköpistorasiasta ennen puhdistamista tai kun laitetta ei käytetä.
- Varmista, että muiden sähkölaitteiden virtajohdot eivät kosketa induktiokeittolevyä.
- Tietty osat ovat erittäin kuumia induktiokeittolevyn käyttämisen aikana ja käyttämisen jälkeen. Keittolevy kuumenee. Älä koske kuumia pintoja.
- Kattila tai pannu ja sen sisältö kuumenevat käytön aikana.
- Kun kattila tai pannu on nostettu pois induktiokeittolevyltä, aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Älä naarmuta keittolevyä terävillä esineillä.
- Älä käytä keittolevyä työskentelytasona.
- Älä säilytä mitään keittolevyn päällä.
- Älä käytä induktiokeittolevyä, jos se on rikki tai jos siinä on halkeamia.
- Älä kosketa säätimiä kuumien tai terävien esineiden avulla.
- Kun induktiokeittolevy on käytössä tai kuuma, älä aseta sen päälle alumiinifoliota, kangasta, muovia tai muita esineitä, joita ei ole tarkoitettu asetettaviksi sen päälle. Ruoanvalmistamisen aikana käytettävää alumiinifoliota ei saa päästää kosketuksiin keittolevyn kanssa.
- Älä anna kasarin tai paistinpannun kahvan työntyä keittolevyltä ulos. Muutoin turvallisuus voi vaarantua.
- Varmista ennen keittolevyn käyttämistä, että kattilan tai paistinpannun pohjassa tai keittolevyn pinnalla ei ole vettä, rasvaa tai likaa.
- Älä käytä karkeapohjaisia paistinpannuja tai kattiloita. Muutoin keittolevyn pinta voi vaurioitua.
- Älä peitä ilmanvaihtoaukkoja äläkä anna niiden tukkeutua. Varmista aina käyttäessäsi induktiokeittotasoa, että ilma kiertää sen ympärillä tehokkaasti.
- Induktiokeittolevyä ei saa käyttää verhojen tai muiden syttyvien materiaalien lähellä tai alla.
- Älä irrota induktiokeittotason pistoketta pistorasiasta katkaisematta ensin virtaa.
- Älä käytä laitetta kaasulieden tai ruostumattomasta teräksestä tai raudasta valmistetun työtasen tai pinnan päällä.
- Älä aseta tätä laitetta lähelle avotulta tai kuumaa liettä tai uunia tai sen päälle.
- Älä käytä tätä laitetta lämpölevynä.
- Lämmitä induktiokeittolevyllä vain ruokaa tarkoitukseen soveltuvassa ruoanvalmistusastiassa.
- Älä kuumenna tyhjää ruoanvalmistusastiaa.

- Jos ruoanvalmistusastian sisältö syttyy tuleen, irrota pistoke pistorasiasta, peitä ruoanvalmistusastia kostealla liinalla ja anna sen jäähtyä ennen käsittelymistä.
 - Jos ruoanvalmistusastia kuumenee liikaa tai kiehuu tyhjäksi, irrota pistoke pistorasiasta ja anna ruoanvalmistusastian jäähtyä.
 - Ylikuumenemista on aina vältettävä. Muutoin ruoanvalmistusastia voi vaurioitua pysyvästi.
 - Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä, ei saa jättää induktiokeittolevylle, sillä ne voivat kuumentua.
 - Kun laitetta käytetään, älä aseta sen lähelle luottokortteja, magneettisia tietovälineitä tai herkkiä elektronisia laitteita.
 - Älä käytä laitetta ulkona.
 - Kun induktiokeittolevyä käytetään, aseta vaakasuoralle tasaisella kuumuutta kestäväälle pinnalle vähintään 10 cm:n päähän seinästä.
 - **Laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden (ei myöskään lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.**
 - Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
 - Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Kenwood ei vastaa seurauksista, jos laitetta käytetään väärin tai jos näitä käyttöohjeita ei noudateta.
 - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- soveltuvat ruoanvalmistusastiat**
- Käytä vain tasapohjaisia ruoanvalmistusastioita, jotka soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevylle. Kysy tarvittaessa lisätietoja ruoanvalmistusastian valmistajalta.

Jos ruoanvalmistusastia ei ole yhteensopiva induktiokeittolevyn kanssa, sitä ei tunnisteta.

- Induktiokeittolevylle voi käyttää ruoanvalmistusastioita, joiden pohjan läpimitta on 12–25 cm..
- Ei ole suositeltavaa käyttää metallisia keittiötyövälineitä, sillä jos ne jätetään ruoanvalmistusastiaan kypsennyksen aikana, induktio voi kuumentaa niitä.

ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin laitteen pohjaan merkitty.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen induktiokeittolevyn käyttämistä ensimmäistä kertaa

Pyyhi keittolevy puhtaaksi hoitaminen ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

selite

- A** keittolevy
- B** ruoanvalmistusastialle tarkoitettu alue
- C** säädin
- D** virta-/valmiustilapainike
- E** valikko-/asetuspainike
- F** valikko-/ajanpidennyspainike
- G** LED-näyttö
- H** valikko-/ajanlyhennyspainike
- I** aikapainike:
- J** turbopainike

induktiokeittolevyn käyttäminen

Huomaa: Painikkeet ovat kosketuspainikkeita. Niitä käytetään koskettamalla niitä sormella. Älä napsauta sormenkynnellä.

- 1 Työnnä induktiokeittolevyn pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. LED-näytössä vilkkuu L. Laite on nyt valmiustilassa.
- 2 Paina virta-/valmiustilapainiketta **D**. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu, ja puhallin käynnistyy. Laite on nyt valmiina kuumentamaan.
- 3 Aseta ruoanvalmistusastia induktiokeittolevyn keskelle siinä näkyvän renkaan sisäpuolelle **B**.

Huomaa: Voit säätää tehoa eli lämpötilaa ja aikaa C-säätimen sekä ajanpidennys- ja lyhennyspainikkeiden (+ / -) F ja H avulla.

Voit käyttää säädintä painamalla sitä, kunnes se napsahtaa, ja vapauttamalla C-painikkeen. Voit pidentää aikaa kääntämällä myötäpäivään ja lyhentää aikaa kääntämällä vastapäivään.

Huomaa: Voit käynnistää induktiokeittolevyn vapauttamalla säätimen edellä kohdassa 2 kuvatulla tavalla.

Jos induktiokeittolevy käynnistetään mutta sille ei aseteta ruoanvalmistusastiaa, se siirtyy valmiustilaan 1 minuutin kuluttua.

Jos mitään valikkoa ei valita, induktiokeittolevy siirtyy valmiustilaan 10 sekunnin kuluttua.

- 4 Valitse valikosta haluamasi asetus painamalla valikko-/asetuspainiketta **E**.

Virta - Paina valikko-

/asetuspainiketta kerran. Tällöin käyttöön tulee oletusarvoinen 1600 watin teho. Näytössä näkyy 1600 ja virtamerkkivalo syttyy.

Tehoalue on 120–2000 wattia seuraavin portain:

120 W - 300 W - 500 W - 800 W - 1000 W - 1200 W - 1400 W - 1600 W - 1800 W - 2000 W.

Voit lisätä tai vähentää tehoa.

Kypsentäminen alkaa. Jos mitään muuta painiketta ei paineta, kypsentäminen jatkuu 2 tuntia, minkä jälkeen laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti.

Lämpötila - Paina valikko-

/asetuspainiketta kahdesti. Tällöin käyttöön tulee oletusarvoinen lämpötila 140 °C. Näytössä näkyy 140 ja lämpötilan merkkivalo syttyy. Lämpötila-alue on 60–240 °C 20 asteen portain. Voit valita haluamasi lämpötilan. Kypsentäminen alkaa. Jos mitään muuta painiketta ei paineta, kypsentäminen jatkuu 2 tuntia, minkä jälkeen laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti.

Pitäminen lämpimänä - Kun

painat valikko-/asetapainiketta kolme kertaa, induktiolevy pitää ruoan lämpimänä ja lämpimänä pitämisen merkkivalo palaa. Tällöin lämpötila on noin 60 °C ja näytössä näkyy ----. Jos mitään muuta painiketta ei paineta, lämpimänä pitäminen jatkuu 2 tuntia, minkä jälkeen laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti.

5 Kypsennysaika

Liesitaso voidaan asettaa kypsentämään tietyn ajan. Kun olet valinnut valikosta edellä kuvatulla tavalla, paina ajanvalintapainiketta. Näytössä vilkkuu 0:00 neljä kertaa ja ajan merkkivalo syttyy. Valitse kypsennysaika kääntämällä nuppia tai painamalla plus- ja miinuspainikkeita. Voit pidentää tai lyhentää aikaa pitämällä sormea painikkeilla 10 minuutin portain. Kun aika on asetettu, merkkivalo vilkkuu neljä kertaa ja jää palaman sen merkiksi että aika on asetettu. Voit vahvistaa myös painamalla aikapainiketta uudelleen. Tämän jälkeen ajastin laskee alaspäin. Jäljellä oleva aika ja asetettu teho eli lämpötila näkyvät näytössä vuorotellen. Pisin kypsennysaika on 3 tuntia.

Kun kypsennysaika on asetettu, ajastin käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.

Kun aika on asetettu ja kypsennys alkaa, plus- tai miinuspainikkeen painaminen tai säätimen kääntäminen muuttaa tehoa eli lämpötilaa ja ajan asetus nollataan.

Kun asetettu aika on kulunut, kypsennystä voidaan jatkaa vasta kun virtapainiketta on painettu.

6 Turbotoiminto

Jos painat turbopainiketta kypsentämisen aikana, tehoksi tulee 2100 wattia 30 sekunnin ajaksi. Tämän jälkeen teho eli lämpötila palautuu aiemmin asetetulle tasolle.

Huomautuksia: Kun induktiokeittolevy on toiminnassa, kuuluu korkeataajuinen ääni ja puhallin toimii. Tämä on normaalia. Kun ruoanvalmistusastia otetaan pois keittolevyltä, kuumentaminen pysähtyy heti ja kuuluu äänimerkki 2 sekunnin välein. Näyttö vilkkuu. Jos ruoanvalmistusastia ei aseteta takaisin paikalleen, virta katkaistaan automaattisesti ja keittolevy siirtyy valmiustilaan.

7 Kun lopetat induktiokeittolevyn

käyttämisen, paina virta-/valmiustilapainiketta. Kuumentaminen loppuu ja laite palaa valmiustilaan. Kun keittolevy on kuuma, H-kirjain vilkkuu. Kun keittolevy on jäähtynyt, näkyviin tulee L.

- Puhallin toimii, vaikka virta on katkaistu.
- Induktiokeittolevy toimii hieman eri tavoin kuin perinteinen keittolevy. Siksi kypsennysaikoja ja -lämpötiloja on ehkä muutettava hieman totutuista, jotta saadaan halutut tulokset.

vihjeitä

- Voit lyhentää kypsennysaikaa valitsemalla aluksi suurimman tehon. Voit ottaa varsinaisen kypsennystehon käyttöön hetken kuluttua.
- Opit oikeat asetukset kokeilemalla.
- Induktiokeittolevyä käytettäessä ruoanvalmistusastian sisältö kuumenee tavallista nopeammin.

ajastustila

Huomaa: Jos ajastinta ei oteta käyttöön, keittolevy toimii enintään 2 tuntia yhtäjaksoisesti. Tämän jälkeen se siirtyy valmiustilaan.

Ajastin voidaan ottaa käyttöön vasta kun teho on valittu.

Kosketuspainikkeiden käyttäminen: Kosketa painiketta kunnolla sormenpään tasaisella osalla. Voit muuttaa aikaa minuutteina koskettamalla minuuttipainiketta.

- 1 Voit asettaa ajastimeen ajan painamalla plus- tai miinuspainiketta. Ajastimen näytössä vilkkuu 0:00. Voit säätää ajan minuutin kerrallaan painamalla plus- tai miinuspainiketta. Voit muuttaa aikaa nopeasti 10 minuuttia kerrallaan pitämällä plus- tai miinuspainiketta painettuna. Ajastimen voi säätää välillä 1 minuutti - 3 tuntia.
- Ajastinta voi säätää koska tahansa painamalla plus- tai miinuspainiketta.

- Ajastus voidaan peruuttaa koska tahansa painamalla valikkopainiketta.
- 2 Kun kypsennysaika on asetettu, ajastin käynnistyy 5 sekunnin kuluttua.
- 3 Kun ajastettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja laite palaa valmiustilaan.
- 4 **Kun ajastettu aika on kulunut, virta katkaistaan automaattisesti ja keittolevy siirtyy valmiustilaan.**

turvaominaisuudet

- Induktiokeittolevy siirtyy valmiustilaan, jos se on käyttämättä yli minuutin ajan.
- Jos keittolevylle asetetaan läpimitaltaan alle 12 cm:n ruoanvalmistusastia, kuuluu noin 1 minuutin mittainen äänimerkki. Jos tämän ajan kuluessa sille ei aseteta oikeanlaista ruoanvalmistusastiaa, se siirtyy valmiustilaan automaattisesti.
- Jos induktiokeittolevy ylikuumenee tai ruoanvalmistusastia kiehuu kuivaksi, käyttöön tulee automaattisesti suojaustoiminto eli kuumentamista vähennetään. Jos ylikuumeneminen jatkuu, näyttöön voi tulla suojauskoodi. Lisätietoja on ongelmanratkaisuosassa.
- Jos käytön aikana esiintyy sähkönsyöttöongelmia, käyttöön tulee automaattisesti suojaustoiminto ja näyttöön tulee suojauskoodi.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että virransyöttö palaa normaaliksi. Lisätietoja on ongelmanratkaisuosassa.
- Jos mitään painiketta ei paineta kypsennyksen jatkuttua 2 tuntia, induktiokeittolevy siirtyy valmiustilaan automaattisesti.
- Kun ruoanvalmistusastia on poistettu, keittolevy lopettaa kuumentamisen.

turvallisuus-/lapsilukko

Induktiokeittolevyn turvalukko estää sen käyttämisen.

- **Voit lukita keittolevyn** painamalla plus- ja miinuspainikkeita samanaikaisesti. Tällöin vain virta/valmiustilapainike toimii.
- **Voit poistaa lukituksen** pitämällä plus- ja miinuspainikkeita painettuina 3 sekuntia.

hoitaminen ja puhdistus

- Ennen puhdistamisen aloittamista katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Älä koskaan upota induktiokeittolevyä veteen.

Keittolevy, runko ja ohjauspaneeli:

- Pyyhi kostealla kankaalla ja hankaamattomalla pesuaineella. Kuivaa perusteellisesti. Varmista, että puhdistusaine pyyhitään pois huolellisesti. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, puhdistusyynyä tai teräsvillaa. Muutoin keittolevy ja ohjauspaneeli vaurioituvat.
- Pöly, rasva ja ylikiehunut ruoka on poistettava mahdollisimman pian. Jos niiden annetaan kuivua, niiden poistamisesta tulee erittäin vaikeaa. Älä käytä veistä tai muuta terävää työvälinettä. Muutoin keittolevy tai ohjauspaneeli vaurioituvat.

Ilmanvaihtoaukko:

- Kun laitetta on käytetty pitkään, ilmanvaihtoaukkoon voi kertyä likaa ja pölyä. Puhdista pehmeällä joustavalla harjalla. Älä pese ilmanvaihtoaukkoa vedellä.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan KENWOOD tai KENWOODin valtuutettu huoltoedustaja..

Jos tarvitset apua

- induktiokeittolevyn käyttämisessä tai
- huollon saamisessa (takuu- tai muu huolto)

ota yhteys Kenwoodin jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltokorjaamoon. Varaa mallinumero käsille. Se näkyy induktiokeittolevyn pohjassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttää virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ongelmanratkaisu

ongelma	ehdotus
Kun pistoke on työnnetty pistorasiaan ja virtapainiketta on painettu, mikään merkkivalo ei syty.	• Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa ja että virta on kytketty. • Jos pistokkeessa on sulake, tarkista se.
LED-merkkivalo syttyy mutta kuumentaminen ei ala, vaikka teho on säädetty.	• Tarkista, että keittolevyllä on ruoanvalmistusastia. • Tarkista, että ruoanvalmistusastia on yhteensopiva induktiolevyn kanssa. • Tarkista, että ruoanvalmistusastia on keittolevyn keskellä.
Kuumentaminen pysähtyy käytön aikana.	• Tarkista virransyöttö laitteeseen. • Tarkista, että ilma kiertää eikä ilmanvaihtoaukko ole tukossa. • Tarkista, että ajastus ei ole päättynyt. • Tarkista, että laite ei ole ylikuumentunut tai siirtynyt virhetilaan. Irrota pistoke pistorasiasta, anna laitteen jäähtyä ja yritä uudelleen.
Näkyv virhekoodi: E3, E6	• Laite on ehkä ylikuumentunut tai kattila on kiehunut tyhjäksi. Irrota pistoke pistorasiasta, anna jäähtyä ja yritä myöhemmin uudelleen.
E7, E8	• Jos sähkövirran jännite vaihtelee, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että vaihtelut tasaantuvat.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Toimita laite valtuutettuun huoltokorjaamoon.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- **önemli not – tıbbi implantlar**
- İndüksiyon ocağı kısa mesafeli manyetik alanlar yaratır. Eğer yakın mesafedeki bir kullanıcı veya kişi kalp pili ya da başka aktif bir implanta sahipse, olası sağlık risklerine maruz kalmamak için lütfen bir doktora danışın.

güvenlik

- Bu cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya asla batırmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihaz, kablo veya fiş kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetleri'.
- Kullanım sırasında cihazın başından ayrılmayın.
- Kabloyu masanın veya çalışma yüzeyinin kenarından sarkıtmayın ve sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Kullanmadığınızda veya temizlemeden önce fişini çekin.
- Yakında bulunan diğer elektrik cihazların kablolarının indüksiyon ocağına temas etmediğinden emin olun.
- İndüksiyon ocağının kullanımı sırasında ve sonrasında bazı parçalar çok ısınır. Ocak plakası artık ısı sebebiyle sıcak kalır Sıcak kısımlara dokunmayın.
- Tava ve içindekiler kullanımdan sonra sıcak kalır.
- Tavayı indüksiyon ocağının üstünden aldıktan sonra, ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
- Ocak plakasını keskin nesnelerle çizmeyin.
- Ocak plakasını çalışma alanı olarak kullanmayın.
- Ocak plakasını hiç bir zaman saklama alanı olarak kullanmayın.

- Ocak plakası herhangi bir şekilde kırılmış veya hasar görmüşse indüksiyon ocağını kullanmayın.
- Kontroller üzerine sıcak veya keskin nesneler veya tavalar koymayın.
- İndüksiyon ocağı sıcak veya kullanımda olduğunda, hiç bir zaman kağıt, alüminyum folyo, kumaş, plastik malzeme ya da diğer alakasız nesneleri ocak plakası üzerine koymayın. Pişirme sırasında malzemeleri örtmek için kullanılan folyonun ocak plakasıyla doğrudan temas etmesine izin vermeyin.
- Güvenlik sebebiyle, tavanızın tutamağını çalışma alanına sarkacak şekilde bırakmayın.
- Pişirmeden önce pişirme tavaasının altının ve ocak plakasının su, gres veya diğer kirlerden arınmış olduğundan emin olun.
- Kaba tabanlı tavaları kullanmayın, bunlar ocak plakasını çizebilir.
- Hava girişlerinin veya hava çıkışlarının örtülmesine veya herhangi bir şekilde kapatılmasına izin vermeyin. Çalışma sırasında indüksiyon ocağının çevresinde yeterli havalandırma olduğundan emin olun.
- İndüksiyon ocağı perdelerin veya diğer yanıcı maddelerin yanında veya altında kullanılmamalıdır.
- İndüksiyon ocağını çalışırken kapatmadan asla fişini çekmeyin.
- Cihazı asla gaz ocağı veya paslanmaz çelik ya da demir çalışma alanları üzerinde kullanmayın.
- Bu cihazı yanan bir cismin, sıcak plakanın üzerine ya da yanına veya ısıtılmış fırının içine koymayın.
- Cihazı sıcak plaka olarak kullanmayın.
- İndüksiyon ocağını uygun tavalar içerisinde gıda ısıtmak dışında bir amaçla kullanmayın.

- Asla boş tavalar ile kullanmayın.
- Eğer beklenmedik bir şekilde tavanın içindeki malzemeler tutuşursa: cihazı prizden çekin, tavanın üstünü ıslak bir bez ile örtün ve tamamen soğumaya bırakın.
- Tüm ocaklarda olduğu gibi pişirme kabı aşırı ısınır ve içindekiler kuruyarak dibi tutarsa, indüksiyon ocağından kaldırmadan önce ısı kaynağının prizden çekilmesi ve tamamen soğumasının beklenmesi önemlidir.
- Her zaman aşırı ısıtmadan kaçınılmalıdır. Sürekli aşırı ısıtma pişirme kabınıza kalıcı hasar verebilir.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler pişirme alanının yüzeyine konulmamalıdır, bu gibi nesneler burada ısınabilirler.
- Kredi kartı, manyetik araçlar veya hassas elektronik ekipmanları cihaz kullanımdayken yakınına koymayın.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Çalıştırırken indüksiyon ocağı yatay olarak ısıya dayanıklı bir yüzey üstüne ve duvardan en az 10 cm mesafeye konmalıdır.
- **Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelli kişiler tarafından (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış veya bu kişilerin güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan, bilgi ve deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.**
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanım için değildir.

uygun pişirme kapları

- Sadece düz tabanlı indüksiyon ocağına uygun kaplar kullanın. Emin değilseniz tavanınız üreticisinden kontrol edin. Eğer uygun değilse indüksiyon ocağı tavayı algılamaz.
 - İndüksiyon ocağı çapı 12 – 25cm olan tavalar için uygundur.
 - Metal pişirme gereçleri tavsiye edilmez, çünkü tavanın içinde unutulduklarında indüksiyon ocağı tarafından ısıtılabilirler.
- ### **fişe takmadan önce**
- Elektrik kaynağınızın indüksiyon ocağınızın alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
 - Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

indüksiyon ocağınızın ilk kullanımından önce

Ocak plakasını silin bkz 'bakım ve temizlik'.

parçalar

- A ocak plakası
- B tava kılavuzu
- C kontrol düğmesi
- D açma/bekleme düğmesi
- E menü/ayar düğmesi
- F menü/zaman arttırma düğmesi
- G LED ekran
- H menü/zaman azaltma düğmesi
- I zaman düğmesi
- J turbo düğmesi

indüksiyon ocağınızı kullanma

Not: ocağın üzerindeki düğmeler sıcaklığa-dokunmaya hassastır; parmağınızın ucunu üstüne koymanız ile çalışırlar. Tırnağınız ile dokunmayın.

- 1 İndüksiyon ocağını fişe takın. Cihaz bir kez bipler, LED ekran yanıp söner ve "L" gösterir. Cihaz şimdi bekleme modundadır.
- 2 Açma/bekleme düğmesine **D** basın, açma/bekleme göstergesi yanıp söner ve fan çalışır. Cihaz şimdi bekleme modunda ısıtma için hazır durumdadır.
- 3 Tavayı indüksiyon ocağının ortasına ocak plakasının **B** üstündeki tava kılavuzları içine gelecek şekilde yerleştirin.

Not: güç seviyesi veya sıcaklık ve pişirme süresi ya kontrol düğmesini C ya da arttırma / azaltma (+ / -) düğmelerini F ve H kullanarak ayarlanabilir.
Kontrol düğmesini kullanmak için, klik sesi duyulana kadar bastırın ve sonra serbest bırakın C.
Daha sonra arttırmak için saat yönünde veya azaltmak için saat yönünün tersinde çevirebilirsiniz.

Not: kontrol düğmesini serbest bırakmak ocağı yukarıdaki 2 nolu adımdaki ile aynı şekilde açar.
Ocak açıldıysa ancak üzerine tava yerleştirilmediyse, ocak 1 dakikadan sonra yine ısıtma için hazır bekleme moduna dönecektir.
Bir menü ayarlanmazsa/seçilmezse ocak 10 saniye sonra bekleme moduna geçecektir.

- 4 Menü / ayar düğmesi **E** ile istediğiniz menü ayarını seçin
Güç - 'menü/ayar' düğmesine bir kez basın, 1600 watt güç seviyesi seçilecektir, ekranda '1600' gösterilir ve güç göstergesi yanar. Normal güç aralığı aşağıdaki sıra ile 120w ila 2000w arasındadır: 120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w
İstenecek gücü artırın veya azaltın
Pişirme başlayacaktır. Başka bir düğmeye basılmadığı takdirde, pişirme 2 saat devam eder, sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Sıcaklık - 'menü/ayar' düğmesine iki kez basın, varsayılan sıcaklık olarak 140°C seçilir, ekranda '140' gösterilir ve sıcaklık göstergesi ışığı yanar. Sıcaklık aralığı 20°C adımlarla 60°C ila 240°C arasındadır, istediğiniz sıcaklığa arttırabilir veya azaltabilirsiniz. Pişirme başlayacaktır. Başka bir düğmeye basılmadığı takdirde, pişirme 2 saat devam eder, sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Ilık tutma - 'menü/ayar' düğmesine üç kez basın, indüksiyon ocağı ılık tutma ayarına gelecektir ve ılık tutma göstergesi ışığı yanacaktır. Ilık tutma 60°C civarındadır; ekran "----" şeklindedir Başka bir düğmeye basılmadığı takdirde, ocak 2 saat boyunca ılık tutma modunda kalır, sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

5 Pişirme süresi.

Ocak sabit bir süre pişirme için ayarlanabilir. Menüü yukarıda belirtilen şekilde seçtikten sonra, "zaman" düğmesine basın; ekran dört kez "0:00" yanıp söner ve gösterge ışığı yanar. İstedığınız pişirme süresini seçmek için kontrol düğmesini çevirin veya + / - düğmelerine basın. Parmağınızı düğmelerin üzerinde tutmak süreyi q0 dakikalık adımlarla artıracak veya azaltacaktır

Süre ayarlandığında, dört kez yanıp söner ve ekranda sabit kalarak ayarlandığını onaylar. Alternatif olarak onaylamak için 'zaman' düğmesine tekrar dokununuz. Bunun ardından saat geri saymaya başlar; ekranda dönüşümlü olarak kalan süre ve ayarlanan güç ya da sıcaklık gösterilir.

Ayarlanabilecek maksimum pişirme süresi 3 saattir.

Pişirme süresi ayarlandığında, zamanlayıcı 5 saniye sonra geri saymaya başlar.

Süresi ayarlanmış pişirme sırasında + veya - düğmelerine basmak ya da kontrol düğmesini çevirmek güç ya da sıcaklığı değiştirecek ve ayarlanan süreyi iptal edecektir.

Sabit süreli pişirme tamamlandıktan sonra, başka pişirme yapılabilmesi için önce "açma/kapama" düğmesine basılması gereklidir.

6 Turbo fonksiyonu.

Pişirme sırasında 'turbo' düğmesine basılması gücü 30 saniye için 2100 watt değerine yükseltir; bu sürenin ardından ocak daha önceden ayarlanmış güç veya sıcaklığa döner.

Notlar: İndüksiyon ocağı çalışırken yüksek frekans sesi olacaktır ve fan çalışacaktır. Bu normaldir.

Tava ocağın üzerinden alınır alınmaz ocak ısıtmayı hemen durdurur ve her 2 saniyede bir bip sesi duyulur.

Mevcut ekran/ayarlar yanıp söner. Tava 60 saniye içinde geri konmazsa, ocak otomatik olarak kapanır ve bekleme moduna geçer.

7 Pişirmeyi tamamladığınızda

açma/bekleme düğmesine basın, pişirici ısıtmayı durduracak ve bekleme moduna geçecektir. LED yanıp söner ve "H" gösterir, bu esnada plaka hala sıcaktır, sonra ocak soğurken "L" gösterir.

- Cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam eder.
- Bu indüksiyon ocağı geleneksel ocaklardan farklı çalıştığı için, en iyi sonucu almak amacıyla pişirme süresi ve sıcaklıklarında ayarlamalar yapmak gerekebilir.

İpuçları

- Pişirme süresini kısaltmak için ocağı açtığınızda gücü max konumuna getirebilirsiniz. Kısa bir süre sonra gücü gerekli seviyeye getirebilirsiniz.
- Kısa bir süre kullandıktan sonra deneyimleriniz size en doğru ayarları öğretecektir.
- Tavanın içindekiler indüksiyon ocağıyla daha hızlı ısınır.

zamanlayıcı modu

Not: Zamanlayıcı ayarlanmadıysa, ocak sürekli olarak maksimum 2 saat çalışacaktır ve sonra bekleme moduna geçecektir.

Bu süre sadece ilk güç seviyesi seçildikten sonra ayarlanabilir.

Dokunmatik kontrol düğmelerini kullanma - düğmelere parmak ucunuzla hafifçe dokununuz. Süreyi bir kaç dakika değiştirmek için düğmeye her dakika için bir kez dokununuz.

- 1 Zamanlayıcıyı ayarlamak için '+' veya '-' düğmesine basın. Zamanlayıcı ekranı '0:00' gösterecek ve yanıp sönecektir. Bu süreyi değiştirmek için süreyi 1 dakika artırmak veya azaltmak amacıyla '+' ya da '-' düğmesine basın. Süreyi 10 dakikalık artışlarla hızlı şekilde ayarlamak için parmağınızı "+" veya "-" üzerinde basılı tutunuz. Zamanlayıcı aralığı 1 dakika ila 3 saat arasındadır.

- Zamanlayıcı herhangi bir anda '+' veya '-' düğmelerine basarak ve sonra süreyi ayarlayarak ayarlanabilir.
- Zamanlayıcı fonksiyonu herhangi bir aşamada zamanı '0' olarak ayarlayarak veya menü düğmesine basarak iptal edilebilir.
- 2 Pişirme zamanı ayarlandığında, zamanlayıcı 5 saniye sonra geri saymaya başlar.
- 3 Ayarlanan süre tamamlandığında bip sesi duyulur ve güç bekleme moduna geçer.
- 4 **Pişirme süresi tamamlandığında; ocak otomatik olarak kapanır ve bekleme modunda kalır.**

güvenlik özellikleri

- İndüksiyon ocağı bir dakika içinde kullanılmadığı takdirde bekleme moduna geçer.
- Kullanımdayken, en az 12 cm çapında uygun bir tava kullanılmadıkça yaklaşık 1 dakika bip sesi duyulur. Eğer bu süre içerisinde uygun tava yerleştirilmezse indüksiyon ocağı otomatik olarak bekleme moduna geçer.
- Eğer cihaz aşırı ısınır veya tavanın içindekiler yanarsa, indüksiyon ocağı, ısıtmanın düzenlendiği koruyucu moda girer. Eğer aşırı ısınma devam ederse, cihaz koruyucu kod görüntüleyebilir (bkz sorun giderme kılavuzu).
- Kullanım sırasında elektriklerde sorun olduğu takdirde, indüksiyon ocağı otomatik olarak koruyucu moda girer ve koruyucu kod görüntüler.
- Cihazı fişten çekin ve elektriklerin normale dönmesini bekleyin (bkz sorun giderme kılavuzu).
- İndüksiyon ocağı pişirme yapıyorsa ve hiç bir düğmeye basılmamışsa 2 saat sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.
- Tava alındığında ocak pişirmeyi durdurur.

güvenlik kilidi/çocuk kilidi

İndüksiyon ocağı ocağın çalıştırılmasını önleyen bir güvenlik kilidine sahiptir.

- **Ocağı kilitlemek için** – '+' ve '-' düğmelerine aynı anda basın. Bu modda sadece Açma/Bekleme düğmesi çalışacaktır.
- **Ocağın kilidini açmak için** – '+' ve '-' düğmelerini 3 saniye basılı tutun.

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce cihazı kapatın, prizden çekin ve tamamen soğuması için bekleyin.
- İndüksiyon ocağını asla suya sokmayın.

Ocak plakası, gövde ve kontrol paneli

- Yumuşak nemli bir bezle veya aşındırıcı olmayan temizleyici ile silin ve kurulayın. Tüm temizleyici kalıntıların temizlendiğinden emin olun. Aşındırıcı veya çizici deterjanlar/tozlar, ovma süngerleri veya tel kullanmayın bunlar ocak plakasına zarar verebilir veya kontrol panelini bozabilir.
- Gıdalardan dökülen toz, yağ ve sıvılar mümkün olduğunca çabuk temizlenmelidir. Kururlarsa temizlenmeleri daha da zor olur. Bıçak veya benzer keskin aletler kullanmayın bunlar ocak plakası veya kontrol paneline zarar verebilir.
- **Hava girişi ve hava çıkışı**
- Uzun süre kullanımdan sonra hava giriş ve çıkışlarında toz birikebilir. Esnek yumuşak fırça ile temizleyin. Asla su ile temizlemeyin.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- indüksiyon ocağınızı kullanma veya
 - servis veya tamir
- Kenwood distribütörü veya yetkili Kenwood servisi ile temasa geçin. Model numaranızı hazırlayın – İndüksiyon ocağının alt tarafında bulunur.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

sorun giderme kılavuzu

sorun	öneriler
Cihazın fişi takıldıktan ve güç düğmesine basıldıktan sonra hiçbir gösterge yanmıyor.	• Fişin doğru takıldığından ve gücün açık olduğundan emin olun • Varsa fiş sigortasını kontrol edin
LED ekran yanıyor ancak güç kontrolü ayarlandığında ısıtma başlamıyor	• Tava yerleştirildiğinden emin olun • Tavanın uygunluğunu kontrol edin • Tavanın ortalandığından emin olun
Çalışma esnasında ısıtma aniden duruyor	• Cihazın güç kaynağını kontrol edin • Hava giriş ve çıkışının örtülü olmadığından emin olun • Zamanlayıcı süresinin bitmediğinden emin olun • Cihazın aşırı ısınmadığından veya hata moduna girmediğinden emin olun – fişini çekin, soğumasını bekleyin ve tekrar deneyin
Hata kodu oluştu E3, E6	• Cihaz aşırı ısındı/tavanın içindekiler yandı. Cihazın fişini çekin, soğumasını bekleyin, tekrar deneyin.
E7, E8	• Şebeke elektriğinde dalgalanma. Cihazın fişini prizden çıkartın ve güç kaynağı stabil olana kadar bekleyin.
E1, E2, E4, E5, E6	• Onarım için servise gönderin

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Před použitím tohoto zařízení Kenwood

- přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.

- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

důležitá poznámka – lékařské implantáty

- Indukční vaříč generuje magnetická pole krátkého dosahu. Pokud uživatel nebo jiná osoba v blízkosti má kardiostimulátor nebo jiný aktivní implantát, před použitím spotřebiče se poraďte s lékařem ohledně případné nekompatibility, abyste zabránili případnému ohrožení zdraví.

bezpečnost

- Spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku nenamáchejte do vody ani jiné tekutiny.
- Spotřebič, kabel ani zástrčku nepoužívejte, pokud jsou poškozené. Nechte je zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a péče o zákazníky“.
- Používaný spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo se jej chystáte vyčistit, vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- Dávejte pozor, aby se elektrické kabely ostatních spotřebičů v blízkosti nedotýkaly indukčního vaříče.
- Během a po používání indukčního vaříče jsou některé části velmi horké. Plotýnka zůstává horká kvůli zbytkovému teplu. Horkých částí se nedotýkejte.
- Nádobu a její obsah budou po použití horké.
- Po sejmutí nádoby z indukčního vaříče ji postavte na povrch odolný proti teplu.

- Dávejte pozor, abyste plotýnku nepoškrábali ostrými předměty.
- Plotýnku nepoužívejte jako pracovní povrch.
- Plotýnku nepoužívejte ke skladování.
- Pokud je plotýnka jakkoli poškozená nebo prasklá, indukční vaříč nepoužívejte.
- Na ovládací prvky nepokládejte horké ani ostré předměty nebo nádoby.
- Když je indukční vaříč v provozu nebo horký, nepokládejte na něj papír, alobal, textilie, plasty ani jiné předměty nesouvisející s vařením. Pokud jsou potraviny při vaření překryté alobalem, nesmí být alobal v přímém kontaktu s plotýnkou.
- Z bezpečnostních důvodů nenechávejte držák nádoby přesahovat přes pracovní desku.
- Před vařením zkontrolujte, zda na spodní straně nádoby a na plotýnce nejsou zbytky vody, mastnoty nebo jiných nečistot.
- Nepoužívejte nádoby s hrubým povrchem na spodní straně, protože by mohly plotýnku poškrábat.
- Hlídejte, aby větrací otvory nebyly nijak zakryté nebo zablokované. Dbejte na to, aby byl kolem používaného indukčního vaříče dostatek prostoru k větrání.
- Indukční vaříč se nesmí používat v blízkosti záclon a jiných hořlavých materiálů.
- Indukční vaříč nevytahujte z elektrické zásuvky, dokud jste jej nevypnuli.
- Spotřebič nepoužívejte na plynovém sporáku ani na pracovní desce/povrchu z nerezové oceli či železa.
- Spotřebič neumísťujte v blízkosti otevřeného ohně, elektrické plotýnky nebo do vyhřáté trouby.
- Spotřebič nepoužívejte na elektrické plotýnce.

- Indukční spotřebič nepoužívejte k ničemu jinému než k ohřevu potravin ve vhodných nádobách.
- Nepoužívejte s prázdnými nádobami.
- V případě, že obsah nádoby začal hořet: vypněte spotřebič, uduste oheň v nádobě mokrou utěrkou a před další manipulací nechte zcela vychladnout
- Stejně jako u jiných vařičů platí, že pokud omylem dojde k přehřátí a úplnému vyvaření obsahu nádoby, je nutné nejprve indukční vařič vypnout a nádobu nechat zchladnout. Teprve pak nádobu z vařiče sundejte.
- Je nutné zabránit zbytečnému přehřívání. Neustálé přehřívání může trvale poškodit nádoby.
- Na povrch vařiče nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce či poklice, protože by se mohly zahřát.
- K používanému spotřebiči nepřibližujte platební karty, magnetická média ani citlivá elektronická zařízení.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Během používání musí být indukční vařič umístěn vodorovně, na rovném povrchu odolném vůči teple, alespoň 10 cm od stěn na všech stranách.
- **Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud nebyly o používání náležitě poučeny nebo nejsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.**
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

vhodné nádoby

- Používejte pouze nádoby s plochým dnem, které jsou vhodné pro indukční vařiče. V případě pochybností kontaktujte výrobce nádoby. Pokud nádoba není vhodná, indukční vařič ji nedokáže detekovat.
- Indukční vařič je určen pro nádoby s průměrem dna 12–25 cm.
- Nedoporučuje se používat kovové kuchyňské náčiní, protože se může indukčním vařičem zahřát, pokud je při vaření ponecháte v nádobě.

před zapojením

- Zkontrolujte, zda parametry elektrické zásuvky odpovídají těm uvedeným na spodní straně indukčního vařiče.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím indukčního vaříče

Otřete plotýnku, viz „péče a čištění“.

popis

- A** plotýnka
- B** značky pro nádoby
- C** ovládací knoflík
- D** tlačítko zapnout/pohotovostní režim
- E** tlačítko nabídka/nastavit
- F** tlačítko nabídka/zvýšení času
- G** LED displej
- H** tlačítko nabídka/snížení času
- I** tlačítko času
- J** tlačítko turbo

používání indukčního vaříče

Pozn.: Tlačítka na vaříči jsou citlivá na dotyk a teplotu. Ovládají se bříškem prstu, nikoli nehtem.

- 1 Indukční vaříč zapojte do zásuvky. Spotřebič jednou pípne, LED displej zabliká a zobrazí „L“. Spotřebič je v pohotovostním režimu.
- 2 Zmáčkněte tlačítko „zapnout/pohotovostní režim“ **D**, začne blikat příslušná kontrolka a spustí se ventilátor. Spotřebič je nyní v pohotovostním režimu připravený na ohřívání.
- 3 Nádobu postavte doprostřed indukčního vaříče tak, aby byla uvnitř značek pro nádoby **B** na plotýnce.

Pozn.: Výkon nebo teplotu a čas vaření lze nastavit pomocí ovládacího knoflíku C nebo tlačítek F a H pro zvýšení/snížení (+/-). Ovládací knoflík C se používá tak, že jej zmáčknete, dokud necvakne, a pak jej pustíte.

Pak jím můžete otáčet ve směru hodinový ručiček, abyste zvýšili hodnotu, nebo proti směru hodinových ručiček, abyste hodnotu snížili. Pozn.: Uvolněním ovládacího knoflíku vaříč zapnete

stejně jako v bodě 2 výše.

Pokud vaříč zapnete, ale nepostavíte na něj žádnou nádobu, vaříč se po 1 minutě přepne do pohotovostního režimu připraveného na ohřívání. Pokud nenastavíte/nezvolíte žádnou nabídku, vaříč se po 10 sekundách přepne do pohotovostního režimu.

- 4 Pomocí tlačítka „nabídka/nastavit“ **E** vyberte požadované nastavení z nabídky
Power (Výkon) – když tlačítko „nabídka/nastavit“ zmáčknete jednou, zvolí se výchozí úroveň výkonu 1600 wattů, na displeji se zobrazí „1600“ a bude svítit kontrolka napájení. Normální rozsah výkonu je od 120W do 2000 W v následujících krocích:
120 W – 300 W – 500 W – 800 W – 1000 W – 1200 W – 1400 W – 1600 W – 1800 W – 2000 W
Zvyšte nebo snižte hodnotu na požadovaný výkon.
Spustí se vaření. Když nezmáčknete žádné jiné tlačítko, bude vaření pokračovat 2 hodiny a poté se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Temperature (Teplota) – když tlačítko „nabídka/nastavit“ zmáčknete dvakrát, zvolí se výchozí teplota 140° C, na displeji se zobrazí „140“ a bude svítit kontrolka teploty. Rozsah teplot je 60° C až 240° C v krocích po 20°C. Zvyšte nebo snižte hodnotu na požadovanou teplotu.
Spustí se vaření. Když nezmáčknete žádné jiné tlačítko, bude vaření pokračovat 2 hodiny a poté se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Keep warm (Udržet teplotu) – když tlačítko „nabídka/nastavit“ zmáčknete třikrát, nastaví se indukční vaříč na udržení teploty a bude svítit kontrolka udržení teploty. Teplota se udržuje kolem 60° C a na displeji je zobrazeno „----“.

Pokud nezmáčknete žádné jiné tlačítko, bude vaříč udržovat teplotu 2 hodiny a poté se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

5 Doba vaření.

U vaříče jde nastavit pevná doba vaření. Po zvolení nabídky podle popisu výše zmáčknete tlačítko „čas“. Na displeji čtyřikrát zabliká „0:00“ a bude svítit kontrolka času. Otočením ovládacího knoflíku nebo zmáčknutím tlačítek + / - zvolte požadovanou dobu vaření.

Podržením tlačítka se bude čas zvyšovat/snižovat v krocích po 10 minutách.

Nastavený čas čtyřikrát zabliká a pak bude displej trvale svítit na znamení, že je čas nastaven.

Hodnotu můžete také potvrdit dalším zmáčknutím tlačítka „čas“.

Poté se začne čas odpočítávat a na displeji se bude střídat zbývajícím čas a nastavený výkon nebo teplota.

Maximální doba vaření, kterou jde nastavit, je 3 hodiny.

Po nastavení doby vaření začne časovač po 5 sekundách odpočítávat.

Když během vaření s nastavenou dobou zmáčknete tlačítko + nebo – nebo otočíte ovládacím knoflíkem, změni se výkon nebo teplota a nastavená doba se zruší.

Po dokončení vaření s nastavenou dobou je před dalším vařením nutné zmáchnout tlačítko „zapnout/pohotovostní režim“.

6 Funkce turbo.

Když během vaření zmáčknete tlačítko „turbo“, zvýšíte na 30 sekund výkon na 2100 wattů. Poté se vaříč vrátí na původně nastavený výkon nebo teplotu.

Pozn.: Když je indukční vaříč v provozu, vydává přerušovaný vysokofrekvenční zvuk a je v provozu ventilátor. To je normální. Po sejmutí nádoby z vaříče přestane vaříč hned hřát a každé 2 sekundy se ozve pípnutí.

Stávající hodnota/nastavení na displeji bude blikat. Pokud nádobu do 60 sekund nevrátíte zpět, vaříč se automaticky vypne a bude v pohotovostním režimu.

7 Po dokončení vaření zmáčknete tlačítko „zapnout/pohotovostní režim“. Vaříč přestane hřát a vrátí se do pohotovostního režimu. LED bude blikat a zobrazovat „H“, dokud je plotýnka stále horká. Po vychladnutí vaříče se pak zobrazí „L“.

- Ventilátor bude v provozu i po vypnutí spotřebiče.
- Protože indukční vaříč funguje trochu jinak než tradiční vaříč, je možné, že k dosažení požadovaných výsledků budete muset upravit předpokládané doby vaření a teploty.

tipy

- Abyste zkrátili dobu vaření, můžete výkon po zapnutí spotřebiče nastavit na maximální hodnotu. Po krátké době pak můžete výkon nastavit na požadovanou hodnotu.
- Brzy se ze zkušeností naučíte, které nastavení se hodí pro vaše potřeby.
- Na indukčním vaříči se obsah nádoby ohřívá rychleji.

režim časovače

Pozn.: Pokud nenastavíte časovač, bude vaříč zapnutý maximálně 2 hodiny a poté se přepne do pohotovostního režimu.

Časovač jde nastavit až po zvolení počáteční úrovně výkonu.

Použití dotykových ovládacích tlačítek – tlačítko silně stiskněte bříškem prstu. Pokud chcete čas změnit o několik minut, zmáčknete tlačítko pro každou minutu nastavení.

- 1 Časovač nastavíte tak, že zmáčknete tlačítko + nebo -. Na displeji časovače začne blikat 0:00. Čas upravíte pomocí tlačítek + nebo -, kdy každé zmáčknutí změni čas o 1 minutu. Pokud chcete

změnit čas rychle po 10 minutách, držte tlačítko + nebo - zmáčknuté. Rozsah časovače je 1 minuta až 3 hodiny.

- Časovač můžete kdykoli změnit, když zmáčknete tlačítko + nebo – a upravíte čas.
 - Funkci časovače můžete kdykoli zrušit nastavením času „0“ nebo zmáčknutím tlačítka nabídky.
- 2 Po nastavení doby vaření začne časovač po 5 sekundách odpočítávat.
 - 3 Po dosažení nastavené doby se ozve pípnutí a vaříč se přepne do pohotovostního režimu.
 - 4 **Po dokončení vaření s časovačem se vaříč automaticky vypne a bude v pohotovostním režimu.**

bezpečnostní funkce

- Nepoužívaný indukční vaříč se po jedné minutě přepne do pohotovostního režimu.
- Pokud nepoužijete vhodnou nádobu s průměrem alespoň 12 cm, bude vaříč asi minutu pípat. Pokud během této doby na vaříč nepostavíte vhodnou nádobu, indukční vaříč se automaticky přepne do pohotovostního režimu.
- Pokud se spotřebič přehřeje nebo se vyvaří obsah nádoby, přepne se indukční vaříč automaticky do ochranného režimu, kdy je ohřívání regulováno. Pokud bude přehřívání pokračovat, může spotřebič zobrazit ochranný kód (viz průvodce odstraňováním potíží).
- Pokud se během používání vyskytnou problémy s napájením, přepne se indukční vaříč automaticky do ochranného režimu a zobrazí ochranný kód.
- Spotřebič odpojte od napájení a počkejte, až se napájení vrátí do normálního stavu (viz průvodce odstraňováním potíží).
- Pokud je indukční vaříč v provozu a po dobu 2 hodin nezmáčknete žádné tlačítko, automaticky se přepne do pohotovostního režimu.
- Po sejmutí nádoby přestane indukční vaříč vařit.

bezpečnostní zámek/dětská pojistka

Indukční vaříč má bezpečnostní zámek, který zabrání jeho používání.

- **Zamknutí vaříče** – zmáčknete současně tlačítka + a -. V tomto režimu bude fungovat pouze tlačítko zapnout/pohotovostní režim.
- **Odemknutí vaříče** – zmáčknete současně tlačítka + a - na 3 sekundy.

péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vypněte, vytáhněte ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.
- Nenamáčejte indukční vaříč do vody.

Plotýnka, tělo a ovládací panel:

- Otrete vlhkým hadříkem nebo pomocí jemného čistícího prostředku a důkladně osušte. Odstraňte všechny zbytky čistícího prostředku. Nepoužívejte drsné čistící prostředky/prášky, drsné houbičky ani drátěnky, protože by mohlo dojít k poškození nebo prasknutí plotýnky nebo poškození ovládacího panelu.
- Prach, mastnotu a tekutiny z potravin, které přetekly, je nutné co nejdříve odstranit. Pokud by zaschly, bylo by jejich odstranění obtížnější. Nepoužívejte nůž ani jiný ostrý nástroj, protože byste mohli poškodit plotýnku nebo ovládací panel.

Větrací otvory:

- Po delším používání se mohou ve větracích otvorech nahromadit nečistoty a prach. Otvory vyčistěte měkkým pružným kartáčkem. Neumývejte vodou.

servis a péče o zákazníky

- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit společnost KENWOOD nebo autorizovaný servis společnosti KENWOOD.
 - pokud potřebujete pomoc s:
 - používáním indukčního vařiče nebo
 - servisem a opravami (v rámci i mimo záruky)
- kontaktujte distributora společnosti Kenwood nebo autorizovaný servis společnosti Kenwood. Připravte si číslo modelu, které najdete na spodní straně indukčního vařiče.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

průvodce odstraňováním potíží

problém	doporučení
Po zapojení spotřebiče do zásuvky a jeho zapnutí se nerozsvítí žádné kontrolky	• Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunutá a zda je zapnuto napájení • Pokud je zástrčka vybavená pojistkou, zkontrolujte ji
LED displej se rozsvítí, ale po nastavení výkonu se nespustí ohřívání	• Zkontrolujte, jestli je na vařiči nádoba • Zkontrolujte vhodnost nádoby • Zkontrolujte, zda je nádoba postavená uprostřed
Ohřívání během provozu náhle přestane	• Zkontrolujte napájení spotřebiče • Zkontrolujte, zda nejsou ucpané větrací otvory • Zkontrolujte, zda neskončila nastavená doba časovače • Zkontrolujte, zda se spotřebič nepřehřívá nebo se nepřepnul do chybového režimu – vytáhněte ze zásuvky, nechte vychladnout a zkuste to později znovu
Zobrazí se chybové kódy: E3, E6	• Spotřebič se mohl přehřát/mohlo dojít k vyvaření obsahu nádoby. Spotřebič vytáhněte ze zásuvky, nechte vychladnout a zkuste to později znovu
E7, E8	• Výkyvy v napájení. Odpojte přístroj a počkejte, dokud se napájení neustálí.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Odešlete do servisu k opravě

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- **fontos megjegyzés – orvosi implantátumok**
- Az indukciós főzőlap rövid hatótávolságú elektromágneses mezőt hoz létre. Ha a készülék közvetlen közelében álló személy pacemakert vagy más aktív implantátumot használ, akkor az esetleges egészségi kockázatok megelőzése érdekében a készülék használata előtt beszéljen orvosával.

biztonság

- A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használja a készüléket, a vezetéket vagy a dugaszt, ha az sérült. Ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.
- Ha nem használja a készüléket, vagy meg szeretné tisztítani, akkor a dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Ügyeljen arra, hogy a közelben lévő készülékek elektromos csatlakozó vezetékai ne érintkezzenek az indukciós főzőlappal.
- Használat közben és után az indukciós főzőlap egyes részei nagyon forrók. A főzőlap az edény hőjétől forró marad. Ne érjen hozzá a forró részekhez.
- Az edény és annak tartalma forró marad a készülék használata után is.

- Az edényt az indukciós főzőlapról való levétel után hőálló felületre helyezze.
- Ügyeljen arra, hogy ne karcolja meg a főzőlapot valamilyen éles tárggyal.
- A főzőlapot ne használja munkafelületként.
- Soha ne tároljon semmit a főzőlapon.
- Ne használja az indukciós főzőlapot, ha a lap felülete törött vagy bármilyen repedés látszik rajta.
- Ne helyezzen forró vagy éles eszközöket vagy edényeket a vezérlőpultra.
- Soha ne helyezzen papírt, alufóliát, műanyagot vagy egyéb nem odavaló tárgyat a főzőlapra, ha az használatban van vagy meleg. A főzésnél az étel letakarására használt fólia ne kerüljön közvetlen kapcsolatba a főzőlap felületével.
- A biztonság érdekében vigyázzon, hogy a serpenyő fogantyúja soha ne nyúljon ki a munkafelületről.
- A főzés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy az edény alján és a főzőlap felületén ne legyen víz, zsír vagy más szennyeződés.
- Ne használjon durva aljú edényt, mert az megkarcolhatja a főzőlap felületét.
- A főzőlap szellőzőnyílásait mindig hagyja szabadon. Ügyeljen arra, hogy működés közben mindig megfelelő szellőzés legyen az indukciós főzőlap környezetében.
- Az indukciós főzőlap nem használható függöny alatt vagy más éghető anyag közelében.
- Működés közben soha ne húzza ki az indukciós főzőlap dugaszát, előbb mindig kapcsolja ki a készüléket.
- Soha ne használja a készüléket gáztűzhelyen vagy rozsdamentes acél vagy vas munkafelületen.

- Soha ne helyezze a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy annak közelébe, vagy felmelegített sütőbe.
- Ne használja a készüléket hagyományos elektromos főzőlapként.
- Az indukciós főzőlapot kizárólag étel melegítésére használja, arra alkalmas edénnyel.
- Üres edénnyel soha ne használja a készüléket.
- Abban a valószínűtlen esetben, ha az edény tartalma kigyulladna: kapcsolja ki a készüléket a fali csatlakozónál, fojtsa le az edényben a tüzet egy nedves ruhával, és várja meg, amíg teljesen kihűl.
- Mint az összes főzőlap esetén, ha az edény véletlenül túlhevül és üresen forralja, akkor fontos, hogy az edénynek az indukciós főzőlapról való levétele előtt a hőforrást a fali csatlakozónál kapcsolja ki, és várja meg, amíg az edény kihűl.
- A túlhevülést lehetőleg el kell kerülni. A tartós túlmelegedés az edények maradandó károsodását okozhatja.
- Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket ne helyezzen a főzőlapra, mivel ezek felmelegedhetnek.
- Ne helyezzen hitelkártyát, mágneses adathordozót vagy érzékeny elektronikai berendezést a készülék közelébe, amikor használja.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Működés közben az indukciós főzőlapot vízszintesen kell elhelyezni egy sima hőálló felületen úgy, hogy mindegyik oldala legalább 10 cm-re legyen a faltól.
- **A készüléket nem használhatják olyan személyek (illetve gyermekek), akiknek a fizikai, érzékelési vagy mentális képességei gyengébbek, vagy nincs kellő tapasztalatuk és tudásuk, kivéve akkor, ha a biztonságukért felelős személy**

felügyelete alatt teszik, vagy az illető a készülék használatára megfelelően betanította őket.

- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- Ez a készülék rendeltetésszerűen nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.

megfelelő edények

- Csak olyan lapos aljú edényt használjon, amelyik megfelel az indukciós főzőlapok követelményeinek. Kétség esetén a használat előtt érdeklődjön az edény gyártójánál. Ha az edény nem megfelelő, akkor az indukciós főzőlap nem érzékeli a jelenlétét.
- Az indukciós főzőlap olyan edényekkel használható, amelyek aljának átmérője 12–25 cm.
- Fém konyhai eszközök használata nem ajánlott, mivel ezek felmelegedhetnek az indukciós főzőlapon, ha főzés közben az edényben maradnak.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a indukciós főzőlap alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

mielőtt először használja az indukciós főzőlapot

Törölje át a főzőlapot. Lásd: „karbantartás és tisztítás”.

a készülék részei

- A főzőlap
- B edényjel
- C vezérlőgomb
- D be/készenlét gomb
- E menü/beállítás gomb
- F menü/időnövelő gomb
- G LED kijelző
- H menü/időcsökkentő gomb
- I idő gomb
- J turbó gomb

az indukciós főzőlap használata

Megjegyzés: a főzőlap gombjai hőre érzékenyek; az ujjbegy érintésére reagálnak. Ne a körmével érintse.

- 1 Dugja be az indukciós főzőlap dugaszát a konnektorba. A készülék hangjelzést ad, a LED kijelzőn villog az „L” felirat. A készülék készenléti üzemmódban van.
- 2 Nyomja meg a **D** be/készenlét gombot, a be/készenléti jelzőfény villog, és a ventilátor üzemel. A készülék készenléti üzemmódban van, és készen áll a melegítésre.
- 3 Helyezzük az edényt az indukciós főzőlapra, a lapon látható **B** edényjelre.

Megjegyzés: a teljesítményszintet vagy hőmérsékletet és a főzési időt vagy a **C** vezérlőgombbal, vagy az **F** és **H** időnövelő/időcsökkentő (+/-) gombokkal lehet beállítani. A vezérlőgomb használatához először nyomja be a **C** gombot kattanásig, majd engedje el. Ezután a gombot jobbra elfordítva növelni, balra elfordítva pedig csökkenteni lehet a teljesítményt. **Megjegyzés:** a vezérlőgomb elengedésével bekapcsolja a

főzőlapot, ugyanúgy, mint a fenti 2. pontban.

Ha a főzőlap be van kapcsolva, de nincs rajta edény, akkor 1 perc után a főzőlap átvált készenléti állapotba, és készen áll a melegítésre.

Ha a menüben nincs semmi kiválasztva vagy beállítva, az indukciós főzőlap 10 másodperc után átvált készenléti üzemmódba.

- 4 Az **E** menü/beállítás gombbal válassza ki a kívánt menübeállítást. **Teljesítmény** – nyomja meg egyszer a menü/beállítás gombot, ez a főzőlapot az alapértelmezett 1600 wattos teljesítményszintre állítja be. A kijelzőn megjelenik az „1600” jelzés, és a teljesítményt jelző fény világít.

A teljesítményszint 120 W és 2000 W között állítható a következő fokozatok szerint:

120 W – 300 W – 500 W – 800 W – 1000 W – 1200 W – 1400 W – 1600 W – 1800 W – 2000 W

Állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

Megkezdődik a főzés. Ha más gombot nem nyom le közben, a főzés 2 órán keresztül folytatódik, majd automatikusan átvált készenléti üzemmódba.

Hőmérséklet – nyomja meg kétszer a menü/beállítás gombot, ez a főzőlapot az alapértelmezett 140 °C-os hőmérsékletre állítja be. A kijelzőn megjelenik a „140” jelzés, és a hőmérsékletet jelző fény világít. A hőmérsékleti tartomány 60 °C és 240 °C között állítható, 20 °C-os lépésekben. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Megkezdődik a főzés. Ha más gombot nem nyom le közben, a főzés 2 órán keresztül folytatódik, majd automatikusan átvált készenléti üzemmódba.

Melegen tartás – nyomja meg háromszor a menü/beállítás gombot, ez a főzőlapot a melegen tartás üzemmódba állítja. A melegen tartást jelző fény világít.

A melegen tartás 60 °C körüli hőmérsékleten történik; a kijelzőn a „----” jelzés látható. Ha más gombot nem nyom le közben, a főzőlap 2 órán keresztül a melegen tartás üzemmódban marad, majd automatikusan átvált készenléti üzemmódba.

5 Főzési idő.

A főzőlap beállítható úgy, hogy a főzés megadott ideig történjen. A menü fenti módon történő beállítása után nyomja meg az „idő” gombot. A kijelzőn négyszer villog a „0:00” jelzés, és kigyullad az időt jelző fény. A vezérlőgomb elfordításával vagy a +/- gombokkal válassza ki a kívánt főzési időt. Ha az ujját a gombon tartja, akkor az időt 10 perces lépésekben növelheti vagy csökkentheti.

Az idő beállítása után a kijelző négyszer villog, majd állandó marad; így jelzi, hogy elfogadta az értéket. Másik megoldásként az is elég, ha az érték megerősítéséhez megnyomja az „idő” gombot.

Ezután az óra elkezd a visszaszámlálást, és a kijelzőn váltakozva látható a hátralévő idő és a beállított teljesítmény, illetve hőmérséklet.

A beállítható maximális főzési idő 3 óra.

A főzési idő beállítása után az időzítő 5 másodperc múlva elkezd a visszaszámlálást.

Ha az előre beállított idejű főzés közben lenyomja a + vagy – gombot, vagy elforgatja a vezérlőgombot, akkor ezzel módosítja a teljesítmény vagy a hőmérséklet beállítását és törli a beállított időt.

A beállított idejű főzés befejeződése után csak akkor kezdhet hozzá újabb főzéshez, ha lenyomja a bekapcsológombot.

6 Turbó funkció.

Ha főzés közben lenyomja a „turbó” gombot, akkor 30 másodpercig 2100 wattal növeli a főzési

teljesítményt, aminek eltelte után a főzőlap visszaáll a korábbi teljesítményre vagy hőmérsékletre.

Megjegyzések: Az indukciós főzőlap működése közben időnként magas frekvenciájú hang hallatszik, és a ventilátor üzemel. Ez normális jelenség.

Az edény levétele után a főzőlap azonnal leáll a melegítéssel, és 2 másodpercenként hangjelzést ad. A jelenlegi kijelzés/beállítás villogni kezd. Ha az edényt nem helyezi vissza 60 másodpercen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol, és készenléti üzemmódra vált.

7 A főzés befejezése után nyomja meg a be/készenlét gombot. A főzőlap abbahagyja a melegítést, és készenléti üzemmódra vált. A LED kijelzőn villog a „H” felirat, amíg a főzőlap forró, majd az „L” felirat jelenik meg, amíg az indukciós főzőlap lehül.

- A ventilátor a készülék kikapcsolása után tovább működik.
- Mivel az indukciós főzőlap a hagyományos főzőlapokhoz képest kissé másként működik, a kívánt eredmény eléréséhez szükséges várható főzési idő és hőmérséklet eltérő lesz.

tanácsok

- A főzési idő csökkentése érdekében a készülék bekapcsolása után a teljesítményt állítsa a maximális értékre. Rövid idő eltelte után a teljesítményt állítsa a kívánt értékre.
- A használat során a tapasztalat hamarosan megtanítja arra, hogy melyik beállítás a legmegfelelőbb az igényeinek.
- Az indukciós főzőlap gyorsabban melegíti fel az edény tartalmát, mint a hagyományos főzőlap.

időzítő üzemmód

Megjegyzés: ha az időzítő nincs beállítva, a főzőlap maximum 2 órán át működik folyamatosan, majd készenléti üzemmódra vált.

Az időzítés csak teljesítményszint kiválasztása után állítható be.

Az érintőgombok használata – a gombot mindig határozottan érintse meg az ujjbegyével. Az idő percenként való módosításához mindegyik perchez egyszer érintse meg a gombot.

- 1 Az időzítő beállításához nyomja le a + vagy – gombot. Az időzítő kijelzőjén a „0:00” jelzés villog. Az idő 1 perccel való módosításához nyomja meg egyszer a + vagy – gombot. Az idő gyorsabb, 10 perces lépésekben történő módosításához tartsa az ujját a + vagy – gombon. Az időzítés 1 perc és 3 óra közötti értékre állítható be.
- Az időzítés bármikor módosítható, ha lenyomja a + vagy – gombot, majd beállítja az az időt.
- Az időzítő funkció bármikor megszakítható, ha az időt nullára állítja, vagy ha lenyomja a menü gombot.
- 2 A főzési idő beállítása után az időzítő 5 másodperc múlva elkezd a visszaszámlálást.
- 3 A beállított idő letelte után a készülék hangjelzést ad, és átvált készenléti üzemmódba.
- 4 **A beállított idejű főzés befejezése után a főzőlap automatikusan kikapcsol, és átvált készenléti üzemmódba.**

biztonsági funkciók

- Az indukciós főzőlap átvált készenléti üzemmódba, ha egy percen belül nem helyezik működésbe.
- Ha a főzőlapra helyezett edény átmérője kisebb 12 cm-nél, akkor a készülék kb. 1 percre hangjelzést ad. Ha ezalatt nem kerül megfelelő méretű edény a főzőlapra, az indukciós főzőlap automatikusan átvált készenléti üzemmódba.
- Ha a készülék túlmelegszik vagy az edényt üresen forralja, az indukciós főzőlap automatikusan átvált védelmi üzemmódba, és maga szabályozza a melegítést. Ha a túlmelegedés folytatódik, a kijelzőn

megjelenhet egy hibakód (lásd: hibaelhárítási útmutató).

- Ha működés közben probléma van az elektromos hálózattal, az indukciós főzőlap automatikusan átvált védelmi üzemmódba, és megjelenít egy hibakódot.
- Húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, amíg helyreáll a normál áramellátás (lásd: hibaelhárítási útmutató).
- Ha az indukciós főzőlap üzemel, és nem nyomnak le semmilyen gombot, akkor 2 óra elteltével automatikusan átvált készenléti üzemmódba.
- Ha leveszi az edényt, a főzőlap leáll.

biztonsági zár/gyermekzár

Az indukciós főzőlap biztonsági zár funkciójával letiltható a főzőlap működtetése.

- **A főzőlap zárolása** – nyomja le egyszerre a + és – gombot. Ebben az üzemmódban csak a be/készenlét gomb működik.
- **A főzőlap zárolásának feloldása** – 3 másodpercig tartsa lenyomva egyszerre a + és – gombot.

karbantartás és tisztítás

- A tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- Az indukciós főzőlapot soha ne merítse vízbe.

Főzőlap felülete, készülékház és vezérlőpanel:

- Tisztítsa meg egy puha, nedves törlerönggyel vagy nem karcoló tisztítószerrel, és alaposan szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a tisztítószer minden nyomát eltüntesse. Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószert, dörzshatású szivacsot vagy acélgyapotot, mert ezek károsíthatják vagy megrepeszthetik a főzőlap felületét, illetve károsíthatják a vezérlőpultot.

- A főzés közben a főzőlapra került port, zsírt és folyadékot a lehető leghamarabb el kell távolítani. Ha hagyja, hogy rászáradjanak a főzőlapra, akkor nehezebbé válik az eltávolításuk. Az eltávolításhoz ne használjon kést vagy más éles eszközt, mivel ezek károsíthatják a főzőlap felületét vagy a vezérlőpanelt.

Szellőzőnyílások:

- Hosszabb ideig tartó használat során szennyeződések és por rakódhat le a szellőzőnyílásoknál. Tisztítsa meg egy puha kefével. Soha ne mossa le vízzel.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- az indukciós főzőlap használatával vagy
- a karbantartásával vagy javításával kapcsolatban (garanciaidő alatt vagy azon túl)
forduljon a Kenwood forgalmazójához vagy a Kenwood által jóváhagyott szervizhez.
Készítse elő a típusszámot, amely az indukciós főzőlap alján található.



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

hiba	javaslat
A készülék hálózathoz való csatlakoztatása és bekapcsológomb lenyomása után semelyik jelzőfény nem világít.	- Ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba, és hogy a készülék be van-e kapcsolva. - Ha van, ellenőrizze a csatlakozó biztosítékát.
A LED kijelző világít, de a melegítés nem indul el a teljesítmény beállítása után.	- Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőlapon. - Ellenőrizze, hogy az edény megfelelő-e. - Ellenőrizze, hogy az edény középen van-e elhelyezve a főzőlapon.
A melegítés üzemelés közben váratlanul leáll.	- Ellenőrizze a készülék áramellátását - Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások nincsenek-e eltakarva. - Ellenőrizze, hogy nem járt-e le az időzítés ideje. - Ellenőrizze, hogy a készülék nem melegedett-e túl, vagy nem jelez-e hibát – húzza ki a dugaszt a konnektorból, hagyja a készüléket kihűlni, majd próbálja meg újra.
Hibakódok: E3, E6	A készülék túlmelegedett vagy az edényt üresen forralja. Húzza ki a dugaszt a konnektorból, hagyja a készüléket kihűlni, majd próbálja meg újra.
E7, E8	A hálózati tápfeszültség ingadozik. Húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, amíg az áramellátás stabilizálódik.
E1, E2, E4, E5, Eb	Vigye el a készüléket egy szervizbe javításra.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.

- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

ważne informacje dla osób posiadających wszczepiony implant medyczny

- Kuchenka indukcyjna wytwarza pola magnetyczne bliskiego zasięgu. Jeżeli użytkownik urządzenia lub osoby znajdujące się w pobliżu posiadają rozrusznik serca lub innego rodzaju czynny implant, przed użyciem powinny skonsultować się z lekarzem, by wyeliminować potencjalne ryzyko zakłócenia pracy implantu i zagrożenia zdrowia.

bezpieczeństwo obsługi

- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innego rodzaju płynie.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia, przewodu ani wtyczki. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Włączono urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Kabel sieciowy nie powinien stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami ani zwiisać z krawędzi stołu lub blatu, na którym stoi urządzenie.
- Przed czyszczeniem i w czasie, gdy urządzenie nie będzie używane należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne zasilające inne urządzenia znajdujące się w pobliżu nie stykają się z kuchenką indukcyjną.
- Podczas pracy i po użyciu kuchenki indukcyjnej pewne jej części stają się bardzo gorące. Płyta grzejna

kuchenki pozostanie gorąca z powodu ciepła resztkowego. Nie dotykać gorących elementów.

- Po wyłączeniu kuchenki garnek i jego zawartość pozostaną gorące.
- Po zdjęciu garnka z kuchenki należy go postawić na żaroodpornej powierzchni.
- Nie rysować powierzchni płyty grzejnej ostrymi przedmiotami.
- Nie używać płyty grzejnej jako blatu do pracy.
- Nie używać płyty grzejnej do przechowywania przedmiotów.
- Nie używać kuchenki indukcyjnej, jeżeli płyta grzejna jest zepsuta lub pęknięta.
- Na panelu sterowania nie stawiać gorących ani ostrych przedmiotów.
- Podczas pracy kuchenki oraz w czasie, gdy jest ona gorąca na płycie grzejnej nie wolno umieszczać przedmiotów z papieru, folii aluminiowej, materiału, plastiku ani przedmiotów nieprzeznaczonych do gotowania. Folia używana do przykrywania składników w czasie gotowania nie może bezpośrednio stykać się z płytą grzejną kuchenki.
- Ze względów bezpieczeństwa rondle i garnki ustawiać zawsze w taki sposób, by ich uchwyty nie wystawały za brzeg blatu, na którym stoi kuchenka.
- Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy spód garnka i płyta grzejna są czyste – czy nie są pokryte wodą, tłuszczem ani brudem.
- Nie używać garnków o chropowatym spodzie, ponieważ mogą porysować płytę grzejną.
- Nie zakrywać otworu wlotowego powietrza i otworów wentylacyjnych ani nie dopuszczać do ich zatkania. Podczas użytkowania kuchenka musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację.
- Kuchenki indukcyjnej nie należy używać w pobliżu firan, zasłon lub innych łatwopalnych materiałów.

- Podczas pracy kuchenki nie odłączać jej od zasilania – należy ją najpierw wyłączyć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia do pracy na kuchence gazowej ani na blatach bądź powierzchniach ze stali nierdzewnej lub żelaza.
- Urządzenia nie wolno umieszczać w rozgrzanym piekarniku, w pobliżu otwartego ognia lub płyty do utrzymywania potraw w cieple.
- Nie używać urządzenia jako płyty do utrzymywania potraw w cieple.
- Kuchenki indukcyjnej należy używać wyłącznie do podgrzewania żywności w odpowiednich garnkach.
- Na pracującej kuchence nie wolno umieszczać pustych garnków.
- Gdyby doszło do zapalenia się zawartości garnka (co jest raczej mało prawdopodobne), należy wyłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda sieciowego, zdusić ogień przykrywając garnek wilgotnym ręcznikiem i nie zdejmować ani nie dotykać go aż całkowicie ostygnie.
- Tak, jak w przypadku wszystkich innych typów kuchenek, w razie nadmiernego nagrzania się garnka i wygotowania się jego zawartości należy pamiętać, by przed zdjęciem garnka z kuchenki wyłączyć źródło ciepła poprzez wyjęcie wtyczki z gniazda sieciowego i odczekać, aż garnek ostygnie.
- Należy unikać przegrzewania ganków. Ciągłe przegrzewanie garnków może spowodować ich trwałe uszkodzenie.
- Na przeznaczonej do gotowania części płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- W pobliżu pracującego urządzenia nie wolno kłaść kart kredytowych, nośników magnetycznych ani reagujących na pole magnetyczne urządzeń elektronicznych.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Podczas pracy kuchenka powinna znajdować się w pozycji poziomej, na płaskiej i żaroodpornej powierzchni, w odległości co najmniej 10 centymetrów od każdej ściany.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub niemające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.**
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara ani systemu zdalnego sterowania.
- **odpowiednie przybory kuchenne**
- Używać wyłącznie garnków o płaskim dnie, odpowiednich do użytku na kuchenkach indukcyjnych. W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem garnka. Kuchenka nie wykrywa garnków nieodpowiednich do użytku na kuchenkach indukcyjnych.
- Na kuchence indukcyjnej można używać garnków o średnicy podstawy wynoszącej 12-25 cm.
- Nie zaleca się używania metalowych przyborów kuchennych, ponieważ pozostawione w garnku podczas gotowania mogą zostać nagrzane w wyniku działania zjawiska indukcji.
- **przed podłączeniem do sieci**
- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy kuchenki.

- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem kuchenki indukcyjnej

Wyrzucić płytę grzejną (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

oznaczenia

- A płyta grzejna
- B oznaczenie miejsca stawiania garnka
- C regulator
- D włącznik/przycisk trybu czuwania
- E przycisk wyboru/zatwierdzenia ustawień
- F przycisk ustawiania/zwiększania mocy, temperatury itp.
- G wyświetlacz LED
- H przycisk ustawiania/zmniejszania mocy, temperatury itp.
- I przycisk czasomierza
- J przycisk turbo

użytkowanie kuchenki indukcyjnej

Uwaga: przyciski panelu sterowania kuchenki reagują na dotyk i temperaturę, a steruje się nimi poprzez położenie na przycisk opuszka palca. W przycisk nie należy uderzać paznokciem.

- 1 Podłączyć płytę indukcyjną do sieci. Rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz LED zamiga i wyświetli napis „L”. Urządzenie będzie znajdować się teraz w trybie czuwania.
- 2 Wcisnąć włącznik/przycisk trybu czuwania **D**: wskaźnik podłączenia do sieci/trybu czuwania będzie migać i włączy się wentylator. Urządzenie znajduje się teraz w

trybie gotowości do rozpoczęcia pracy.

- 3 Umieścić garnek na środku kuchenki, wewnątrz zaznaczonego na płycie grzejnej kręgu (**B**).

Uwaga: poziom mocy, temperaturę oraz czas gotowania można regulować za pomocą regulatora (C) lub przycisków zwiększania / zmniejszania (+ / -) (F) i (H).

Aby użyć regulatora, należy go wcisnąć do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie, a następnie zwolnić (C).

Można go wtedy przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (zwiększanie) lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zmniejszanie).

Uwaga: zwolnienie regulatora powoduje włączenie kuchenki – w taki sam sposób, jak sposób opisany w punkcie 2 powyżej. Jeżeli kuchenka zostanie włączona, ale nie zostanie na niej postawiony garnek, po minucie przejdzie w tryb gotowości do rozpoczęcia pracy. Jeżeli nie będzie ustawiona ani nie zostanie wybrana żadna funkcja, po 10 sekundach kuchenka przejdzie w tryb czuwania.

- 4 Przy pomocy przycisku „menu / set” (**E**) wybrać żądany program.

Moc – jednokrotnie wcisnąć przycisk „menu/set”, a wybrany zostanie domyślny poziom mocy – 1600 W. Na wyświetlaczu ukaże się napis „1600” i zapali się wskaźnik podłączenia do sieci (power). Normalny zakres mocy wynosi 120-2000 watów i wzrasta skokowo w następujący sposób:
120 W – 300 W – 500 W – 800 W – 1000 W – 1200 W – 1400 W – 1600 W – 1800 W – 2000 W
Zwiększyć lub zmniejszyć moc do żądanego poziomu.

Kuchenka rozpocznie pracę. Jeżeli nie zostanie wciśnięty żaden inny przycisk, będzie pracować przez dwie godziny, po czym automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Temperatura – dwukrotnie wcisnąć przycisk „menu/set”, a wybrana zostanie domyślna temperatura – 140°C. Na wyświetlaczu ukaże się napis „140” i zapali się wskaźnik temperatury (temp.). Zakres temperatury wynosi 60-240°C i wzrasta skokowo co 20°C. Ustawić żądaną temperaturę. Kuchenka rozpocznie pracę. Jeżeli nie zostanie wciśnięty żaden inny przycisk, będzie pracować przez dwie godziny, po czym automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Utrzymywanie ciepła – trzykrotnie wcisnąć przycisk „menu/set”, a kuchenka przejdzie do trybu utrzymywania ciepła i zaświeci się wskaźnik trybu utrzymywania ciepła (keep warm).

Utrzymywana temperatura wynosi ok. 60°C, a na wyświetlaczu widnieje znak „---”. Jeżeli nie zostanie wciśnięty żaden inny przycisk, kuchenka będzie pracować w tym trybie przez dwie godziny, po czym automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

5 Czas gotowania

Kuchenkę można ustawić na gotowanie przez określoną długość czasu. Po wybraniu programu (w sposób wyjaśniony powyżej) wcisnąć przycisk „time”. Na wyświetlaczu czterokrotnie zamiga napis „0:00”, a wskaźnik czasu zapali się. Aby ustawić żądany czas gotowania, przekręcić regulator lub wcisnąć przycisk „+” lub „-”. Przytrzymanie palca na danym przycisku zwiększa/zmniejsza czas skokowo o 10 minut na raz. Gdy czas zostanie ustawiony, jego wartość na wyświetlaczu zamiga cztery razy, a potem miganie ustanie i wyświetlacz będzie wyświetlać ustawiony czas, co stanowi zatwierdzenie wybranej wartości. Aby zatwierdzić ustawiony czas, można także ponownie wcisnąć przycisk „time”. Gdy ustawiony czas zostanie

zatwierdzony, czasomierz zacznie odliczać czas, a na wyświetlaczu wyświetlane będą na przemian: pozostały czas gotowania oraz ustawiona moc lub temperatura gotowania.

Maksymalny czas gotowania, na jaki można ustawić kuchenkę to 3 godziny.

Po pięciu sekundach od zatwierdzenia czasu gotowania czasomierz zacznie odliczać pozostały czas gotowania. Podczas pracy kuchenki w trybie czasu gotowania wciśnięcie przycisku „+” lub „-” lub przekręcenie regulatora spowoduje zmianę mocy lub temperatury i skasowanie ustawionej długości czasu gotowania.

Aby możliwe było dalsze gotowanie po upłynięciu ustawionego czasu gotowania, konieczne jest wciśnięcie przycisku on/standby.

6 Funkcja turbo.

Wciśnięcie przycisku „turbo” podczas gotowania na 30 sekund zwiększa moc kuchenki do 2100 watów, po czym kuchenka powraca do wcześniej ustawionej mocy lub temperatury.

Uwagi: podczas pracy kuchenki słychać przerywany dźwięk o wysokiej częstotliwości i pracujący wentylator. Jest to normalne. Po zdjęciu garnka z płyty kuchenka natychmiast przestanie grzać i co dwie sekundy rozlegać się będzie sygnał dźwiękowy.

Jeżeli w ciągu 60 sekund garnek nie zostanie ponownie postawiony na kuchence, kuchenka automatycznie się wyłączy i przejdzie w tryb czuwania.

7 Po zakończeniu gotowania należy wcisnąć włącznik/przycisk trybu czuwania. Płyta przestanie grzać i powróci do trybu czuwania. Gdy płyta będzie wciąż jeszcze gorąca, wyświetlacz LED będzie migać i wyświetlać symbol „H”, który podczas stygnięcia płyty zmieni się w symbol „L”.

- Po wyłączeniu kuchenki wentylator będzie nadal pracować.
- Ze względu na fakt, iż kuchenka indukcyjna działa w nieco inny sposób niż kuchenki tradycyjne, konieczne może być wprowadzenie pewnych poprawek do przewidywanego czasu i temperatury gotowania potraw, aby możliwe było osiągnięcie żądanych wyników.

wskazówki

- Aby skrócić czas gotowania, po włączeniu kuchenki regulator mocy można ustawić na najwyższej wartości. Po krótkim czasie będzie możliwe ustawienie regulatora mocy do żądanej pozycji.
- Po pewnym okresie użytkowania i nabraniu wprawy dobieranie właściwych ustawień nie będzie sprawiało trudności.
- Zawartość garnka na kuchence indukcyjnej ogrzewa się szybciej.

tryb czasomierza

Uwaga: jeżeli czasomierz nie zostanie ustawiony, kuchenka będzie pracować bez przerwy przez maksymalnie dwie godziny, a następnie przejdzie w tryb czuwania.

Czasomierz można ustawić wyłącznie po uprzednim wybraniu wstępnego poziomu mocy.

Korzystając z przycisków w panelu sterowania, mocno nacisnąć wybrany przycisk płaską częścią opuszka palca. Aby zmienić czas o kilka minut, naciskać przycisk do uzyskania żądanej wartości – jedno przyciśnięcie zmienia czas o jedną minutę.

- 1 Aby ustawić czasomierz, wcisnąć przycisk „+” lub „-”. Wyświetlacz czasomierza wyświetli wartość „0:00” i będzie migać. Aby zmienić czas, należy wcisnąć przycisk „+” lub „-” – jedno przyciśnięcie zmienia czas o jedną minutę. Aby szybko ustawić czas w skokach 10-minutowych, przycisk „+” lub „-” należy przytrzymać. Zakres czasomierza wynosi 1 min.-3 godz.

- Czasomierz można ustawiać w dowolnym momencie gotowania, wciskając przycisk „+” lub „-” i odpowiednio poprawiając ustawiony czas gotowania.
 - Funkcję czasomierza można anulować w dowolnym momencie, ustawiając czasomierz ponownie na wartość „0” lub wciskając przycisk „menu”.
- 2 Czasomierz zacznie odliczać pozostały czas gotowania po pięciu sekundach od zatwierdzenia czasu gotowania.
 - 3 Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a ustawiona moc przejdzie w stan czuwania.
 - 4 **Po zakończeniu pracy w trybie czasomierza kuchenka automatycznie wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.**

funkcje zabezpieczające

- Jeżeli kuchenka nie będzie używana przez minutę, przejdzie w tryb czuwania.
- Jeżeli podczas pracy kuchenki na płycie grzejnej nie zostanie ustawiony odpowiedni garnek o średnicy co najmniej 12 cm, przez ok. 1 minutę będzie słycać sygnał dźwiękowy. Jeżeli w tym czasie na płycie nie zostanie ustawiony odpowiedni garnek, kuchenka automatycznie przejdzie w tryb czuwania.
- Jeżeli urządzenie przegrzeje się bądź jeżeli z ustawionego na nim garnka wygotuje się zawartość, kuchenka automatycznie przechodzi w tryb ochronny, podczas którego grzanie jest kontrolowane. Jeżeli garnek cały czas będzie nadmiernie nagrzewany, urządzenie może wyświetlić kod ochronny (zob. część pt. „rozwiązywanie problemów”).

- Jeżeli podczas pracy kuchenki wystąpią problemy z siecią zasilającą, automatycznie przejdzie ona w tryb ochronny i wyświetli kod ochronny.
- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego i poczekać, aż zasilanie wróci do normy (zob. część pt. „rozwiązywanie problemów”).
- Jeżeli podczas pracy kuchenki nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, po dwóch godzinach przejdzie ona automatycznie w tryb czuwania.
- Gdy z płyty grzejnej zostanie zdjęty garnek, kuchenka przestanie gotować.

blokada

bezpieczeństwa/zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w blokadę bezpieczeństwa, która uniemożliwia jej obsługiwanie.

- **Aby zablokować kuchenkę** – równocześnie wcisnąć przyciski „+” oraz „-”. W tym trybie działać będzie wyłącznie włącznik/przycisk trybu czuwania.
- **Aby odblokować kuchenkę** – wcisnąć przyciski „+” oraz „-” i przytrzymać je wciśnięte przez 3 sekundy.

konserwacja i czyszczenie

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać kuchenki w wodzie.

Płyta grzejna, panel sterowania i korpus kuchenki

- Wytrzeć wilgotną ściereczką lub niezawierającym środków ściernych czyścikiem i dobrze wysuszyć. Należy usunąć wszelkie pozostałości czyścika. Nie używać detergentów i proszków zawierających substancje ścierne lub żrące, ostrych zmywaków ani druciaków, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie lub pęknięcie płyty grzejnej lub uszkodzenie panelu sterowania.

- Kurz, tłuszcz i płyny kipiące z garnków podczas gotowania powinny zostać usunięte z płyty grzejnej tak szybko, jak to tylko możliwe. Pozostawione na płycie do stwardnienia będą coraz trudniejsze do usunięcia. Do ich usunięcia nie używać noży ani innych ostrych narzędzi, ponieważ można w ten sposób uszkodzić płytę grzejną lub panel sterowania.
- Otwór wlotowy powietrza i otwór wentylacyjny**
- Po długim okresie użytkowania w otworze wlotowym powietrza lub wentylacyjnym może zbierać się brud i kurz. Należy je wyczyścić przy użyciu elastycznej szczoteczki. Nie myć wodą!

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania kuchenki indukcyjnej
- czynności serwisowych i naprawczych (objętych lub nieobjętych gwarancją) udziela dystrybutor produktów marki Kenwood lub upoważniony przez firmę Kenwood zakład naprawczy. Należy mieć przy sobie numer modelu urządzenia – można go znaleźć na spodzie obudowy kuchenki.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów

problemy	sugestie
Po podłączeniu urządzenia do sieci i wciśnięciu włącznika, wskaźniki nie świecą się.	• Sprawdzić, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka i czy do gniazdka dopływa zasilanie. • Jeżeli we wtyczce bądź gniazdku zainstalowany jest bezpiecznik, sprawdzić, czy się nie przepalił.
Po ustawieniu regulatora mocy wyświetlacz LED świeci się, ale nie rozpoczyna się proces grzania.	• Sprawdzić, czy na kuchence stoi garnek. • Sprawdzić, czy garnek nadaje się do użytku na kuchenkach indukcyjnych. • Sprawdzić, czy garnek jest ustawiony pośrodku płyty grzejnej.
Podczas pracy kuchenka nagle przestaje grzać.	• Sprawdzić, czy do kuchenki dopływa zasilanie. • Sprawdzić, czy otwór wlotowy powietrza lub wentylacyjny nie jest zatkany. • Sprawdzić, czy nie upłynął ustawiony czas gotowania. • Sprawdzić, czy urządzenie nie przegrzało się lub nie przeszło w tryb błędu – wyjąć wtyczkę z gniazdka, odczekać, aż kuchenka ostygnie i spróbować ponownie później.
Wyświetlane są kody błędów: E3, E6	• Mogło dojść do przegrzania się urządzenia lub wygotowania zawartości garnka. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, odczekać, aż kuchenka ostygnie i spróbować ponownie później.
E7, E8	• Wahanie napięcia w sieci zasilania. Prosimy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekać, aż napięcie się ustabilizuje.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Oddać kuchenkę do naprawy do punktu serwisowego.

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Важное сообщение для пользователей с электронным медицинскими имплантатами

- Индукционная варочная панель генерирует короткий диапазон магнитных полей. Если какой-либо пользователь или человек, находящийся в непосредственной близости имеет кардиостимулятор или другой активный имплантат, пожалуйста, проконсультируйтесь с врачом перед использованием в связи с любой возможностью несовместимости, чтобы предотвратить любой риск здоровью.

Меры безопасности

- Не погружайте устройство, сетевой провод, вилку в воду или другую жидкость.
- Никогда не используйте поврежденные устройство, провод или вилку. Как проверить или починить: см. «сервис или обслуживание клиентов»
- Не оставляйте без присмотра включенное устройство.
- Не позволяйте проводу свисать с края стола, рабочей поверхности или касаться горячих поверхностей.
- Всегда отключайте устройство от сети, когда его не используете или перед тем как чисткой.
- Убедитесь, что электрические провода, соединяющие другие устройства в непосредственной близости не могут контактировать с индукционной варочной панелью.
- Во время и после использования индукционной варочной панели некоторые части могут очень нагреваться. Варочная панель

может оставаться горячей от остаточного тепла. Не прикасайтесь к горячим частям.

- Кастрюля и содержимое будут горячими после использования.
- После извлечения кастрюли из индукционной варочной панели, поставьте ее на жароустойчивую поверхность.
- Не царапайте варочную панель острыми предметами.
- Не используйте варочную панель как рабочую поверхность.
- Никогда не используйте варочную панель для хранения.
- Не используйте индукционную варочную панель, если варочная панель сломана или поцарапана.
- Не кладите горячие или острые предметы или кастрюлю на систему управления.
- Никогда не кладите бумагу, фольгу, одежду, пластиковые материалы или другие посторонние объекты на варочную панель, когда индукционная варочная панель работает или горячая. Фольга, которая употребляется для накрывания пищи в процессе готовки, не должна находиться в прямом контакте с варочной панелью.
- Для безопасности, никогда не оставляйте ручку кастрюли торчащей с рабочей панели.
- Убедитесь, что дно кастрюли и варочная панель сухая, не жирная и не грязная перед тем, как готовить.
- Не используйте кастрюлю с неровными краями, так как это может повредить варочную панель.
- Ни в коем случае не накрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия. Во время работы варочной панели вокруг нее всегда должно быть достаточно места для циркуляции воздуха.

- Индукционная варочная панель не должна использоваться рядом или ниже штор и рядом с другими горючими материалами.
- Никогда не отключайте от сети индукционную варочную панель во время операции, предварительно ее не выключив.
- Никогда не используйте устройство на газовой плите, нержавеющей стали или на железных рабочих поверхностях.
- Не ставьте устройство на или рядом с открытым огнем, горячую плиту или в духовку.
- Не используйте устройство как горячую плиту.
- Не используйте индукционную варочную панель, чтобы разогреть что-либо кроме еды в подходящей кастрюле.
- Никогда не используйте пустые кастрюли.
- В случае возгорания содержимого кастрюли отключите устройство от сети питания, остудите кастрюлю влажной тряпкой и дайте полностью остыть прежде, чем браться за нее.
- Как и в случае с другими варочными поверхностями, если содержимое кастрюли пригорит или выкипит, прежде чем снимать кастрюлю с плиты, отключите нагрев и дайте ей высохнуть.
- Следует избегать перегрева. Постоянное перегревание может привести к необратимому повреждению вашей посуды.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на варочную поверхность, так как они могут нагреться.
- Не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование рядом с включенным устройством.
- Не используйте устройство на улице.
- Во время операции индукционная варочная панель должна быть расположена горизонтально, на ровной жароустойчивой поверхности, как минимум в 10 см со всех сторон от стен.
- **Устройство не предназначено для использования людьми (а также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие опыта и знаний, если они не были обучены и проинструктированы лицами, которые ответственны за их безопасность.**
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- **подходящая посуда**
- Используйте кастрюли с плоским дном, которые подходят для работы с индукционной варочной панелью. Если есть сомнения, обратитесь к производителю ваших кастрюль. Если они не подходят, индукционная варочная панель не обнаружит кастрюлю.
- Индукционная варочная панель совместима с кастрюлями, у которых диаметр дна составляет 12 – 25 см.
- Не рекомендуется использовать металлическую посуду, поскольку она может нагреться через индукционную варочную панель, если оставить ее в кастрюле на время готовки.
- **перед включением в сеть**
- Убедитесь, что ваш электрический источник такой же, как указано в нижней части вашей индукционной варочной панели.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

перед тем как использовать вашу индукционную варочную панель первый раз

Протрите варочную панель; см. «уход и чистка»

Компоненты

- A** варочная панель
- B** направляющая для кастрюль
- C** регулятор
- D** кнопка включения/ожидания
- E** кнопка меню/настройка
- F** кнопка меню/увеличение времени
- G** ЖК дисплей
- H** кнопка меню/сокращение времени
- I** кнопка время
- J** кнопка турбо

использование вашей индукционной варочной панели

Примечание: кнопки на панели температурно-сенсорные; они работают при нажатии на них подушкой пальца. Не нажимайте ногтем.

- 1 Подключите индукционную плиту к сети электропитания. Прибор подает звуковой сигнал, индикатор мигает и показывает "L". Плита находится в режиме ожидания.
- 2 Нажмите кнопку включения/останова **D**, индикатор включения/останова начнет мигать, вентилятор включится. Этот значок обозначает, что прибор находится в режиме ожидания и готов к началу работы.

- 3 Расположите кастрюлю в центре индукционной варочной панели, в разделе руководство по кастрюлям показан рисунок на варочной панели **B**.

Примечание: уровень мощности или температуры и время приготовления можно изменять либо регулятором **C**, либо кнопкой повышения/снижения (+ / -) **F** и **H**.

Чтобы использовать регулятор, нажмите его до щелчка, а потом отпустите **C**.

Тогда можете повернуть по часовой стрелке для увеличения или против часовой стрелки для уменьшения. Примечание: если отпустить регулятор, панель включается также, как описано в пункте 2 выше.

Если плита включена, но на нем нет кастрюли, варочная панель перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

Если меню не установлено / выбрано, варочная панель перейдет в режим ожидания через 10 секунд.

- 4 Выберите нужные настройки кнопкой меню/настройка **E**
Мощность – нажмите «меню/настройка» один раз и будет установлен стандартный уровень мощности 1600 Ватт, дисплей покажет «1600» и включится световой индикатор мощности.
Нормальный диапазон мощности от 120 Ватт до 2000 Ватт по следующим шагам:
120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w
Увеличьте или уменьшите требуемую мощность
Приготовление начнется. Если никакая другая кнопка не будет нажата, приготовление будет продолжаться 2 часа, после чего автоматически перейдет в режим ожидания.

Температура –нажмите «меню/настройка» дважды и будет выбрана стандартная температура 140°C, дисплей покажет «140» и включится световой индикатор темп. Температурный диапазон от 60°C до 240°C в 20°C шагом; увеличьте или уменьшите требуемую температуру. Приготовление начнется. Если никакая другая кнопка не будет нажата, приготовление будет продолжаться 2 часа, после чего автоматически перейдет в режим ожидания.

Поддержание температуры – нажмите «меню/настройка» три раза, и индукционная варочная панель будет работать в режиме поддержания температуры, и световой индикатор поддержания температуры будет включен. Поддержание температуры приблизительно 60°C; дисплей “ - ---”. Если никакая другая кнопка не будет нажата, панель будет поддерживать температуру в течение 2 часов, а потом автоматически перейдет в режим ожидания.

- 5 **Время приготовления.**
Варочную панель можно установить для приготовления на определенное время. После выбора меню, как указано выше, нажмите кнопку «время»; дисплей промигает “0:00” четыре раза и световой индикатор времени будет включен. Поверните регулятор или нажмите кнопки + / - , чтобы установить нужное время. Удерживание пальца на кнопках увеличит/уменьшит время с интервалом в 10 минут. Когда время будет установлено, оно мигнет четыре раза и затем останется на дисплее стабильно, подтверждая, что время установлено. Также, можно нажать «время» еще раз, чтобы подтвердить. После этого часы

начнут обратный отсчет; на дисплее будут поочередно показываться оставшееся время и установленные мощность и температура. Максимальное время приготовления, которое может быть выбрано – 3 часа. После того, как время приготовления было установлено, таймер начнет обратный отсчет через 5 секунд. Во время установки времени приготовления пищи, нажатие + или -, а поворот регулятора будет менять мощность и температуру и отменит установленное время. **После того как установленное время приготовления истекло, нужно нажать кнопку «включение/выключение» перед тем как приготовление будет закончено.**

- 6 **Функция турбо.**
Нажатие «турбо» во время готовки повысит мощность приготовления до 2100 Ватт на 30 секунд ; после чего панель вернется к выбранным ранее мощности и температуре. **Примечание:** В то время как работает индукционная варочная панель, возможна высокая частота прерывистого звука и работа вентилятора. Это - нормальное явление. Как только сковорода будет снята с плиты, плита автоматически прекращает нагрев и издает два звуковых сигнала каждые 2 секунды. Существующий дисплей/настройки будут мигать. Если кастрюля не будет поставлена обратно в течение 60 секунд, варочная панель выключится автоматически и перейдет в режим ожидания.

- 7 После завершения процесса приготовления, нажмите кнопку on/standby (включить/режим ожидания), плита перестанет нагреваться и перейдет в режим ожидания. Светодиодный индикатор мигает и показывает "H", когда плита еще горячая, а затем показывает "L", когда плита остывает.
- Вентилятор будет продолжать работать после выключения устройства.
- Так как эта варочная панель работает немного иначе, чем традиционная панель, некоторые изменения в предполагаемом времени приготовления и температуре могут быть необходимы для достижения желаемого результата.

советы

- Чтобы уменьшить время приготовления, вы можете повернуть регулятор мощности на максимальную позицию, когда вы включаете устройство. Через короткое время, вы можете установить регулятор мощности в нужное положение.
- Со временем опыт покажет, какие настройки использовать.
- Содержимое кастрюли нагревается быстрее на индукционной варочной панели.

таймер

Примечание: если таймер не установлен, плита будет работать не дольше 2 часов, а затем перейдет в режим ожидания

Таймер может быть установлен только после того, как выбран начальный уровень мощности.

Использование сенсорных контрольных кнопок – плотно прикоснитесь к кнопке боковой поверхностью пальца. Чтобы изменить время на несколько минут, коснитесь кнопки столько раз, на сколько минут вы хотите изменить время.

- 1 Чтобы включить таймер, нажмите кнопки '+' или '-'. На экране таймера будет мигать время '0:00'. Чтобы изменить время, нажимайте кнопки '+' или '-'. С каждым нажатием время будет изменяться на 1 минуту. Чтобы быстро изменить время на 10 минут, нажмите и удерживайте кнопки '+' или '-'. Диапазон времени составляет от 1 минуты до 3 часов.
- Таймер можно настраивать в любое время нажатием кнопки '+' или '-' и затем настройкой времени.
- Функция таймера может быть отменена в любой момент путем обнуления или нажатия кнопки меню.
- 2 После установки времени приготовления, таймер начнет обратный отсчет через 5 секунд.
- 3 Когда установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал и плита перейдет в режим ожидания.
- 4 **После того как время приготовления закончилось; варочная панель выключается автоматически и переходит в режим ожидания.**

Системы безопасности

- Индукционная варочная панель переходит в режим ожидания, если она не задействована в течение одной минуты.
- В случае, если используется подходящая кастрюля диаметром в 12 см, прозвучит звуковой сигнал на протяжении примерно одной минуты. Если предназначенная кастрюля не будет установлена на поверхность в это время, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим ожидания.

- Если устройство перегревается или содержимое кастрюли выкипело, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим защиты, который регулирует нагревание. Если перегревание продолжается, устройство может показывать код защиты (см. руководство по устранению неполадок).
- Если во время использования возникают проблемы с источником питания, индукционная варочная панель включается в режим защиты, и дисплей отображает защитный код.
- Отключите устройство и подождите пока напряжение вернется в норму (см. руководство по устранению неполадок).
- Если после двух часов приготовления не будет нажата ни одна кнопка, она автоматически перейдет в режим ожидания.
- После того как кастрюля снята, панель перестает работать.

Блокировка/защита от детей

Индукционная плита снабжена механизмом блокировки, защищающим ее от случайного включения.

- **Чтобы заблокировать плиту** – одновременно нажмите кнопки '+' и '-'. В этом режиме будет работать только кнопка включить/режим ожидания.
- **Чтобы разблокировать плиту** – нажмите и удерживайте кнопки '+' и '-' в течение 3 секунд.

уход и чистка

- Выключите, отключите от сети и позвольте устройству полностью остыть перед чисткой.
- Никогда не погружайте индукционную варочную панель в воду.

Варочная плита, корпус и панель управления:

- Протрите мягкой влажной тканью или неметаллическим чистящим средством и вытрите насухо. Убедитесь, что все следы чистящего средства удалены. Не используйте металлические или чистящие средства/порошки, мочалки или металлическую стружку, так как они могут повредить или поцарапать варочную плиту или повредить панель управления.
- Грязь, жир и жидкости от еды, которые пролились следует убрать как можно скорее. Если позволить им засохнуть, их становится сложнее убрать. Не используйте нож или другие острые инструменты, так как они могут повредить варочную плиту или панель управления.

Вентиляционные отверстия:

- После долгого периода использования грязь и пыль могут накопиться в вентиляционных отверстиях. Почистите с помощью мягкой и гибкой щетки. Никогда не используйте воду при чистке.

сервис и обслуживание клиентов

- Если провод был поврежден, он должен, по причинам безопасности, быть заменен компанией KENWOOD или авторизованной ремонтной службой KENWOOD

Если вам нужна помощь с:

- использованием вашей индукционной варочной панели или
- сервис или ремонт (с гарантией или без)
свяжитесь с дистрибьютором Kenwood или вашей авторизованной ремонтной службой Kenwood. Имейте под рукой номер вашей модели — он находится на обратной стороне индукционной варочной панели.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

таблица поиска и устранения неисправностей

проблемы	рекомендации
После того как устройство было подключено к сети и кнопка включения была нажата индикаторы не горят	• Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку, а также наличие напряжения в сети. • Проверьте состояние плавкого предохранителя, если устройство снабжено им.
ЖДК дисплей включился, но нагревание не началось после того, как была выбрана мощность	• Проверьте наличие кастрюли • Проверьте совместимость кастрюли с панелью. • Проверьте, расположена ли кастрюля по центру.
Нагревание неожиданно прекратилось во время работы	• Проверьте источник питания устройства. • Проверьте, не заблокированы ли вентиляционные отверстия. • Проверьте, не завершилось ли время приготовления, выставленное на таймере. • Проверьте, не перегрелось ли устройство, и не включился ли режим защиты – отключите от сети, дайте остыть и попробуйте снова.
Коды ошибок E3, E6	• Устройство перегрелось/ закипело. Отключите устройство от сети, дайте остыть и попробуйте снова позже.
E7, E8	• Колебания в сети питания. Отключите прибор и дождитесь стабилизации напряжения.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- **Σημαντική σημείωση – ιατρικά εμφυτεύματα**
- Η επαγωγική εστία παράγει μαγνητικά πεδία μικρής εμβέλειας. Εάν οποιοσδήποτε χρήστης ή άτομο που βρίσκεται κοντά έχει βηματοδότη ή άλλα ενεργά εμφυτεύματα, συμβουλευτείτε γιατρό πριν από τη χρήση σχετικά με πιθανή ασυμβατότητα, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος για την υγεία.

ασφάλεια

- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φινιρίσμα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε κατεστραμμένη συσκευή, καλώδιο ή φινιρίσμα. Στείλτε τα για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή την επιφάνεια εργασίας ούτε να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια που συνδέουν άλλες συσκευές σε κοντινή απόσταση δεν μπορούν να έρθουν σε επαφή με την επαγωγική εστία.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ορισμένα τμήματα θα είναι καυτά. Η πλάκα της εστίας θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας. Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη.
- Το σκεύος και το περιεχόμενο θα εξακολουθήσουν να είναι καυτά μετά τη χρήση.
- Αφού αφαιρέσετε το σκεύος από την επαγωγική εστία, τοποθετήστε το σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Μην ξύνετε την πλάκα της εστίας με αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε την πλάκα της εστίας ως επιφάνεια εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την πλάκα της εστίας ως αποθηκευτικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία εάν η πλάκα της είναι σπασμένη ή ραγισμένη σε οποιοδήποτε σημείο.
- Μην τοποθετείτε καυτά ή αιχμηρά εξαρτήματα ή σκεύη επάνω στα κουμπιά χειρισμού.
- Ποτέ μην τοποθετείτε χαρτί, αλουμινόχαρτο, ύφασμα, πλαστικό ή άλλα άσχετα αντικείμενα επάνω στην πλάκα της εστίας όταν χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία ή όταν είναι καυτή. Το αλουμινόχαρτο που χρησιμοποιείται για την κάλυψη των τροφίμων κατά το μαγείρεμα δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με την πλάκα της εστίας.
- Για λόγους ασφάλειας, μην αφήνετε ποτέ τη λαβή του σκεύους να προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους μαγειρέματος και η πλάκα της εστίας δεν έχουν νερό, λίπος ή άλλη βρομιά, προτού ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με τραχιά βάση, καθώς μπορεί να γρατζουνίσει την πλάκα της εστίας.
- Η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν πρέπει να είναι καλυμμένη ή φραγμένη σε καμία περίπτωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία αέρα γύρω από την επαγωγική εστία κατά τη λειτουργία.
- Η επαγωγική εστία δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά ή κάτω από κουρτίνες και άλλα εύφλεκτα υλικά.

- Ποτέ μην βγάζετε την επαγωγική εστία από την πρίζα κατά τη λειτουργία, προτού την απενεργοποιήσετε.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε εστία γκαζιού ή επάνω σε πάγκους/επιφάνειες εργασίας από ανοξείδωτο ατσάλι ή σίδηρο.
- Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε γυμνή φλόγα, μάτι μαγειρέματος ή ζεστό φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή ως μάτι μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία για να ζεστάνετε οτιδήποτε άλλο εκτός από τρόφιμα σε κατάλληλα σκεύη.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι άδεια.
- Στην απίθανη περίπτωση που το περιεχόμενο του σκεύους πιάσει φωτιά: θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή αποσυνδεδενώντας την από την πρίζα του τοίχου, σκεπάστε το σκεύος με υγρό πανί και αφήστε το να κρυώσει εντελώς προτού το πιάσετε.
- Όπως συμβαίνει με όλες τις εστίες, σε περίπτωση που τα μαγειρικά σκεύη υπερθερμανθούν κατά λάθος και εξατμίσουν όλα τα υγρά που περιέχουν, είναι σημαντικό, προτού αφαιρέσετε το σκεύος από την επαγωγική εστία, να απενεργοποιήσετε την πηγή θερμότητας αποσυνδεδενώντας την από την πρίζα και να αφήσετε το σκεύος για να κρυώσει.
- Η υπερθέρμανση πρέπει αποφεύγεται με κάθε τρόπο. Η συνεχής υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στα μαγειρικά σκεύη σας.
- Επάνω στην εστία μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετούνται μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορεί να θερμανθούν.
- Μην τοποθετείτε πιστωτικές κάρτες, μαγνητικά μέσα ή ευαίσθητο ηλεκτρονικό εξοπλισμό κοντά στη συσκευή όταν τη χρησιμοποιείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η επαγωγική εστία πρέπει να τοποθετείται οριζόντια, επάνω σε επίπεδη επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και όλες οι πλευρές της να απέχουν τουλάχιστον 10 εκ. από τον τοίχο.
- **Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.**
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- **κατάλληλα μαγειρικά σκεύη**
- Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδο πάτο που είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγική εστία. Εάν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή των σκευών που χρησιμοποιείτε. Εάν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η επαγωγική εστία δεν θα το εντοπίζει.
- Η επαγωγική εστία είναι κατάλληλη για σκεύη με βάση που έχουν διάμετρο 12 – 25 εκ.
- Τα μεταλλικά μαγειρικά σύνεργα δεν συνιστώνται επειδή μπορεί να θερμανθούν μέσω της επαγωγικής εστίας, εάν μείνουν μέσα στο σκεύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- **προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της επαγωγικής εστίας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση της επαγωγικής εστίας

Σκουπίστε την πλάκα της εστίας, ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

- A Πλάκα εστίας
- B Οδηγός μεγέθους σκεύους
- C Κουμπί ελέγχου
- D Κουμπί on/standby (λειτουργίας/αναμονής)
- E Κουμπί menu/set (μενού/ρύθμισης)
- F Κουμπί μενού/αύξησης χρόνου
- G Οθόνη LED
- H Κουμπί μενού/μείωσης χρόνου
- I Κουμπί time (ρύθμισης χρόνου)
- J Κουμπί turbo

πώς να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία

Σημείωση: Τα κουμπιά της εστίας είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία του δέρματος και λειτουργούν εάν ακουμπήσετε την άκρη του δαχτύλου σας πάνω τους. Μην τα χτυπάτε με το νύχι.

- 1 Συνδέστε την επαγωγική εστία στην πρίζα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή, η οθόνη LED θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί η ένδειξη «L». Τώρα η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
- 2 Πατήστε το κουμπί on/standby (λειτουργίας/αναμονής) **D**. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας/αναμονής θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ο ανεμιστήρας θα τεθεί σε λειτουργία. Τώρα, η συσκευή είναι σε λειτουργία αναμονής και έτοιμη για ζέσταμα.

- 3 Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της επαγωγικής εστίας, μέσα στον οδηγό μεγέθους σκεύους που υποδεικνύεται με το σχέδιο επάνω στην πλάκα της εστίας **B**.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος ή τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου **C** ή τα κουμπιά αύξησης / μείωσης (**+** / **-**) **F** και **H**.

Για να χρησιμοποιήσετε το κουμπί ελέγχου, πιάστε το **C** έως ότου ακουστεί ένα «κλικ» και μετά αφήστε το.

Στη συνέχεια, μπορείτε να το γυρίσετε δεξιόστροφα για αύξηση και αριστερόστροφα για μείωση.

Σημείωση: Εάν αφήσετε το κουμπί ελέγχου, η εστία ενεργοποιείται όπως περιγράφεται στο σημείο 2 παραπάνω.

Εάν η εστία είναι ενεργοποιημένη αλλά δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος, η εστία θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής και θα είναι έτοιμη για ζέσταμα μετά από 1 λεπτό. Εάν δεν οριστεί/επιλεγεί κανένα μενού, η εστία θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής μετά από 10 δευτερόλεπτα.

- 4 Επιλέξτε τη ρύθμιση μενού που θέλετε με το κουμπί menu / set (μενού/ρύθμιση) **E**
Ισχύς – πατήστε μία φορά το κουμπί «μενού/ρύθμιση» για να επιλεγεί το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος των 1.600 watt, ενώ στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «1.600» και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα είναι αναμμένη.

Το συνηθισμένο εύρος ισχύος κυμαίνεται από 120 w έως 2.000 w και διαβαθμίζεται ως εξής:
120 w – 300 w – 500 w – 800 w – 1.000 w – 1.200 w – 1.400 w – 1.600 w – 1.800 w – 2.000 w
Αυξήστε ή μειώστε στην επιθυμητή ισχύ.

Θα ξεκινήσει το μαγείρεμα. Εάν δεν πατηθεί κανένα άλλο κουμπί, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί επί 2 ώρες και κατόπιν η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία αναμονής.

Temperature (Θερμοκρασία) –

πατήστε δύο φορές το κουμπί «μενού/ρύθμιση» για να επιλεγθεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία των 140°C, ενώ στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «140» και η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας θα είναι αναμμένη. Το εύρος θερμοκρασίας κυμαίνεται από 60°C έως 240°C, σε βήματα των 20°C. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη ρύθμιση έως ότου φτάσετε στη θερμοκρασία που θέλετε. Θα ξεκινήσει το μαγείρεμα. Εάν δεν πατηθεί κανένα άλλο κουμπί, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί επί 2 ώρες και κατόπιν η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία αναμονής.

Keep warm (Διατήρηση

θερμοκρασίας) – πατήστε τρεις φορές το κουμπί «μενού/ρύθμιση» έτσι ώστε η επαγωγική εστία να μεταβεί στη ρύθμιση διατήρησης της θερμοκρασίας και να ανάψει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία. Η συγκεκριμένη θερμοκρασία είναι περίπου 60°C και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «----». Εάν δεν πατηθεί κανένα άλλο κουμπί, η εστία θα διατηρήσει τη θερμοκρασία επί 2 ώρες και κατόπιν η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία αναμονής.

5 Χρόνος μαγειρέματος

Η εστία μπορεί να ρυθμιστεί έτσι ώστε να μαγειρεύει για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Αφού επιλέξετε το μενού όπως παραπάνω, πατήστε το κουμπί «time» (χρόνος). Στην οθόνη θα αναβοσβήσει τέσσερις φορές η ένδειξη «0:00» και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ώρας. Στρίψτε το κουμπί ελέγχου ή πατήστε τα κουμπιά + / - για να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος που θέλετε. Εάν συνεχίσετε να πατάτε τα κουμπιά, ο χρόνος θα αυξάνεται/ μειώνεται σε βήματα των 10 λεπτών. Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος, η ένδειξη θα αναβοσβήσει τέσσερις φορές και

μετά η οθόνη θα παραμείνει σταθερή, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση. Εναλλακτικά, απλώς πατήστε πάλι το κουμπί «χρόνος» για επιβεβαίωση. Στη συνέχεια, το ρολόι θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση και η οθόνη θα εμφανίζει εναλλάξ την ώρα που απομένει και την καθορισμένη ισχύ ή θερμοκρασία.

Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 3 ώρες.

Μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, το χρονόμετρο θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση μετά από 5 δευτερόλεπτα. Εάν πατήσετε τα + ή - ή γυρίσετε το κουμπί ελέγχου, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος καθορισμένου χρόνου, θα αλλάξει η ρύθμιση ισχύος ή θερμοκρασίας και θα ακυρωθεί ο καθορισμένος χρόνος. **Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα σε καθορισμένο χρόνο, πρέπει να πατήσετε το κουμπί λειτουργίας προτού συνεχιστεί το μαγείρεμα.**

6 Λειτουργία Turbo.

Εάν πατήσετε «turbo» κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ισχύς μαγειρέματος αυξάνεται στα 2.100 watt για 30 δευτερόλεπτα και μετά η εστία επανέρχεται στην προηγούμενη ρύθμιση ισχύος ή θερμοκρασίας.

Σημειώσεις: Όταν η επαγωγική εστία βρίσκεται σε λειτουργία, ακούγεται ένας διακεκομμένος ήχος υψηλής συχνότητας και θα λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Μόλις απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, η εστία παύει αμέσως να θερμαίνεται και κάθε 2 δευτερόλεπτα θα ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Οι υφιστάμενες ενδείξεις οθόνης/ρυθμίσεις θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Εάν δεν τοποθετήσετε ξανά το σκεύος μέσα σε 60 δευτερόλεπτα, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.

7 Μόλις τελειώσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί on/standby (λειτουργίας/αναμονής). Η εστία θα σταματήσει να θερμαίνεται και θα επανέλθει στη λειτουργία αναμονής. Η οθόνη LED αναβοσβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη «H» όσο η πλάκα είναι ακόμα ζεστή, ενώ όσο η εστία κρυώνει εμφανίζεται η ένδειξη «L».

- Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Επειδή αυτή η επαγωγική εστία λειτουργεί λίγο διαφορετικά από μια παραδοσιακή εστία, ενδέχεται να είναι απαραίτητες κάποιες προσαρμογές για τους αναμενόμενους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος, προκειμένου να επιτυγχάνονται τα επιθυμητά αποτελέσματα.

συμβουλές

- Για να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, μπορείτε να γυρίσετε το κουμπί ισχύος στη μέγιστη θέση μόλις θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Μετά από λίγη ώρα, μπορείτε να ρυθμίσετε το κουμπί ισχύος στη θέση που θέλετε.
- Μετά από σύντομο διάστημα χρήσης, η εμπειρία θα σας διδάξει ποια ρύθμιση είναι η κατάλληλη για τις ανάγκες σας.
- Το περιεχόμενο του σκεύους ζεσταίνεται πιο γρήγορα στην επαγωγική εστία.

λειτουργία χρονομέτρου

Σημείωση: Εάν το χρονόμετρο δεν έχει ρυθμιστεί, η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί συνεχώς επί 2 ώρες το πολύ και μετά θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.

Το χρονόμετρο μπορεί να ρυθμιστεί μόνον αφότου επιλεγεί ένα αρχικό επίπεδο ισχύος.

Χρήση των κουμπιών ελέγχου αφής: αγγίζετε σταθερά το κουμπί με το επίπεδο τμήμα της άκρης του δαχτύλου σας. Για να αλλάξετε το χρόνο κατά αρκετά λεπτά, αγγίξτε το κουμπί για κάθε λεπτό ρύθμισης.

- 1 Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο, πατήστε το κουμπί «+» ή «-». Στην οθόνη του χρονομέτρου θα εμφανιστεί η ένδειξη «0:00» και θα αναβοσβήνει. Για να διορθώσετε το χρόνο, πατήστε «+» ή «-» για να αλλάξετε το χρόνο κατά 1 λεπτό ανά πάτημα του κουμπιού. Για να προσαρμόσετε γρήγορα το χρόνο σε βήματα των 10 λεπτών, κρατήστε πατημένο το «+» ή το «-». Το εύρος του χρονομέτρου είναι από 1 λεπτό έως 3 ώρες.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο οποιαδήποτε στιγμή, πατώντας τα κουμπιά «+» ή «-» και ρυθμίζοντας την ώρα.
- Η λειτουργία χρονομέτρου μπορεί να ακυρωθεί οποιαδήποτε στιγμή, εάν ρυθμίσετε πάλι την ώρα στο «0» ή πατήσετε το κουμπί μενού.
- 2 Μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, το χρονόμετρο θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση μετά από 5 δευτερόλεπτα.
- 3 Μόλις λήξει ο καθορισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος και η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.
- 4 **Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με χρονόμετρο, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.**

χαρακτηριστικά ασφάλειας

- Η επαγωγική εστία θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής, εάν δεν χρησιμοποιηθεί σε διάστημα ενός λεπτού.
- Κατά τη χρήση, εάν δεν χρησιμοποιείται το κατάλληλο σκεύος με διάμετρο τουλάχιστον 12 εκ., για 1 λεπτό περίπου θα ακούγεται ένας ήχος. Εάν σε αυτό το διάστημα δεν τοποθετηθεί το κατάλληλο σκεύος πάνω στην επιφάνεια, η επαγωγική εστία θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία αναμονής.

- Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί ή εξατμιστεί εντελώς το νερό από τα σκεύη, η επαγωγική εστία εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση προστασίας κατά την οποία η θερμότητα είναι ελεγχόμενη. Εάν η υπερθέρμανση συνεχιστεί, η συσκευή μπορεί να εμφανίσει έναν κωδικό προστασίας (βλ. οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων).
- Κατά τη χρήση, εάν υπάρξουν προβλήματα με την παροχή ρεύματος, η επαγωγική εστία εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση προστασίας και εμφανίζει τον κωδικό προστασίας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε έως ότου η παροχή επανέλθει σε φυσιολογικά επίπεδα (βλ. οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων).
- Εάν όσο μαγειρεύει η επαγωγική εστία δεν πατηθεί κανένα κουμπί μετά από 2 ώρες, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία αναμονής.
- Μόλις απομακρυνθεί το σκεύος, η εστία σταματά το μαγείρεμα.
ασφάλεια/ασφάλεια για παιδιά
Η επαγωγική εστία διαθέτει ασφάλεια που εμποδίζει τη λειτουργία της εστίας.
- **Για να ασφαλίσετε την εστία** – πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά «+» και «-». Με αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, θα λειτουργεί μόνο το κουμπί On/Standby (λειτουργίας/αναμονής).
- **Για να απασφαλίσετε την εστία** – πατήστε και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά «+» και «-» για 3 δευτερόλεπτα.

φροντίδα και καθαρισμός

- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε ποτέ την επαγωγική εστία σε νερό.

Πλάκα εστίας, κυρίως σώμα και πίνακας ελέγχου:

- Σκουπίστε με μαλακό υγρό πανί ή με μη αποξεστικό καθαριστικό και στεγνώστε καλά. Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί κάθε ίχνος καθαριστικού. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή λειαντικά απορρυπαντικά/σκόνες, συρμάτινα σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας, καθώς μπορεί να καταστρέψουν ή να δημιουργήσουν ρωγμές στην πλάκα της εστίας ή να καταστρέψουν τον πίνακα ελέγχου.
- Η σκόνη, το λίπος και τα υπολείμματα υγρών από τρόφιμα που έβρασαν υπερβολικά πρέπει να αφαιρούνται το συντομότερο δυνατόν. Εάν τα αφήσετε να ξεραθούν θα είναι πιο δύσκολο να αφαιρεθούν. Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρι ή άλλα αιχμηρά σύνεργα, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την πλάκα της εστίας ή τον πίνακα ελέγχου.
- **Είσοδος και έξοδος αέρα:**
- Μετά από μεγάλα διαστήματα χρήσης, μπορεί να συσσωρευτεί βρομιά και σκόνη στην είσοδο ή στην έξοδο αέρα. Καθαρίστε χρησιμοποιώντας μαλακή εύκαμπτη βούρτσα. Μην καθαρίζετε ποτέ χρησιμοποιώντας νερό.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της επαγωγικής εστίας ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές (εντός και εκτός εγγύησης)
- επικοινωνήστε με την αντιπροσωπία της Kenwood ή τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood στην περιοχή σας. Να έχετε πρόχειρο τον αριθμό μοντέλου της συσκευής σας. Βρίσκεται στο κάτω μέρος της επαγωγικής εστίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

προβλήματα	υποδείξεις
Ενώ η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα και έχει ενεργοποιηθεί το κουμπί λειτουργίας, καμιά ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει.	• Ελέγξτε εάν το φως έχει εισαχθεί σωστά και αν το κουμπί λειτουργίας είναι ενεργοποιημένο. • Ελέγξτε την ασφάλεια του φως, εάν υπάρχει.
Η οθόνη LED ανάβει, αλλά η συσκευή δεν αρχίζει να θερμαίνεται μόλις ρυθμιστεί το κουμπί ισχύος.	• Ελέγξτε εάν έχει τοποθετηθεί • Ελέγξτε την καταλληλότητα του σκεύους. • Ελέγξτε εάν το σκεύος έχει τοποθετηθεί στο κέντρο.
Η συσκευή σταματά ξαφνικά να θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	• Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος προς τη συσκευή. • Ελέγξτε μήπως είναι φραγμένη η είσοδος ή η έξοδος αέρα. • Ελέγξτε εάν έχει λήξει η διάρκεια μαγειρέματος με χρονόμετρο. • Ελέγξτε μήπως η συσκευή έχει υπερθερμανθεί ή έχει εισέλθει στη λειτουργία σφάλματος. Αποσυνδέστε από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει και δοκιμάστε ξανά αργότερα.
Κωδικοί αστοχίας που προκύπτουν: E3, E6	• Η συσκευή μπορεί να έχει υπερθερμανθεί/να έχει εξατμιστεί εντελώς το νερό/τα υγρά που περιέχει το σκεύος. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει και δοκιμάστε ξανά αργότερα.
E7, E8	• Αυξομείωση τάσης στην παροχή ρεύματος. Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα και περιμένετε έως ότου σταθεροποιηθεί η παροχή ρεύματος.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Στείλτε τη συσκευή σε κέντρο σέρβις για επισκευή.

pred použitím zariadenia

Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- **dôležitá poznámka – medicínske implantáty**
- Indukčný varič produkuje magnetické polia krátkeho dosahu. Ak má nejaký používateľ alebo nejaká osoba pohybujúca sa v tesnej blízkosti tohto zariadenia zavedený srdcový stimulátor alebo nejaké iné aktívne implantáty, musí sa pred použitím tohto zariadenia poradiť s lekárom ohľadom toho, či to nemôže ohroziť jeho/jej zdravie.

bezpečnosť

- Toto zariadenie, elektrickú šnúru a zástrčku nevkladajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené alebo ak je poškodená elektrická šnúra či zástrčka. Dajte si ho skontrolovať alebo opraviť. Prečítajte si časť Servis a starostlivosť o zákazníkov.
- Nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Elektrickú šnúru nenechávajte visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich povrchov.
- Keď toto zariadenie nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete a to isté vždy urobte aj pred jeho čistením.
- Zabezpečte, aby elektrické šnúry iných zariadení nachádzajúcich sa v blízkosti tohto zariadenia nemohli s ním prísť do kontaktu.
- Počas prevádzky tohto zariadenia sa niektoré jeho časti zohrejú na vysokú teplotu a horúce zostanú ešte aj nejaký čas po jeho použití. Nedotýkajte sa horúcich častí.
- Riad a jeho obsah zostanú horúce aj po použití tohto zariadenia.
- Riad zložený z indukčného variča kladte na povrch, ktorý je odolný proti vysokým teplotám.
- Platňu indukčného variča neškrabte ostrými predmetmi.
- Platňu indukčného variča nepoužívajte ako pracovný povrch.
- Platňu indukčného variča nikdy nepoužívajte ako úložné miesto.
- Ak je platňa tohto indukčného variča prasknutá alebo nejakým spôsobom poškodená, nepoužívajte ho.
- Nekladte horúci riad a ostré náradie na ovládací panel.
- Nikdy nekladte na platňu indukčného variča papier, hliníkovú fóliu, látky, plastové materiály ani iné nesúvisiace predmety, keď je indukčný varič v prevádzke alebo je ešte stále horúci. Fólia používaná na zakrývanie hrncov pri varení nesmie prísť do priameho kontaktu s platňou indukčného variča.
- Riad na platni indukčného variča otáčajte z bezpečnostných dôvodov tak, aby jeho rukoväť nebola nad pracovným povrchom.
- Pred varením sa uistite, že na spodnej časti riadu a na platni indukčného variča nie je voda, masť ani špina.
- Nepoužívajte riad s drsným spodkom, lebo by mohol poškrabať platňu indukčného variča.
- Otvor pre vstup vzduchu a ventilačné otvory nesmú byť zakryté alebo nejakým spôsobom blokované. Keď je indukčný varič v prevádzke, musí byť okolo neho umožnené dostatočné prúdenie vzduchu.
- Indukčný varič nepoužívajte v blízkosti záclon, závesov a iných vznetlivých materiálov, ako ani pod nimi.
- Keď je indukčný varič v prevádzke, nikdy ho neodpájajte z elektrickej siete bez toho, aby ste ho najprv vypli.

- Toto zariadenie nikdy nepoužívajte na plynovom sporáku ani na povrchoch z nehrdzavejúcej ocele či železa.
- Nekladte toto zariadenie na otvorený oheň, horúci povrch ani do rúry sporáka, ako ani do ich blízkosti.
- Nepoužívajte toto zariadenie ako horúci podklad, podnos a podobne.
- Tento indukčný varič nepoužívajte na zohrievanie alebo varenie ničoho iného než potravy vlozenej do vhodného riadu.
- Na zapnutý indukčný varič nikdy nedávajte prázdny riad.
- V nepravdepodobnom prípade toho, že obsah riadu začne horieť, postupujte takto: Zariadenie odpojte z elektrickej siete, oheň v riade uduste vlhkou handrou a pred ďalšou manipuláciou s riadom ho nechajte celkom vychladnúť.
- Ak náhodou dôjde k tomu, že riad sa prehreje a jeho obsah sa z neho úplne vyparí, treba postupovať tak ako v prípade všetkých druhov varičov. Najprv treba odpojiť varič z elektrickej siete a potom treba riad nechať vychladnúť.
- Prehrievaniu riadu sa treba vždy vyhýbať. Neustále prehrievanie riadu ho môže natrvalo poškodiť.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a veká, by sa nemali klať na povrch varnej časti, keďže by sa mohli nahriať.
- Pri používaní tohto zariadenia neumiestňujte do jeho blízkosti kreditné karty, magnetické médiá ani citlivé elektronické zariadenia.
- Toto zariadenie nepoužívajte vonku.
- Tento indukčný varič musí byť počas prevádzky umiestnený v horizontálnej polohe na rovnom povrchu odolnom proti vysokým teplotám a minimálne 10 cm od steny na všetkých stranách.
- **Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti alebo majú málo vedomostí a skúseností s podobnými zariadeniami, jedine že by to robili pod**

kvalifikovaným dohľadom alebo po dostatočnom poučení o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.

- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Toto zariadenie nie je ovládateľné externým časovačom, ani samostatným diaľkovým ovládaním.

kuchynský riad vhodný na používanie na indukčnom variči

- Používajte len riad s rovným spodkom, ktorý je vhodný na používanie na indukčných varičoch. Ak budete mať o tom nejaké pochybnosti, overte si to u výrobcu riadu. Ak riad nie je na tento účel vhodný, indukčný varič ho nezaregistruje.
- Tento indukčný varič je vhodný na používanie s riadom s priemerom základne od 12 do 25 cm.
- S týmto indukčným varičom neodporúčame používať kovové kuchynské náradie, lebo sa môže nahriať, ak počas varenia zostane v riade.

pred zapojením do elektrickej siete

- Uistite sa, že prívod elektrického prúdu sa zhoduje s údajmi uvedenými na spodnej strane tohto zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Pred prvým použitím indukčného variča

Utrite platňu indukčného variča.
Prečítajte si časť Starostlivosť a čistenie.

legenda

- A platňa
- B označenie umiestnenia riadu
- C ovládací gombík
- D tlačidlo zapínania/pohotovostného režimu
- E tlačidlo ponuky/nastavovania
- F tlačidlo ponuky/zvyšovania času
- G LED displej
- H tlačidlo ponuky/znižovania času
- I tlačidlo času
- J tlačidlo turbo

používanie indukčného variča

Poznámka: Tlačidlá na variči sú citlivé na dotyk a teplotu. Ovládajú sa bruškom prsta. Preto po nich neklepte nechtami prstov.

- 1 Indukčný varič zapojte do elektrickej siete. Zariadenie raz pípne, LED displej zabliká a zobrazí „L“. Zariadenie týmto vstúpi do pohotovostného režimu.
- 2 Stlačte tlačidlo zapínania/pohotovostného režimu **D**, kontrolka zapínania/pohotovostného režimu zabliká a zapne sa ventilátor. Zariadenie týmto vstúpi do pohotovostného režimu a bude pripravené na ohrievanie.
- 3 Umiestnite riad na stred platne indukčného variča podľa označenia na platni znázorneného aj na obrázku indukčného variča **B**.

Poznámka: Stupeň výkonu alebo teplotu a čas varenia možno nastaviť pomocou ovládacieho gombíka **C** alebo tlačidiel **F** a **H** určených na zvyšovanie/znižovanie času (+/-). Ovládací gombík **C** sa používa tak, že ho treba stlačiť,

kým necvakne, a potom ho treba pustiť.

Potom ním možno otáčať v smere hodinových ručičiek za účelom zvyšovania hodnoty času alebo v protismere hodinových ručičiek za účelom znižovania hodnoty času.

Poznámka: Uvoľnením ovládacieho gombíka sa varič zapne rovnako ako v bode č. 2 vyššie.

Ak bude varič zapnutý a nebude na ňom žiadny riad, po 1 minúte sa prepne do pohotovostného režimu, v ktorom bude pripravený na ohrievanie.

Ak nebude nastavená/zvolená žiadna položka ponuky, varič sa po 10 sekundách prepne do pohotovostného režimu.

- 4 Pomocou tlačidla ponuky/nastavovania **E** vyberte z ponuky požadované nastavenie.
Power (výkon) – raz stlačte tlačidlo ponuky/nastavovania, čím sa zvolí východzí stupeň výkonu 1600 wattov. Na displeji sa zobrazí hodnota „1600“ a rozsvieti sa kontrolka napájania.
Normálny rozsah výkonu je od 120 W do 2000 W, a to v týchto krokoch:
120 W – 300 W – 500 W – 800 W – 1000 W – 1200 W – 1400 W – 1600 W – 1800 W – 2000 W
Zvýšte alebo znížte hodnotu na požadovaný výkon.
Spustí sa varenie. Ak nestlačíte žiadne iné tlačidlo, varenie bude pokračovať 2 hodiny a potom sa varič automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Temperature (teplota) – dvakrát stlačte tlačidlo ponuky/nastavovania, čím sa zvolí východzia teplota 140 °C. Na displeji sa zobrazí hodnota „140“ a rozsvieti sa kontrolka teploty.
Rozsah teplôt je od 60 °C do 240 °C, a to v krokoch po 20 °C. Zvýšte alebo znížte hodnotu na požadovanú teplotu. Spustí sa varenie. Ak nestlačíte žiadne iné tlačidlo, varenie bude pokračovať 2

hodiny a potom sa varič automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Keep warm (udržiavať teplotu) – trikrát stlačte tlačidlo ponuky/nastavovania, čím sa zvolí toto nastavenie udržiavania teploty a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty.

Pri tomto nastavení sa udržiava približná teplota 60 °C a na displeji je zobrazené toto „----“. Ak nestlačíte žiadne iné tlačidlo, bude varič udržiavať teplotu 2 hodiny a potom sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

5 Čas varenia.

Tento varič možno nastaviť na pevný čas varenia. Po zvolení ponuky podľa opisu vyššie stlačte tlačidlo času. Na displeji štyrikrát zabliká „0:00“ a rozsvieti sa kontrolka času. Otáčaním ovládacieho gombíka alebo stláčaním tlačidiel +/- zvolíte požadovaný čas varenia. Podržaním príslušného tlačidla sa bude čas zvyšovať/znižovať v krokoch po 10 minútach. Nastavený čas štyrikrát zabliká a potom bude displej trvale svietiť na znamenie toho, že čas je nastavený. Hodnotu možno potvrdiť aj ďalším stlačením tlačidla času. Potom sa začne čas odpočítavať a na displeji sa bude striedavo zobrazovať zostávajúci čas a nastavený výkon alebo teplota. Maximálny čas varenia, ktorý možno nastaviť, je 3 hodiny. Po nastavení času varenia ho začne časovač odpočítavať po 5 sekundách.

Ak počas varenia s nastaveným časom stlačíte tlačidlo + alebo – alebo otočíte ovládacím gombíkom, zmení sa výkon alebo teplota a nastavený čas sa zruší.

Po dokončení varenia s nastaveným časom treba pred ďalším varením stlačiť tlačidlo zapínania/pohotovostného režimu.

6 Funkcia turbo.

Ak počas varenia stlačíte tlačidlo turbo, zvýšite tým na 30 sekúnd výkon na 2100 wattov. Potom sa varič vráti na pôvodne nastavený výkon alebo na pôvodne nastavenú teplotu.

Poznámka: Keď je indukčný varič v prevádzke, vydáva prerušovaný vysokofrekvenčný zvuk a ide ventilátor. To je normálne. Keď z variča zložíte riad, varič hneď prestane hriať a každé 2 sekundy zaznie pípnutie.

Daná hodnota/dané nastavenie na displeji začne blikať. Ak riad do 60 sekúnd nepoložíte späť na varič, varič sa automaticky vypne a bude v pohotovostnom režime.

7 Po dokončení varenia stlačte tlačidlo zapínania/pohotovostného režimu. Varič prestane hriať a vráti sa do pohotovostného režimu. LED zabliká a zobrazí „H“, kým bude platňa horúca. Potom zobrazí „L“, keď sa varič bude ochladzovať.

- Ventilátor bude pracovať i po vypnutí zariadenia.
- Keďže tento indukčný varič funguje trochu inak než tradičný varič, je možné, že k dosiahnutiu požadovaných výsledkov bude treba upraviť predpokladané časy varenia a teploty.

radý

- Na skrátenie času varenia možno po zapnutí zariadenia nastaviť ovládač výkonu na maximum. Po krátkom čase ho možno prepnúť do požadovanej pozície.
- Po nejakom čase používania tohto indukčného variča budete na základe vlastných skúseností vedieť to, ktoré nastavenie vyhovuje vašim potrebám najlepšie.
- Obsah riadu sa na indukčnom variči zahrieva rýchlejšie.

režim časovača

Poznámka: Ak nenastavíte časovač, varič bude zapnutý maximálne 2 hodiny a potom sa prepne do pohotovostného režimu.

Časovač možno nastaviť až po zvolení úvodného stupňa výkonu.

Používanie dotykových ovládacích tlačidiel – tlačidlá pevne stláčajte bruškom prsta. Ak budete chcieť čas pozmeniť o niekoľko minút, stlačte tlačidlo pre každú minútu nastavenia.

- 1 Pre nastavenie časovača stlačte tlačidlo + alebo -. Na displeji časovača sa zobrazí 0:00, ktoré bude blikáť. Pre nastavenie času stláčajte tlačidlo + alebo -. Každým stlačením príslušného tlačidla sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Ak budete chcieť čas rýchlo zmeniť v prírastkoch po 10 minútach, tlačidlo + alebo - podržte stlačené. Rozsah časovača je 1 minúta až 3 hodiny.
- Nastavenie časovača možno kedykoľvek zmeniť stlačením tlačidla + alebo - a úpravou času.
- Funkciu časovača možno kedykoľvek zrušiť nastavením času „0“ alebo stlačením tlačidla ponuky.
- 2 Po nastavení času varenia ho začne časovač odpočítavať po 5 sekundách.
- 3 Po uplynutí nastaveného času varenia zaznie pípnutie a varič sa prepne do pohotovostného režimu.
- 4 **Po dokončení varenia s časovačom sa varič automaticky vypne a bude v pohotovostnom režime.**

varič sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

- Ak sa zariadenie prehreje alebo riad vyvrie do sucha, indukčný varič automaticky vstúpi do ochranného režimu, v ktorom je ohrievanie regulované. Ak prehriatie bude pokračovať aj naďalej, zariadenie môže zobrazíť kód chyby (prečítajte si časť Riešenie problémov).
- Ak sa počas používania indukčného variča vyskytnú problémy s prívodom elektrického prúdu, indukčný varič automaticky vstúpi do ochranného režimu a zobrazí príslušný kód chyby.
- V takom prípade zariadenie odpojte z elektrickej siete a počkajte, kým sa prívod elektrického prúdu nevráti do normálu (prečítajte si časť Riešenie problémov).
- Ak je indukčný varič v prevádzke a po 2 hodinách nedôjde k stlačeniu žiadneho tlačidla, automaticky prejde do pohotovostného režimu.
- Po zložení riadu z platne indukčný varič prestáva hriať.

bezpečnostná poistka/detská poistka

Indukčný varič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá bráni chodu variča.

- **Zaistenie variča** – naraz stlačte tlačidlá + a -. V tomto režime bude fungovať len tlačidlo Zapnúť/Pohotovostný režim.
- **Odistenie variča** – stlačte tlačidlá + a - a podržte ich takto 3 sekundy.

bezpečnostné funkcie

- Indukčný varič prejde do pohotovostného režimu, ak do 1 minúty nedôjde k žiadnej obsluhu.
- Ak je na indukčnom variči vhodný riad s priemerom základne aspoň 12 cm, na začiatku varenia bude približne 1 minútu zaznievať pípanie. Ak naň za ten čas nebude položený vhodný riad, indukčný

starostlivosť a čistenie

- Toto zariadenie pred čistením vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte ho celkom vychladnúť.
- Tento indukčný varič nikdy neponárajte do vody.



Platňa, teleso a ovládací panel:

- Utierajte ich mäkkou vlhkou handričkou alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte. Akékoľvek zvyšky čistiaceho prostriedku odstraňujte. Nepoužívajte abrazívne saponáty/prášky, drsné utierky na riad ani drôtenky na riad, lebo by mohli poškodiť platňu alebo ovládací panel indukčného variča.
- Prach, tuk a tekutiny z potravy, ktorá prekypela, treba odstrániť čo najskôr. Ak totiž stvrdnú, ťažšie sa potom odstraňujú. Nepoužívajte na to nôž ani iné ostré predmety, lebo by mohli poškodiť platňu alebo ovládací panel indukčného variča.

Otvor pre vstup vzduchu a ventilačné otvory:

- Po dlhších obdobiach používania indukčného variča sa vo vstupe vzduchu alebo vo ventilačných otvoroch môže nahromadiť špina a prach. Vyčistíte ich pomocou mäkkej flexibilnej kefy. Nikdy ich neumývajte vodou.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných dôvodov vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo servis oprávnený spoločnosťou KENWOOD.

Ak budete potrebovať pomoc:

- s používaním tohto zariadenia,
 - so servisom alebo s opravou (v rámci záruky alebo mimo nej),
- obráťte sa na distribútora Kenwood alebo na servis oprávnený spoločnosťou Kenwood. Majte pripravené číslo modelu – nachádza sa na spodnej strane indukčného variča.

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

riešenie problémov

problém	riešenie
Po zapojení zariadenia do elektrickej siete a stlačení tlačidla zapínania sa nerozsvietia žiadne kontrolky.	• Skontrolujte, či je zástrčka zasunutá do zásuvky správne a či nie je výpadok elektrického prúdu. • Skontrolujte poistku v zástrčke, ak je ňou zástrčka vybavená.
LED displej svieti, ale ohrievanie po nastavení stupňa výkonu nezačína.	• Na platni indukčného variča musí byť položený nejaký riad. • Daný riad musí byť vhodný na používanie na indukčnom variči. • Skontrolujte, či je riad umiestnený v strede platne indukčného variča.
Ohrievanie sa počas prevádzky náhle zastavuje.	• Skontrolujte prívod elektrického prúdu do zariadenia. • Skontrolujte, či nie je zablokovaný otvor pre vstup vzduchu alebo ventilačné otvory. • Skontrolujte, či nevypršal nastavený čas varenia. • Skontrolujte, či sa zariadenie neprehrialo alebo nevstúpilo do chybového režimu – odpojte ho z elektrickej siete, nechajte vychladnúť a skúste ho opäť použiť neskôr.
Objavujú sa tieto kódy chýb: E3, E6	• Zariadenie sa možno prehrialo/riad možno vyvrel do sucha. Zariadenie odpojte z elektrickej siete, nechajte vychladnúť a skúste ho opäť použiť neskôr.
E7, E8	• Došlo k výkyvom prívodu elektrického prúdu. Zariadenie odpojte z elektrickej siete a počkajte, kým sa prívod elektrického prúdu neustáli.
E1, E2, E4, E5, Eb	• Zariadenie pošlite do servisu na jeho opravu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
 - Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Важливе повідомлення для користувачів із електронними медичними імплантатами**
- Індукційна варильна панель генерує магнітні поля в короткому діапазоні. Якщо користувач або людина, що знаходиться у безпосередній близькості, має кардіостимулятор або інший активний імплантат, проконсультуйтеся з лікарем перед використанням, щоб запобігти ризику здоров'ю.

Заходи безпеки

- Не занурюйте пристрій, кабель живлення і вилку у воду або іншу рідину.
- Ніколи не використовуйте пошкоджені пристрій, кабель або вилку. Віддайте їх у ремонт. (див. «сервіс та обслуговування клієнтів»).
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду
- Кабель не повинен звисати з краю стола, робочої поверхні або торкатися гарячих предметів.
- Завжди вимикайте пристрій від мережі, коли він не використовується або перед чищенням.
- Переконайтеся, що електричні дрти інших пристроїв у безпосередній близькості не можуть контактувати із індукційною варильною панеллю.
- Протягом та після використання індукційної варильної панелі деякі частини можуть дуже нагріватися. Варильна панель може залишатися гарячою від залишкового тепла. Не торкайтеся до гарячих частин.

- Каструля і вміст будуть гарячими після використання.
- Після вилучення каструлі з індукційної варильної панелі поставте її на жаростійку поверхню.
- Не тріть варильну панель гострими предметами.
- Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню.
- Ніколи не використовуйте варильну панель для зберігання продуктів.
- Не використовуйте індукційну варильну панель, якщо варильна панель зламана або потерта.
- Не кладіть гарячі або гострі предмети або каструлю на систему управління.
- Ніколи не кладіть папір, фольгу, одяг, пластикові вироби або інші сторонні предмети на варильну панель, коли індукційна варильна панель працює або гаряча. Фольга, яка використовується для накривання їжі у процесі приготування, не повинна знаходитися у прямому контакті із варильною панеллю.
- В цілях безпеки ручка каструлі не повинна виступати за межі робочої поверхні.
- Перш ніж приступати до приготування, переконайтеся, що дно каструлі та варильна панель сухі, не жирні та не брудні.
- Не використовуйте каструлю із нерівними краями, тому що це може пошкодити варильну панель.
- Ні в якому разі не закривайте та не блокуйте вентиляційні отвори. Протягом приготування їжі повинна забезпечуватися достатня вентиляція навкруги індукційної варильної поверхні.
- Індукційна варильна панель не повинна використовуватися поряд із шторами або під ними, а також поряд із іншими легкозаймистими матеріалами.

- Ніколи не вимикайте від мережі індукційну варильну панель, попередньо не вимкнув її.
 - Ніколи не використовуйте пристрій на газовій плиті, робочих поверхнях із заліза або нержавіючої сталі.
 - Не ставте пристрій на відкритий вогонь або поряд з ним, на гарячу плиту або у духовку.
 - Не використовуйте пристрій як гарячу плиту.
 - Не використовуйте індукційну варильну панель для розігріву чогось окрім їжі у відповідній каструлі.
 - Ніколи не використовуйте порожні каструлі.
 - У маловірному випадку загорання вмісту каструлі: вимкніть пристрій з розетки, остудіть каструлю з вологою тканиною та залиште до повного охолодження, перш ніж приступати до чищення
 - Як і у випадку з будь-якими варильними поверхнями, якщо посуд випадково перегріється, а її вміст підгорить то, перш ніж знімати її з індукційної варильної панелі, вимкніть підігрів та вимкніть плиту з розетки, а потім дочекайтеся охолодження каструлі.
 - Слід уникати перегріву. Постійний перегрів може привести до необоротного пошкодження вашого посуду.
 - Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, не слід ставити на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
 - Не кладіть кредитні картки, магнітні носії або чуттєве електронне обладнання поряд з працюючим пристроєм.
 - Не використовуйте прилад на вулиці.
 - Протягом використання індукційна варильна панель повинна бути розташована горизонтально на рівній жаростійкій поверхні, що найменше у 10 см зі всіх сторін від стін.
 - **Пристрій не призначений для використання людьми (а також дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або не маючими досвіду та знань, якщо вони не були навчені та проінструктовані особами, які відповідальні за їх безпеку.**
 - Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
 - Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
 - Цей прилад не призначений для роботи від пульта дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- відповідний посуд**
- Використовуйте каструлі із пласким дном, що підходять для роботи із індукційною варильною панеллю. Якщо виникають сумніви, зверніться до виробника ваших каструль. Якщо вони не підходять, індукційна варильна панель не виявить каструлю.
 - Індукційна варильна панель сумісна з каструлями, котрі мають діаметр 12 – 25 см.
 - Не рекомендується використовувати металевий посуд, оскільки він може нагріватися через індукційну варильну панель, якщо оставити його у каструлі підчас приготування.
- перед підключенням до мережі**
- Переконайтесь, що напруга джерела живлення відповідає вказаному у нижній частині індукційної варильної панелі.
 - Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням індукційної варильної протріть варильну панель: див. «догляд та чищення»

КОМПОНЕНТЫ

- A** варильна панель
- B** маркування для кастроль
- C** регулятор
- D** кнопка включення/очікування
- E** кнопка меню/налаштування
- F** кнопка меню/збільшення часу
- G** РК екран
- H** кнопка меню/зменшення часу
- I** кнопка «час»
- J** кнопка «турбо»

Використання індукційної варильної панелі

Примітка: кнопки на панелі – температурно-сенсорні; вони працюють при натиску на них подушкою пальця. Не натискайте нігтем.

- 1 Підключіть індукційну плиту до мережі електропостачання. Прилад подає звуковий сигнал, індикатор блимає і показує "L". Пристрій знаходиться у режимі очікування.
- 2 Натисніть кнопку увімкнути/режим очікування **D**, індикатор увімкнути/режим очікування блимає, та включається вентилятор. Пристрій знаходиться у режимі очікування й готов до початку роботи.
- 3 Розмістіть каструлю у центрі індукційної варильної поверхні, в розділі маркування кастроль показаний малюнок на варильній панелі **B**.

Примітка: рівень потужності або температури, а також час приготування можна змінювати або регулятором **C**, або кнопкою збільшення/зменшення (+ / -) **F** та **H**.
Щоб використати регулятор,

натисніть його до клацання, а потім відпустіть **C**. Після цього його можна повернути за часовою стрілкою для збільшення або проти часової стрілки для зменшення. **Примітка:** якщо відпустити регулятор, прибор включиться таким же чином, як у пункті 2 вище.
Якщо плиту включено, але на ній не поставили каструлю, варильна панель перейде у режим очікування через 1 хвилину. Якщо меню не встановлено / вибрано, варильна панель перейде в режим очікування через 10 секунд.

- 4 Виберіть потрібні налаштування кнопкою меню/налаштування **E**
Потужність – натисніть «меню/налаштування» один раз і буде налаштовано стандартний рівень потужності 1600 Ват, екран покаже «1600» та включиться світловий індикатор потужності. Нормальний діапазон потужності від 120 Ват до 2000 Ват за наступними кроками:
120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w
Збільшить або зменште потрібну потужність
Приготування почнеться. Якщо ніяка інша кнопка не буде натиснута, приготування буде продовжуватися 2 години, після чого автоматично перейде до режиму очікування.

Температура – натисніть «меню/налаштування» два рази і стандартна температура 140°C буде вибрана, екран покаже «140» та включиться світловий індикатор темп. Температурний діапазон від 60°C до 240°C з кроком 20°C; збільште або зменште потрібну температуру. Приготування почнеться. Якщо ніяка інша кнопка не буде натиснута, приготування буде продовжуватися 2 години, після

чого перейде до режиму очікування.

Підтримання температури – натисніть «меню/налаштування» три рази і індукційна варильна панель перейде у режим підтримання температури та світловий індикатор підтримання температури буде включений. Підтримання температури приблизно 60°C; екран “----”. Якщо ніяка інша кнопка не буде натиснута, панель буде підтримувати температуру протягом 2 годин, а потім автоматично перейде до режиму очікування.

5 Час приготування.

Варильну панель можна встановити для приготування на певний час. Після вибору меню, як вказано вище, натисніть кнопку «час»; екран покаже “0:00” чотири рази та світловий індикатор часу буде включений. Поверніть регулятор або натисніть кнопки + / - , щоб встановити потрібний час. Утримування пальця на кнопках збільшить/зменшить час з кроками в 10 хвилин.

Коли час було встановлено, він засвітиться чотири рази і потім залишиться на екрані стабільно, підтверджуючи, що час встановлено. Як варіант, просто натисніть «час» знову, щоб підтвердити. Після цього годинник почне зворотній відлік; та на екрані буде по черзі показуватися час, що залишився, та встановлені потужність та температура.

Найбільший час приготування, котрий може бути вибраний, – 3 години.

Після того, як час був встановлений, таймер почне зворотній відлік через 5 секунд. Під час налаштування часу приготування їжі, натискання + або -, а також поворот регулятора буде змінювати потужність та температуру, та відмінить встановлений час.

Після того, як встановлений час приготування завершився, потрібно натиснути кнопку «включення/вимкнення» перед тим, як приготування буде закінчено.

6 Функція турбо.

Натиск «турбо» під час приготування підвищить потужність приготування до 2100 Ват на 30 секунд; після чого панель повернеться до потужності та температури, які були вибрані раніше.

Примітка: Під час, коли працює індукційна варильна панель, можлива висока частота переривчастого звуку та робота вентилятора. Це – нормальне явище. Коли ви знімете сковороди з плити, плита автоматично вимкнеться, та лунатиме два звукових сигнали кожні 2 секунди. Існуючий екран/налаштування будуть світитися. Якщо каструля не буде поставлена назад протягом 60 секунд, варильна панель вимкнеться автоматично та перейде до режиму очікування.

7 Натисніть кнопку увімкнути/режим очікування після завершення готування, процес нагрівання зупиниться й плита перейде до режиму очікування. Світлодіод мигає і показує "H", коли панель ще гаряча, а потім показує "L", коли панель остигає.

- Вентилятор буде продовжувати працювати після вимкнення пристрою.
- Оскільки ця варильна панель працює дещо інакше, ніж традиційна панель, деякі змінення у передбачуваному часі приготування та температурі можуть бути необхідними для досягнення бажаного результату.

поради

- Щоб зменшити час приготування, ви можете повернути регулятор потужності на максимальну позицію, коли ви вмикаєте

пристрій. Через деякий час ви можете встановити регулятор потужності в потрібне положення.

- Згодом ви навчитесь обирати потрібний час приготування.
- Вміст каструлі нагрівається швидше на індукційній варильній поверхні.

таймер

Примітка: якщо таймер не встановлено, плита буде працювати не більше ніж 2 години, після чого перейде до режиму очікування.

Таймер може бути встановлено тільки після того, як був вибраний початковий рівень потужності.

Використання сенсорних контрольних кнопок – щільно доторкніться до кнопки бічною частиною пальця. Щоб змінити час на декілька хвилин, доторкніться до кнопки стільки разів, на скільки хвилин ви бажаєте змінити час.

- 1 Щоб налаштувати таймер, натисніть кнопку '+' або '-'. На дисплеї таймеру мигтінтиме час '0:00'. Щоб змінити час, натисніть кнопку '+' або '-'. Час змінюватиметься на 1 хвилину при кожному натисканні. Щоб швидко змінити час на 10 хвилин, натисніть та утримуйте кнопку '+' або '-'. Можна встановити час в діапазоні від 1 хвилини до 3 годин.
- Таймер можна налаштовувати в будь-який момент натисненням кнопки «+» або «-», а потім налаштуванням часу.
- Функція таймера може бути відмінена в будь-який момент шляхом обнуління або натисненням кнопки меню.
- 2 Після встановлення часу приготування, таймер почне зворотній відлік через 5 секунд.
- 3 Коли встановлений час закінчиться, пролунає звуковий сигнал і потужність зміниться на режим очікування.

- 4 Після того як час приготування закінчилось, варильна панель вимикається автоматично та переходить до режиму очікування.

Система безпеки

- Індукційна варильна панель переходить до режиму очікування, якщо вона не була задіяна протягом однієї хвилини.
- При користуванні, у випадку якщо використовується відповідна каstrуля діаметром 12 см, пролунає звуковий сигнал приблизно протягом однієї хвилини. Якщо призначена каstrуля не буде встановлена на поверхню в цей час, індукційна варильна панель автоматично переходить до режиму очікування.
- Якщо пристрій перегрівається або вміст каструлі википів, індукційна варильна панель автоматично включає захисний режим, котрий регулює нагрівання. Якщо перегрівання продовжується, пристрій може показувати код захисту (див. керівництво по усуненню неполадок).
- Якщо за час користування виникають проблеми із джерелом живлення, індукційна варильна панель переходить у захисний режим, і екран відображає захисний код.
- Вимкніть пристрій та зачекайте, доки напруга не повернеться до норми (див. керівництво по усуненню неполадок).
- Якщо індукційна варильна панель готувить, і ніяка кнопка не була натиснута після 2 годин, вона автоматично переходить до режиму очікування.
- Після того, як каstrуля була знята, панель перестає працювати.

Блокування/захист від дітей

Індукційна плита має механізм захисту від випадкового увімкнення.

- **Щоб заблокувати плиту** – натисніть одночасно кнопку '+' та '-'. В цьому режимі працюватимуть лише кнопки "увімкнути/режим очікування".
- **Щоб розблокувати плиту** – натисніть та утримуйте кнопки '+' та '-' протягом 3 секунд.

догляд та чищення

- Вимкніть, відключить від мережі та дозвольте пристрою повністю охолонути перед чищенням.
- Ніколи не занурюйте індукційну варильну поверхню у воду.

Варильна плита, корпус та панель управління:

- Протріть м'якою вологою тканиною або неметалевим чистячим засобом та витріть досуха. Переконайтеся, що всі залишки чистячого засобу видалені. Не використовуйте металеві чистячі засоби/порошки, мочалки або металеву стружку, тому що вони можуть пошкодити або подряпати варильну плиту або пошкодити панель управління.
- Бруд, жир та рідини від їжі, котрі пролилися, повинні бути видалені як найшвидше. Якщо дозволити їм засохнути, їх становиться важче видалити. Не використовуйте ніж або інші гострі інструменти, тому що вони можуть пошкодити варильну плиту або панель управління.

Вентиляційні отвори:

- Після довгого періоду використання, бруд та пил можуть краплюватися у вентиляційних отворах. Почистіть за допомогою м'якої та гнучкої щітки. Ніколи не використовуйте воду при чищенні.

сервіс та обслуговування клієнтів

- Якщо дріт було пошкоджено, він повинен, заради безпеки, бути замінений компанією KENWOOD або авторизованою ремонтною службою KENWOOD.

Якщо вам потрібна допомога з:

- використанням вашої індукційної варильної панелі або
- сервісу або ремонту (гарантійний або ні) зв'яжіться із дистриб'ютором Kenwood або вашою авторизованою ремонтною службою Kenwood. Майте під рукою номер вашої моделі – він знаходиться на зворотній стороні індукційної варильної панелі.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ
ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

таблиця пошуку та виправлення несправностей

проблеми	рекомендації
Після того, як пристрій було підключено до мережі та кнопка включення була натиснута. Індикатори не світяться	• Перевірте, що вилка була вставлена правильно та наявність електроенергії. • Перевірте стан запобіжника.
РК екран засвітився, але нагрівання не почалося після того, як регулювання потужності було налаштовано	• Перевірте наявність каstrулі • Перевірте сумісність каstrулі з панеллю • Перевірте, що каstrуля розміщена посередині
Нагрівання несподівано припинилось під час операції	• Перевірте джерело живлення пристрою • Перевірте, що вентиляційні отвори не блоковані • Перевірте, що термін таймера не закінчився • Перевірте, що прилад не перегрівся або не переключився у режим помилки – відключіть від мережі, дозвольте охолонути та спробуйте знову пізніше.
Коди помилки E3, E6	• Пристрій перегрівся/закипів досуха. Відключіть пристрій від мережі, дозвольте охолонути та спробуйте знову пізніше.
E7, E8	• Коливання у мережі живлення. Відключіть пристрій та дочекайтесь стабілізації напруги.
E1, E2, E4, E5, E6	• Відправте його до сервісного центру для ремонту.

دليل استكشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلات	الاقتراحات
بعد توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي والضغط على زر التشغيل، لم تضاء المؤشرات.	• تحقق من تركيب القابس بشكل صحيح والضغط على زر التشغيل • تأكد من منصهر القابس في حالة تركيبه
شاشة LED مضاءة ولكن التسخين لا يبدأ عند ضبط تحكم مستوى قدرة التسخين	• تحقق من وجود المقلاة • تحقق من استخدام مقلاة مناسبة • تحقق من وضع المقلاة بشكل مركزي
توقف التسخين فجأة أثناء التشغيل	• تحقق من وصول التيار الكهربائي للجهاز • تحقق من عدم انسداد فتحات دخول الهواء وفتحات التهوية • تحقق مع عدم انقضاء الزمن المعين للطهي • تحقق من عدم ارتفاع درجة حرارة الجهاز بشكل مفرط أو دخوله في وضع حماية - افصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد ثم أعيد تشغيله لاحقاً
وجود أكواد توقف عن العمل: E6، E3	• ارتفاع درجة حرارة الجهاز بشكل مفرط/غليان المقلاة وهي جافة افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد ثم أعيد تشغيله لاحقاً
E8، E7	• تذبذب جهد التيار المتردد. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وانتظري لحين استقرار مصدر التيار الكهربائي.
Eb ، E5 ، E4 ، E2 ، E1	• أرسل الجهاز إلى مركز خدمة متخصص للإصلاح



الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:

- استخدام موقد الحث
- إجراء الصيانة أو استبدال أجزاء (داخل أو خارج الضمان)
- اتصلي بموزع منتجات Kenwood أو مركز صيانة أجهزة Kenwood المتخصص في منطقتك. تأكد من معرفة رقم الموديل قبل الاتصال ؟ الرقم موجود على الجانب السفلي من موقد الحث.

اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول

وفق رهنمود انجمن اروپایی 2002/96/EC

در در پایان عمر دستگاه، نباید آن را مانند مواد زاید شهری دفع کرد.

باید آن را به یک مدرک خاص محلی مرکز تفکیک شده جمع آوری اطلاق یا به یک معاملات چپ برده شود که این سرویس را فراهم می سازد با جداگانه مرتب کردن یک وسیله خانگی از نتیجه های منفی امگانی برای محیط و بهبودی منتج شده از مصرف بيمورد دوری جسته می شود و آن ماده اصلی را جهت حاصل کردن پس اندازی قابل توجه در توانایی و وسایل قادر بر دوباره بدست آوردن می سازد بطوریک یادآور احتیاج به جداگانه مرتب کردن وسایل خانگی، آن محصول را با یک زیاله دانی چرخ دار قلمزده نشان کرده می شود

- ٣ عند انقضاء زمن الطهي، تصدر نغمة صوتية قصيرة ويتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- ٤ بعد انقضاء زمن الطهي، يتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائياً ويدخل في وضع الاستعداد.

العناية والتنظيف

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد تماماً قبل البدء في تنظيفه.
- يحذر غمر موقد الحث في الماء.

سطح الموقد، جسم الموقد ولوحة التحكم:

- مسح بقطعة قماش رطبة وناعمة أو التنظيف بمنظف غير كاشط ثم التجفيف جيداً. تأكد من إزالة كل آثار المنظف. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مساحيق مطهرة أو حاشيات مطهرة أو الصوف المعدني حيث تؤدي هذه المواد إلى إتلاف سطح الموقد وظهور الشروخ عليه أو إتلاف لوحة التحكم.
- يجب إزالة الأتربة والدهون والسوائل المحترقة على السطح في أسرع وقت ممكن. في حالة ترك هذه المكونات لفترة طويلة يصبح من الصعب إزالتها. لا تستخدم السكين أو أدوات مائدة حادة حيث تؤدي إلى إتلاف سطح الموقد أو لوحة التحكم.
- فتحات دخول الهواء وفتحات التهوية: بعد فترات طويلة من الاستخدام تتراكم الأوساخ والأتربة في فتحات دخول الهواء وفتحات التهوية. نظفها باستخدام فرشاة مرنة وناعمة. يحذر غسلها بالماء.

خصائص السلامة

- يتحول موقد الحث إلى وضع الاستعداد في حالة عدم تشغيله في غضون دقيقة.
- أثناء الاستخدام، ما لم يتم استخدام مقلاة مناسبة بقطر قاعدة لا يقل عن ١٢ سم ستسمع نغمة صوتية قصيرة مستمرة لفترة تصل إلى دقيقة تقريباً. في حالة عدم وضع مقلاة مناسبة على سطح الموقد خلال هذه الفترة فسوف يتحول الموقد تلقائياً إلى وضع الاستعداد.
- في حالة ارتفاع حرارة الجهاز بشكل مفرط أو في حالة غليان المقلاة وهي جافة، يدخل الموقد في وضع حماية وقائي حيث يتم خلاله تنظيم درجة التسخين. في حالة استمرار حالة فرط التسخين، قد يعرض الجهاز كود حماية (راجع دليل اكتشاف المشكلات وإصلاحها).
- في حالة حدوث مشكلات في التيار الكهربائي أثناء الاستخدام، يدخل موقد الحث في وضع حماية وقائية وتعرض الشاشة كود حماية.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وانتظري حتى يستقر التيار في حالته العادية (راجع دليل اكتشاف المشكلات وإصلاحها).
- إذا كان موقد الحث قيد الطهي مع عدم الضغط على أي زر، ففي هذه الحالة يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ساعتين.
- بمجرد إزالة المقلاة يتوقف الموقد عن الطهي.
- قفل الأمان/قفل الأمان ضد الأطفال يحتوي موقد الحث على قفل أمان والذي يحول دون تشغيل الموقد.
- لقفل موقد الحث - اضغطي على الزرين "+" و "-" في نفس الوقت معاً. خلال هذا الوضع، يعمل زر التشغيل (On) ووضع الاستعداد (Standby) فقط.
- لإلغاء قفل موقد الحث - اضغطي على الزرين "+" و "-" في نفس الوقت معاً لمدة ٣ ثوان.

يمكن ضبط الموقد لكي يقوم بعملية الطهي في خلال زمن ثابت. بعد اختيار القائمة كما هو موضح أعلاه، اضغط على زر time (زمن الطهي)، سوف تومض الشاشة أربع مرات بالقيمة "٠:٠٠" وسوف يضاء مؤشر زمن الطهي. لفي مفتاح التحكم أو اضغط على أي من الزرين + / - لتحديد زمن الطهي المطلوب. الضغط مع الاستمرار على الزر يؤدي إلى زيادة / تقليل زمن الطهي بخطوات مقدارها ١٠ دقائق.

عند تعيين زمن الطهي، فسوف تومض القيمة على الشاشة أربع مرات ثم تثبت القيمة المعروضة على الشاشة للإشارة إلى تأكيد تعيين زمن الطهي. أو بطريقة أخرى، اضغط على زر time (زمن الطهي) مرة أخرى للتأكيد. بعد ذلك، يبدأ المؤقت في العد التنازلي، وتعرض الشاشة بالتناوب قيم الوقت المتبقي وقدره التسخين المحددة أو درجة الحرارة.

أقصى فترة مسموحة لزمن الطهي يمكن تعيينها هي ٣ ساعات. بمجرد تعيين زمن الطهي، يبدأ المؤقت في العد التنازلي بعد ٥ ثواني. خلال عملية الطهي معينة الزمن، يؤدي الضغط على الزر + أو - أو لف مفتاح التحكم إلى تغيير قدرة التسخين أو درجة الحرارة وسيتم إلغاء زمن الطهي المعين.

بعد انقضاء زمن الطهي المعين، يجب الضغط على زر on/off (تشغيل/إيقاف) حتى تتمكن من الطهي لفترة أطول.

يؤدي الضغط على زر turbo (قدرة سريعة) خلال عملية الطهي إلى رفع القدرة إلى ٢١٠٠ وات لمدة ٣٠ ثانية؛ بعد انقضاء هذه الفترة يعود الموقد مجدداً إلى إعداد القدرة أو درجة الحرارة المعين.

ملاحظات: أثناء تشغيل موقد الحث، يصدر صوتاً متقطعاً عالي التردد وسوف تعمل المروحة. يعتبر ذلك أمراً طبيعياً. بمجرد إزالة المقلاة عن الموقد، يتوقف الموقد عن التسخين فوراً.

بمجرد رفع المقلاة عن موقد الحث، يتوقف موقد الحث عن التسخين تلقائياً ويصدر نغمة صوتية قصيرة كل ثانيتين (٢).

في حالة عدم إعادة المقلاة خلال ٦٠ ثانية، يتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائياً ويدخل في وضع الاستعداد.

(تشغيل/استعداد) عند انتهائك من الطهي، سوف يتوقف جهاز الطهي عن التسخين ويعود إلى وضع الاستعداد. تومض شاشة LED وتعرض الحرف "H" بينما السطح لا يزال ساخناً ثم تعرض الحرف "L" أثناء تبريد موقد الحث.

- تستمر المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- تشغيل موقد الحث هذا يختلف قليلاً عن سخانات الطهي التقليدية، وبالتالي قد يكون من الضروري تعديل أمانة الطهي ودرجات الحرارة لتحقيق النتائج المرجوة.

تلميحات

- لتقليل زمن الطهي، يمكنك لف مفتاح التحكم في قدرة التسخين إلى الإعداد الأقصى عند تشغيل الجهاز. بعد فترة قصيرة يمكنك تعيين قدرة التسخين على الإعداد المطلوب.
- بعد فترة قصيرة من الاستخدام، ستكتسب خبرة حول كيفية استخدام الإعداد المناسب حسب احتياجاتك.
- تسخن محتويات المقلاة بشكل أسرع عند استخدام موقد الحث.

وضع المؤقت

ملاحظة: في حالة عدم تعيين المؤقت، يعمل الموقد بشكل مستمر لمدة ساعتين ثم يدخل تلقائياً في وضع الاستعداد. يمكن تعيين المؤقت بعد تحديد مستوى قدرة تسخين بدء التشغيل.

استخدام أزرار التحكم باللمس - المسي الزر بقوة بطرف أنملة إصبعك، لتغيير الزمن لمدة عدة دقائق، المسي الزر بعدد الدقائق المراد تعديلها.

١ لإعداد المؤقت، اضغط على زر "+" أو "-". تعرض شاشة الموقد القيمة "0:00" بصورة وامضة. لتعديل الوقت، اضغط على الزر "+" أو "-" لتغيير الوقت بمقدار ١ دقيقة لكل ضغطة. لضبط الوقت سريعاً بزيادات مقدارها ١٠ دقائق، اضغط مع الاستمرار على الزر "+" أو "-". نطاق المؤقت من ١ دقيقة إلى ٣ ساعات.

- يمكن ضبط المؤقت في أي وقت عن طريق الضغط على زر "+" أو "-" ثم ضبط الفترة المطلوبة.
- يمكن إلغاء وظيفة المؤقت في أية مرحلة عن طريق إعادة تعيين الوقت إلى القيمة "٠". عن طريق الضغط على زر menu (القائمة).
- ٢ بمجرد تعيين زمن الطهي، يبدأ المؤقت في العد التنازلي بعد ٥ ثواني.

قبل استخدام موقد الحث للمرة الأولى
امسحي سطح الموقد، راجعي قسم "العناية
والتنظيف".

مفتاح الرسم التوضيحي

A	سطح الموقد
B	دليل المقلاة
C	مفتاح التحكم
D	زر on/standby (تشغيل/استعداد)
E	زر menu/set (القائمة/تعيين)
F	زر menu/time increase (القائمة/زيادة الوقت)
G	شاشة LED
H	زر menu/time decrease (القائمة/تقليل الوقت)
I	زر time (زمن الطهي)
J	زر turbo (قدرة سريعة)

استخدام موقد الحث

ملاحظة: الأزرار الموجودة على موقد الحث حساسة لدرجة حرارة الضغط بإصبع اليد، حيث تعمل عن طريق لمسها بإصبع اليد. لا تضغطي على الأزرار بأظفاركم.

١ وصلي موقد الحث بمصدر التيار الكهربى. سيصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة مرة واحدة، وسوف تومض شاشة LED وتعرض الحرف "L". ويصبح الجهاز الآن في وضع الاستعداد.

٢ اضغطي على زر on/standby (تشغيل/استعداد) D، سوف يومض ضوء مؤشر زر on/standby (تشغيل/استعداد) ويتم تشغيل المروحة. الجهاز الآن في وضع الاستعداد ومستعد للتسخين.

٣ ضعي المقلاة في وضع مركزي على سطح موقد الحث خلال دليل المقلاة المبين بالرسم التوضيحي على سطح موقد الحث B.

ملاحظة: يمكن ضبط مستوى الطاقة أو درجة الحرارة وزمن الطهي باستخدام مفتاح التحكم "C" أو زري الزيادة / التقليل (+ / -) F و H.

لاستخدام مفتاح التحكم، اضغطي عليه حتى يحدث صوت طقطقة ثم حرريه C. يمكن لفة في اتجاه عقارب الساعة للزيادة أو في اتجاه عكس عقارب الساعة للتقليل. ملاحظة: تحرير مفتاح التحكم يشغل الموقد بنفس الطريقة الموضحة في النقطة ٢ أعلاه.

في حالة تشغيل موقد الحث دون وضع أي وعاء طهي فوقه، فسوف يتحول موقد الحث إلى وضع الاستعداد للتسخين بعد ١ دقيقة.

في حالة عدم إعداد/تحديد أي قائمة ففي هذه الحالة يتحول موقد الحث إلى وضع الاستعداد بعد ١٠ ثوان.

٤ حددي إعداد القائمة المطلوب باستخدام زر menu/set (القائمة/تعيين) E
قدرة التسخين - اضغطي على زر menu/set (القائمة/تعيين) مرة واحدة، عندئذ يتم تحديد مستوى قدرة التسخين الافتراضي وهو ١٦٠٠ وات، ثم تعرض الشاشة القيمة "١٦٠٠" ويضاء مؤشر الطاقة.

مدى قدرة التشغيل العادي يتراوح ما بين ١٢٠ إلى ٢٠٠٠ وات بالتدرج التالي:
١٢٠ وات - ٣٠٠ وات - ٥٠٠ وات - ٨٠٠ وات - ١٠٠٠ وات - ١٢٠٠ وات - ١٤٠٠ وات - ١٦٠٠ وات - ١٨٠٠ وات - ٢٠٠٠ وات

زودي مستوى قدرة التسخين أو قلليه حسب رغبتك
ستبدأ عملة الطهي. في حالة عدم الضغط على أي زر آخر، ستستمر عملية الطهي لمدة ساعتين ثم يتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد.

درجة الحرارة - اضغطي على زر menu/set (القائمة/تعيين) مرتين، عندئذ يتم تحديد درجة الحرارة الافتراضية وهي ١٤٠ درجة مئوية، ثم تعرض الشاشة القيمة "١٤٠" ويضاء مؤشر الطاقة. مدى درجات الحرارة يتراوح ما بين ٦٠ إلى ٢٦٠ درجة مئوية بزيادات قدرها ٢٠ درجة مئوية، زودي درجة الحرارة أو قلليها حسب رغبتك.
ستبدأ عملة الطهي. في حالة عدم الضغط على أي زر آخر، ستستمر عملية الطهي لمدة ساعتين ثم يتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد.

تدفئة مستمرة - اضغطي على زر menu/set (القائمة/تعيين) ثلاث مرات، عندئذ يبقى الموقد على إعداد التدفئة المستمرة ويضاء مؤشر التدفئة المستمرة.
درجة حرارة التدفئة المستمرة ما يقرب من ٦٠ درجة مئوية، وتعرض الشاشة القيمة "---". في حالة عدم الضغط على أي زر آخر، يستمر الموقد في وضع التدفئة المستمرة لمدة ساعتين ثم يتحول تلقائياً إلى وضع الاستعداد.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي لجهاز موقد الحث.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

- في جميع الحالات يجب تجنب التسخين المفرط. استمرارية التسخين المفرط قد تؤدي إلى إحداث تلف دائم في أواني الطهي لديك.
- يجب عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية المعدنية في سطح منطقة الطهي حيث سيؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارتها وتسخينها.
- لا تضعي بطاقات الائتمان أو الوسائط الممغنطة أو المعدات الإلكترونية الحساسة بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تستخدم في الجهاز في المتنزهات.
- أثناء التشغيل، يجب وضع موقد الحث أيقياً على سطح مستوي مقاوم للحرارة وبعيداً عن جوانب الحوائط بما لا يقل عن ١٠ سم.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم في الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.

أواني الطهي المناسبة

- استخدم في فقط المقالي ذات القاعدة المسطحة التي تتناسب مع موقد الحث. إذا كانت لديك أية شكوك، فتتحقق من الشركة المصنعة للمقالي. إذا كانت الأواني غير مناسبة للاستخدام فلن يستشعر الموقد هذه الأواني.
- موقد الحث مناسب للمقالي ذات قاعدة بقطر ١٢ إلى ٢٥ سم.
- لا يوصى باستخدام أدوات المائدة المعدنية حيث ترتفع درجة حرارتها من خلال موقد الحث في حالة تركها في المقلاة أثناء الطهي.

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيل مكوّنات التغليف وأية ملصقات.

ملاحظة هامة - بالنسبة لمستخدمي الأجهزة الطبية المزروعة

- يولد موقد الحث مجالات مغناطيسية قصيرة المدى. في حالة تواجد أي مستخدم للجهاز أو شخص على مقربة من الجهاز وهذا المستخدم أو الشخص لديه جهاز تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الطبية المزروعة النشطة، فيرجى استشارة الطبيب قبل استخدام هذا الجهاز وذلك بشأن احتمالية عدم التوافق لمنع حدوث أي مخاطر على الصحة.

لسلامتك

- لا تغمر الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- يحذر استخدام الجهاز أو السلك الكهربائي أو قابس في حالة التلف. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء".
- يحذر ترك الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه.
- لا تسمح بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمح له أيضاً بالتلامس مع سطح ساخن.
- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه أو قبل تنظيفه.
- بالنسبة للأسلاك الكهربائية الخاصة بأجهزة أخرى موضوعة في محيط موقد الحث، تأكدي من عدم اقترابها أو تلامسها مع موقد الحث.
- أثناء استخدام موقد الحث وبعد الاستخدام تصبح أجزاء معينة شديدة السخونة. يظل سطح موقد الحث ساخناً نتيجة الحرارة المتبقية. لا تلمس الأجزاء الساخنة.
- تظل المقلاة والمكونات ساخنة بعد الاستخدام.
- بعد إزالة المقلاة عن موقد الحث ضعها على سطح مقاوم للحرارة.
- لا تخدمى سطح موقد الحث بأجسام حادة.
- لا تستخدمى سطح موقد الحث كسطح عمل.
- يحذر استخدام سطح موقد الحث كمكان للتخزين.

- لا تستخدمى موقد الحث في حالة انكسار أو ظهور شروخ على سطح الموقد.
- لا تضعى أدوات أو مقالي ساخنة أو حادة على مفاتيح التحكم.
- يحذر وضع الورق أو رقائق الألومنيوم أو الملابس أو المواد البلاستيكية أو أي أجسام أخرى ليس لها علاقة بالجهاز على سطح موقد الحث عند استخدامه أو عندما يكون سطحه ساخناً. يجب ألا يسمح بالتلامس المباشر بين رقائق الألومنيوم المستخدمة في تغطية المكونات أثناء الطهي وبين سطح سان الطهي الكهربائي.
- لسلامتك، يحذر ترك مقبض المقلاة بارزاً خارج سطح العمل.
- تأكدي من خلو السطح السفلي لمقلاة الطهي وسطح موقد الحث من أي مياه أو شحوم أو أوساخ قبل الطهي.
- لا تستخدمى مقالي ذات سطح سفلي خشن حيث قد تؤدي إلى خدش سطح موقد الحث.
- لا تسمحى بتغطية أو انسداد فتحات دخول الهواء أو فتحات التهوية بأي طريقة كانت.
- تأكدي دائماً من وجود تهوية كافية حول موقد الحث أثناء تشغيله.
- لا يجب استخدام موقد الحث أسفل أو بجانب الستائر أو المواد القابلة للاشتعال.
- يحذر فصل موقد الحث عن التيار الكهربائي قبل إيقاف تشغيله أولاً.
- يحذر استخدام الجهاز على موقد غازي أو سطح عمل أو منضدة مصنوعة من الحديد أو الصلب عديم الصدأ.
- لا تضعى الجهاز على لهب أو بجواره أو سطح ساخن أو بداخل فرن ساخن.
- لا تستخدمى الجهاز كسطح ساخن.
- لا تستخدمى موقد الحث لتسخين أي شيء سوى الأطعمة الموضوعة داخل مقالي مناسبة.
- يحذر استخدام الجهاز مع مقالي فارغة.
- في حالة نادرة قد تشتعل المكونات الموجودة داخل المقلاة، وفي مثل هذه الحالة، أوقفى تشغيل الجهاز عن طريق المقبس الحائطي، ضعى قطعة قماش مبللة على المقلاة واتركها لكي تبرد تماماً قبل التعامل معها
- كما هو الحال مع جميع سخانات الطهي الكهربائية، في حالة ارتفاع درجة حرارة إناء الطهي وتركه ليغلي وهو جاف، ففي هذه الحالة وقبل نقل إناء الطهي عن موقد الحث يجب فصل التيار الكهربائي عن الموقد عن طريق المقبس الحائطي وترك الإناء ليبرد.