

Intertronic

(Art. 9481855)



Induktionskochplatte

Bedienungsanleitung

D

Plaque de cuisson à induction

Mode d'emploi

F

Piastra di cottura ad induzione

Istruzioni per l'uso

I



Induktionskochplatte

Bedienungsanleitung

Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme der Kochplatte genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie die Kochplatte an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Die Induktionskochplatte ist für den Hausgebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch.
- Die Induktionskochplatte ist ausschliesslich zur Zubereitung und zum Aufwärmen von Lebensmitteln mit geeignetem Kochgeschirr bestimmt.
Verwenden Sie das Gerät nicht
 - zum Beheizen von Räumen;
 - zum Erwärmen von gesundheitsschädlichen, entzündlichen, sich leicht verflüchtigen Flüssigkeiten und Substanzen;
 - zum Erhitzen von verschlossenen Gefässen. Entfernen Sie vorher immer den Deckel, da verschlossene Behälter explodieren können.
- Das Gerät ist nicht für Personen (einschliesslich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt und nicht für Personen, die nicht die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung aufweisen; es sei denn, ihnen wird eine entsprechende Überwachung oder Anweisung zum Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Fassen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht mit nassen Händen an. Tauchen Sie das Gerät nicht zur Reinigung ins Wasser.
- **Warnung: Heisse Oberfläche!**
Das Kochfeld wird durch die Temperatur des Kochgeschirrs ebenfalls heiss! Berühren Sie das Kochfeld während und unmittelbar nach dem Kochvorgang nicht mit den Händen.
- Lassen Sie das Kochfeld vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Stellen Sie die Kochplatte nicht auf brennbare Unterlagen (z.B. auf eine Tischdecke oder einen Teppich).
- Stellen Sie das Gerät in ausreichenden Abstand zu brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie keine brennbaren Gefässe aus Kunststoff auf die Kochplatte.
- Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie und keine Metallplatten auf die Kochplatte.

D



- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht in die Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Unterlage.
- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsschlitze nicht verstopft oder abgedeckt werden, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 10 cm zur Wand auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Radios, Fernseher, Kassettenrecorder etc.).
- Bringen Sie während des Betriebs keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Kassetten etc.) in die Nähe der Kochplatte.
- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm zur Kochplatte einhalten.
- Stecken Sie keine Fremdgegenstände in die Lüftungsschlitze des Geräts (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die angezeigte Nennspannung mit der hausinternen übereinstimmt.
- Halten Sie das Kabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest (nicht am Kabel ziehen).
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen in Kontakt.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Aufstellfläche herabhängen.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Verwenden Sie nur ausdrücklich für Induktionsplatten geeignetes Kochgeschirr.
- Heben Sie das Gerät nicht an und verschieben Sie es nicht, wenn sich heisses Kochgeschirr auf der Kochplatte befindet.
- Stellen Sie bei Nichtgebrauch keine leeren Gefässe und keine anderen Gegenstände auf der Kochplatte ab.
- Legen Sie keine Utensilien, Deckel und andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Diese können sich beim Einschalten des Geräts erhitzen.
- Beachten Sie, dass Uhren, Fingerringe und andere Gegenstände, die Sie tragen, heiss werden können, wenn sie in die Nähe des Kochfelds kommen.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Reiben Sie nicht mit dem Topfboden über die Kochplatte, da sie dadurch beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert und wenn es fallen gelassen





oder anderweitig beschädigt wurde.

- Versuchen Sie nie, das Gerät auseinanderzunehmen und selbst zu reparieren. Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal.
- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gerät unliebsame Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden und Rückstände an Möbeln u. ä. haftbar gemacht werden.

Funktionsweise von Induktionskochplatten

Bei Induktionskochherden wird an eine Leiterspule unter dem Glas eine elektrische Spannung angelegt. Dadurch entsteht ein magnetisches Feld, das durch einen physikalischen Effekt den Topfboden erwärmt.

Dies braucht weniger Zeit und Energie, so dass der Inhalt des Topfs schneller zu kochen beginnt. Die Einstellung lässt sich feinstufig regulieren. Somit lässt sich nicht nur die Wärmezufuhr genau dosieren – da die Wärme sofort den Topf erreicht, werden Temperaturänderungen schnell umgesetzt.

Da sich das Kochfeld nur durch Kontakt mit dem Topf erwärmt, können überkochende Speisen nicht anbrennen.

Die Auswahl des richtigen Geschirrs

1. Für diese Induktionskochplatte eignen sich Töpfe und Pfannen aus Emaille, Stahl oder Gusseisen mit einem Durchmesser zwischen 12 cm und 26 cm.



Stahltopf



Eisenplatte



Bratpfanne



Emaillierter
Topf



Wasserkocher aus
emailliertem
Eisen



Gusseisen-
pfanne

2. Nicht geeignet sind Töpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer oder Aluminiumlegierung oder mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm oder mehr als 26 cm.



Keramiktopf



Feuerfester
Glastopf



Aluminiumtopf



Topf mit
gewölbtem
Boden



Behälter mit
einem Durch-
messer < 12 cm
und > 26 cm



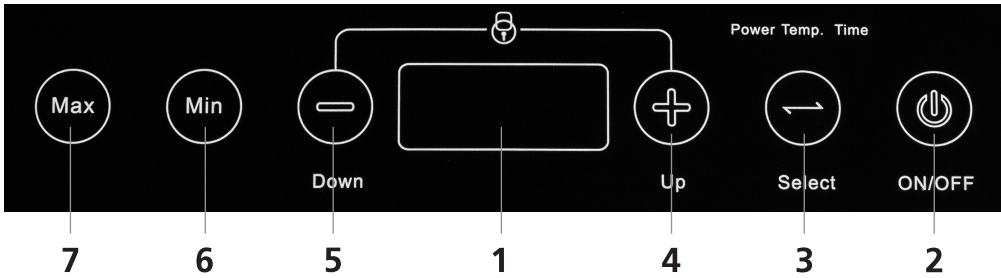
3. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Füßen oder mit gewölbtem Boden.

Hinweis:

Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Fachhändler um Rat. Das Gerät funktioniert mit ungeeignetem Kochgeschirr nicht richtig und es besteht die Gefahr, dass der Überhitzungsschutz ausfällt.



Beschreibung des Bedienfelds



- 1 LED-Display
- 2 Einschaltung / Standby
- 3 Einstellung von Temperatur, Leistung und Kochzeit
- 4 Einstelltaste "+"
- 5 Einstelltaste "-"
- 6 Taste für minimale Leistung
- 7 Taste für maximale Leistung

Inbetriebnahme

1. Schliessen Sie das Netzkabel an die Steckdose.
2. Sie hören einen Signalton und die Anzeige "Lo" erscheint im Display.

Gebrauch der Kochplatte

1. Schalten Sie die Kochplatte ein, indem Sie die Taste ON/OFF drücken. Sie hören einen Signalton und vier kleine Striche (- - -) erscheinen im Display.
2. Drücken Sie auf das Feld SELECT. Unter der Anzeige "Power" leuchtet eine rote LED, und die Ziffer "6" erscheint im Display, d.h. die Kochplatte arbeitet mit der Leistungsstufe 6. Stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Tasten "+" und "-" die gewünschte Leistungsstufe zwischen 1 und 10 ein. Wenn Sie auf eines der Felder "Max" und "Min" drücken, wird automatisch die höchste oder niedrigste Leistungsstufe (1 oder 10) gewählt.
3. Drücken Sie wieder auf das Feld SELECT. Die Anzeige "0" erscheint im Display und unter der Anzeige "Time" blinkt eine rote LED. Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Kochzeit zwischen 5 und 180 Minuten ein. Bei jedem Druck reduziert oder verlängert sich die Zeitspanne um 5 Minuten. Der Kochvorgang beginnt kurze Zeit nach der Zeiteinstellung. Das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Leistung und die verbleibende Kochzeit an, und eine rote LED leuchtet abwechselnd unter der Anzeige "Power" und "Time".
4. Wenn Sie statt der Leistung die Temperatur einstellen möchten, drücken Sie nach dem Einschalten der Kochplatte dreimal auf das Feld SELECT. Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Temperatur zwischen 60°C und 240°C ein. Bei jedem Druck reduziert oder erhöht sich die Temperatur um 20°C. Drücken Sie danach wieder SELECT, um die

gewünschte Kochzeit einzustellen. Der Kochvorgang beginnt kurze Zeit nach der Zeiteinstellung. Das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Kochzeit an, und eine rote LED leuchtet abwechselnd unter der Anzeige "Temp." und "Time".

5. Sie können die Kochzeit während des Betriebs reduzieren oder verlängern, indem Sie auf das Feld SELECT drücken und dann mit den Tasten "+" und "-" eine andere Zeitspanne einstellen.
6. Am Ende der eingestellten Zeitspanne hören Sie einen Signalton und das Gerät schaltet in den Standby-Modus um. Sie können das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit in den Standby-Modus umschalten, indem Sie die Taste ON/OFF drücken.

Hinweis:

Wenn Sie während der Einstellung der Temperatur, Leistung oder Kochzeit drei Sekunden lang keine Taste drücken, wird der Einstellmodus unterbrochen und der zuvor oder standardmässig eingestellte Wert erscheint wieder im Display.

Kindersicherung

Drücken Sie während des Betriebs gleichzeitig die Tasten "+" und "-", um die Kindersicherung zu aktivieren. Der Buchstabe "L" erscheint kurzzeitig im Display und verschwindet wieder. Alle Tasten des Geräts ausser ON/OFF und "+/-" sind nun gesperrt.

Drücken Sie wieder gleichzeitig die Tasten "+" und "-", um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Fehleranzeigen

Eine der folgenden Anzeigen erscheint im Display, wenn eine Funktionsstörung vorliegt:

Anzeige	Problem
E0	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für die Kochplatte geeignet.
E01	Die Temperatur des Transistors (IGBT) ist zu hoch, oder der Transistor hatte einen Kurzschluss.
E02	Es kam zu einer Überhitzung; oder der Temperatursensor hatte einen Kurzschluss.
E03	Die Versorgungsspannung ist zu hoch oder zu niedrig.

Reinigung der Kochplatte

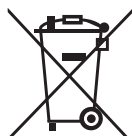
1. Ziehen Sie vor der Reinigung der Kochplatte immer den Netzstecker.
2. Entfernen Sie den Topf und lassen Sie die Kochplatte vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Kochplatte einfach mit einem feuchten Tuch ab. Wenn sich die Platte durch längeren Gebrauch verfärbt hat, können Sie sie mit Oxalsäure oder Zahnpasta reinigen.
4. Tauchen Sie die Kochplatte nicht zur Reinigung ins Wasser.
5. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochplatte keine Scheuermittel und keine scharfen chemischen Reiniger, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Reinigen Sie das Gerät nur mit einem weichen, feuchten Tuch.
6. Reinigen Sie die Kochplatte immer gründlich, bevor Sie sie wegräumen. Decken Sie sie mit einer Plastikplane ab und bewahren Sie sie an einem trockenen Ort auf.



Technische Daten

Modell:	FYM20-60(AT) / Art. 9481855
Stromversorgung:	AC 220–240 V/50 Hz
Leistung:	2000 W
Leistungsstufen:	10 Stufen (1–10)
Temperatureinstellung:	60 °C–240 °C
Timereinstellung:	5–180 Minuten
Abmessungen:	37 x 29 x 6.5 cm
Gewicht:	2.3 kg

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.



D

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (anzuwenden in den Ländern der europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte).

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Plaque de cuisson à induction

Mode d'emploi

Consignes de sécurité et avis importants

Lisez soigneusement le mode d'emploi avant d'employer la plaque de cuisson pour la première fois. Gardez le manuel dans un endroit sûr pour des consultations futures. Lorsque vous passez la plaque de cuisson à une autre personne, pensez à joindre ce mode d'emploi.

- On décline toute responsabilité en cas de dommages lorsque l'utilisation de l'appareil s'écarte de son but originel, s'il est manipulé de manière incorrecte ou réparé par des personnes non agréées.
- La plaque de cuisson est destinée à l'usage domestique, et non pas à l'utilisation dans le commerce.
- La plaque à induction est uniquement destinée à la préparation et au réchauffement d'aliments dans des pots et casseroles appropriés. Il est interdit d'utiliser la plaque de cuisson
 - pour le chauffage d'une pièce;
 - pour chauffer des liquides ou substances inflammables, nuisibles à la santé et volatiles;
 - pour chauffer des récipients clos. Ouvrez toujours d'abord le couvercle, parce que les récipients clos risquent d'exploser.
- L'appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni aux personnes qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires pour employer la plaque de cuisson; à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec la plaque de cuisson.
- Utilisez la plaque de cuisson seulement dans un environnement intérieur sec. Ne l'exposez pas à la pluie ni à l'humidité. Ne touchez pas la plaque de cuisson et le cordon d'alimentation avec les mains humides. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Avertissement: surface chaude!
La plaque de cuisson devient chaude par le contact avec la casserole chaude! Ne touchez pas la plaque pendant et directement après la cuisson.
- Laissez entièrement refroidir la plaque de cuisson avant de la nettoyer.
- Ne placez pas la plaque de cuisson sur une surface inflammable (par ex. sur une nappe de table ou sur un tapis).
- Placez l'appareil à une distance suffisante des objets inflammables.
- Ne posez pas d'objets inflammables en plastique sur la plaque de cuisson.
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium ni de plaques métalliques sur la plaque de cuisson, parce que ceci peut provoquer une surchauffe.
- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'une source de chaleur comme le four et la cuisinière.
- Placez la plaque de cuisson sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.



- Faites attention à ne pas bloquer ou couvrir les fentes de ventilation de la plaque de cuisson, parce que ceci peut provoquer une surchauffe.
- Placez l'appareil à une distance minimale de 10 cm du mur.
- Ne placez pas la plaque de cuisson à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex. les radios, téléviseurs, enregistreurs de cassette etc.).
- N'approchez pas d'objets magnétisables (comme par ex. des cartes de crédit, cassettes etc.) de la plaque de cuisson.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance minimale de 60 cm de la plaque de cuisson.
- N'insérez aucun objet étranger dans les fentes de ventilation de la plaque de cuisson (il y a le risque de choc électrique!).
- Avant de brancher la plaque de cuisson à la prise de courant, vérifiez si la tension nominale indiquée correspond à celle de la prise de courant.
- Au moment de brancher et débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la prise et ne tirez pas le câble.
- Déployez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne reste pas coincé et ne soit pas endommagé par des objets tranchants.
- Ne mettez pas le câble en contact avec une source de chaleur.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation de la surface d'installation.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant facilement accessible, afin de pouvoir immédiatement débrancher la prise en cas d'urgence.
- Débranchez toujours la plaque de cuisson de la prise de courant après l'emploi.
- Vérifiez toujours si le cordon d'alimentation est dans un parfait état. Lorsque le câble est endommagé, adressez-vous à un technicien qualifié pour le remplacer (il y a le risque de choc électrique!).
- Utilisez seulement des pots et casseroles expressément conçus pour les plaques de cuisson à induction.
- Ne soulevez et ne déplacez pas la plaque de cuisson si de la vaisselle chaude se trouve sur la plaque.
- Ne posez pas de récipients vides ni d'autres objets sur la plaque de cuisson pendant les périodes de non-utilisation.
- Ne posez pas de couvercles, ustensiles ou autres objets en métal sur la plaque de cuisson. Ils risquent de se chauffer excessivement au moment d'allumer la plaque de cuisson.
- N'oubliez pas que les montres, bagues et autres objets que vous portez peuvent devenir très chauds lorsqu'ils sont approchés de la plaque de cuisson.
- Evitez de faire tomber la plaque de cuisson, et ne l'exposez pas à des chocs violents.
- Ne frottez pas le fond de la casserole sur la plaque de cuisson, parce qu'elle peut être endommagée.
- N'employez pas l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé et s'il a été endommagé d'une autre manière.



- N'essayez jamais de démonter la plaque de cuisson et de la réparer vous-même. Pour tout problème de fonctionnement, adressez-vous seulement à du personnel qualifié.
- En raison des différents matériaux utilisés pour la finition des meubles, il n'est pas exclu que le contact avec la plaque de cuisson laisse des traces ingrates. Le fabricant ne peut pas être rendu responsable de dommages, de taches etc. sur les meubles.

Principe de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Dans les cuisinières à induction, une tension électrique est appliquée à une bobine conductrice qui se trouve sous le verre. Ceci crée un champ magnétique qui, par un effet physique, chauffe le fond de la casserole.

Ceci nécessite moins de temps et d'énergie, et le contenu de la casserole commence donc plus rapidement à bouillir.

Le réglage peut être ajusté avec précision. De cette manière, non seulement l'apport de chaleur peut être dosé avec précision, mais les changements de température sont adoptés rapidement parce que la chaleur atteint immédiatement la casserole.

Comme le plan de cuisson ne chauffe qu'en contact avec la casserole, les aliments ne peuvent pas s'accrocher à la plaque lorsque la casserole déborde.

Choisir la bonne vaisselle

1. Les casseroles et poêles en émail, acier ou fonte avec un diamètre entre 12 cm et 26 cm sont adaptées pour cette plaque de cuisson à induction.



Marmite en
acier



Plaque de
fer



Poêle à
frîre



Pot en
émail



Marmite en
émail ferreux



Casserole
en fonte

2. Ne conviennent pas les casseroles et poêles en aluminium, cuivre ou alliage d'aluminium, et les récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 26 cm.



Casserole en
céramique



Casserole en
verre réfractaire



Casserole en
aluminium



Casserole avec
un fond bombé



Récipient avec
un diamètre <
12 cm et > 26 cm

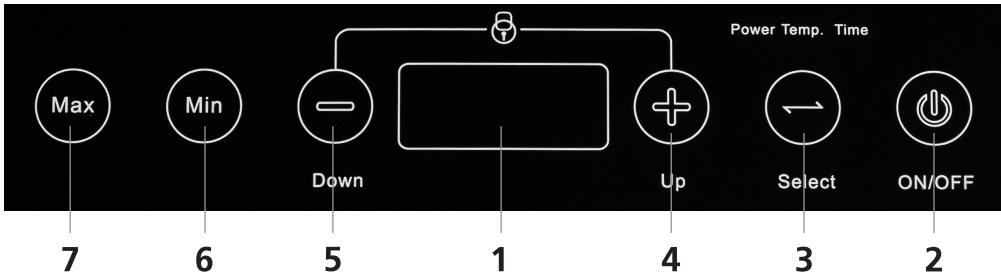
3. N'utilisez pas de poêles et casseroles avec des pieds ou avec un fond bombé.

Remarque:

En cas de doute, demandez conseil à votre revendeur.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisson non adaptés, l'appareil ne fonctionne pas correctement et la protection contre la surchauffe risque de ne pas fonctionner.

Le panneau des commandes



- 1 Afficheur LED
- 2 Mise en marche / stand-by
- 3 Réglage de la température, de la puissance et de la durée de cuisson
- 4 Touche de réglage "+"
- 5 Touche de réglage "-"
- 6 Touche pour la puissance minimale
- 7 Touche pour la puissance maximale

Mise en marche

1. Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant.
2. Vous entendez un signal acoustique et l'indication "Lo" s'affiche.

Emploi de la plaque de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF. Vous entendez un signal acoustique et quatre petits traits (----) s'affichent.
2. Appuyez sur le champ SELECT. Un voyant LED rouge s'allume sous l'inscription "Power", et le chiffre "6" apparaît sur l'afficheur. La plaque de cuisson fonctionne avec le niveau de puissance 6. Appuyez plusieurs fois sur les touches "+" et "-" pour régler le niveau de puissance désiré (1–10). En appuyant sur le champ "Max" ou "Min", le niveau de puissance maximal ou minimal (1 ou 10) est sélectionné automatiquement.
3. Réappuyez sur le champ SELECT. Le chiffre "0" s'affiche et un voyant LED rouge clignote sous l'inscription "Time". Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler la durée de cuisson désirée entre 5 et 180 minutes. Avec chaque pression, la durée augmente ou diminue de 5 minutes. La cuisson commence peu de temps après avoir réglé la durée de cuisson. L'afficheur indique alternativement la puissance réglée et la durée de cuisson restante, et un voyant LED rouge s'allume alternativement sous l'inscription "Power" et "Time".
4. Si vous souhaitez régler la température au lieu de la puissance, appuyez trois fois sur la touche SELECT après avoir allumé la plaque de cuisson. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour choisir une température entre 60 °C et 240 °C. Avec chaque pression, la température augmente ou diminue de 20 °C. Réappuyez ensuite sur SELECT pour régler la durée de cuisson.

La cuisson commence peu de temps après avoir réglé la minuterie. L'afficheur indique alternativement la température réglée et la durée de cuisson restante, et un voyant LED rouge s'allume alternativement sous l'inscription "Power" et "Time".

- Vous pouvez prolonger ou réduire la durée de cuisson pendant l'emploi en appuyant sur la touche SELECT, et en choisissant une autre durée de cuisson avec les touches "+" et "-".
- A la fin de la durée réglée, vous entendez un signal acoustique et l'appareil retourne en stand-by. Vous pouvez aussi commuter la plaque de cuisson en stand-by avant la fin de la durée réglée en appuyant sur la touche ON/OFF.

Remarque:

Si vous êtes en train de régler la température, la puissance ou la durée de cuisson et si vous n'appuyez pas sur une touche pendant trois secondes, le mode de réglage est interrompu et la valeur par défaut ou précédemment réglée réapparaît sur l'afficheur.

Verrouillage enfants

Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" pendant le fonctionnement de la plaque de cuisson pour activer le verrouillage enfants. La lettre "L" s'affiche brièvement et disparaît ensuite. Toutes les touches de l'appareil - sauf ON/OFF et "+/-" - sont maintenant bloquées. Réappuyez simultanément sur les touches "+" et "-" pour désactiver le verrouillage enfants.

Affichages d'erreur

Une des indications suivantes s'affiche lorsqu'il y a un problème de fonctionnement:

Affichage	Problème
E0	La vaisselle utilisée n'est pas adaptée pour la plaque de cuisson.
E01	La température du transistor (IGBT) est trop élevée, ou le transistor a eu un court-circuit.
E02	Il y avait une surchauffe, ou le détecteur de la température a eu un court-circuit.
E03	La tension d'alimentation est trop élevée ou trop basse.

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Débranchez toujours la plaque de cuisson de la prise de courant avant de la nettoyer.
- Retirez la casserole de la plaque de cuisson, et laissez refroidir la plaque entièrement.
- Essuyez la plaque de cuisson simplement avec un chiffon humide. Si la plaque s'est décolorée suite à une utilisation prolongée, vous pouvez la nettoyer avec de l'acide oxalique ou du dentifrice.
- Ne plongez pas la plaque de cuisson dans l'eau pour la nettoyer.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des produits abrasifs et des nettoyants chimiques agressifs, car ils risquent d'endommager les surfaces. Nettoyez la plaque seulement avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Nettoyez toujours la plaque de cuisson soigneusement avant de la ranger. Couvrez la plaque avec une toile en plastique et rangez-la dans un environnement sec.

Spécifications techniques

Modèle:	FYM20-60(AT) / art. 9481855
Alimentation:	AC 220–240 V/50 Hz
Puissance:	2000 W
Niveaux de puissance:	10 niveaux (1–10)
Réglage de la température:	60 °C–240 °C
Réglage de la minuterie:	5–180 minutes
Dimensions:	37 x 29 x 6.5 cm
Poids:	2.3 kg

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.



Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Piastra di cottura ad induzione

Istruzioni per l'uso

Misure di sicurezza e indicazioni importanti

Leggete con cura le istruzioni per l'uso prima di usare la piastra di cottura per la prima volta. Conservate il manuale in un posto sicuro per consultazioni future. Se cedete la piastra ad induzione ad un'altra persona, aggiungete anche le istruzioni per l'uso.

Qualora questo apparecchio venga usato per uno scopo diverso da quello previsto, venga incorrettamente adoperato o riparato da personale non qualificato, si declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni.

- La piastra ad induzione è destinata per l'uso domestico, e non per l'utilizzazione nel commercio.
- La piastra ad induzione è soltanto destinata alla preparazione e al riscaldamento di cibi in contenitori appropriati. Non utilizzate la piastra
 - per il riscaldamento degli ambienti;
 - per riscaldare dei liquidi e materiali infiammabili, nocivi per la salute e volatili;
 - per riscaldare dei contenitori chiusi. Aprite sempre il coperchio, poiché i contenitori chiusi possono esplodere.
- L'apparecchio non è adatto per persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e neanche per persone che non hanno l'esperienza e le conoscenze necessarie per adoperare la piastra ad induzione; salvo se vengono sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati da un adulto, per accertare che non giochino con questo apparecchio.
- Fate soltanto funzionare la piastra di cottura in un ambiente interno asciutto. Non esponetela mai a pioggia e umidità. Non toccate la piastra di cottura e il cavo d'alimentazione con mani umide. Non immergete la piastra nell'acqua per pulirla.
- Avvertimento: superficie calda!
Anche il piano di cottura si riscalda a causa della temperatura della pentola! Non toccate il piano di cottura con le mani durante e subito dopo la cottura.
- Lasciate completamente raffreddare la piastra di cottura prima di pulirla.
- Non collocate la piastra di cottura su superfici infiammabili (per esempio su una tovaglia o un tappeto).
- Collocate l'apparecchio ad una distanza sufficiente dagli oggetti infiammabili.
- Non posate degli oggetti infiammabili in plastica sulla piastra di cottura.
- Non posate del foglio di alluminio e piastre di metallo sulla piastra di cottura, poiché possono provocare un surriscaldamento.
- Non collocate la piastra ad induzione vicino a fonti di calore come il forno e la cucina.
- Collocate la piastra ad induzione su una superficie piana, stabile e resistente al calore.



- Badate sempre a non ostruire o coprire le fessure di ventilazione dell'apparecchio, poiché ciò può provocare un surriscaldamento.
- Collocate la piastra ad una distanza minima di 10 cm dal muro.
- Non collocate l'apparecchio in vicinanza di apparecchi e oggetti sensibili ai campi magnetici (come per esempio le radio, i televisori, i registratori di cassette ecc.).
- Non avvicinate degli oggetti magnetizzabili (per esempio carte di credito, cassette ecc.) alla piastra di cottura quando è in servizio.
- Le persone che portano uno stimolatore cardiaco devono tenersi ad una distanza minima di 60 cm dalla piastra ad induzione.
- Non inserite nessun oggetto estraneo nelle fessure di ventilazione della piastra (c'è il rischio di una scossa elettrica!).
- Prima di collegare la piastra ad induzione alla corrente, accertatevi che la tensione nominale indicata corrisponda a quella della corrente domestica utilizzata.
- Al momento di collegare e di staccare il cavo d'alimentazione, afferrate sempre la spina e non tirate il cavo stesso.
- Disponete il cavo d'alimentazione in modo che non venga schiacciato, incastrato o danneggiato da spigoli affilati.
- Non mettete il cavo d'alimentazione a contatto con fonti di calore.
- Non lasciate mai pendere il cavo d'alimentazione dalla superficie di installazione.
- Collegare il cavo d'alimentazione ad una presa di corrente facilmente accessibile, in modo da poter subito staccare la spina nel caso di emergenza.
- Staccate sempre la piastra dalla corrente dopo l'uso.
- Controllate regolarmente se il cavo d'alimentazione è in ottime condizioni. Se il cavo è danneggiato, fatelo sostituire da un tecnico qualificato (c'è il rischio di una scossa elettrica!).
- Usate soltanto delle pentole e padelle espressamente adatte alle piastre ad induzione.
- Non sollevate e non spostate l'apparecchio quando una padella calda si trova sulla piastra di cottura.
- Non posate dei contenitori vuoti o altri oggetti sulla piastra di cottura durante i periodi di non uso.
- Non posate dei coperchi, degli utensili e altri oggetti di metallo sul piano di cottura. Questi oggetti possono diventare molto caldi al momento di accendere la piastra.
- Tenete presente che orologi da polso, anelli e altri oggetti indossati possono surriscaldarsi avvicinandoli al piano di cottura.
- Evitate di far cadere la piastra di cottura, e non esponetela a forti urti.
- Non strofinate il fondo della pentola sulla piastra di cottura, poiché può essere danneggiata.
- Non utilizzate la piastra di cottura se non funziona correttamente, se è caduta o se è stata danneggiata di un'altra maniera.
- Non provate mai a smontare la piastra ad induzione e a ripararla voi stessi. Per ogni problema di funzionamento, indirizzatevi soltanto ad un tecnico qualificato.
- Data l'odierna varietà dei materiali di rivestimento per mobili non è da escludere che, a

contatto con la piastra, si creino delle tracce sgradevoli. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni, macchie ecc. sulla superficie dei mobili.

Principio di funzionamento delle piastre di cottura ad induzione

Nei fornelli ad induzione, una tensione elettrica viene applicata ad una bobina conduttrice situata sotto il vetro. In questo modo, un campo magnetico viene creato che riscalda il fondo della pentola tramite un effetto fisico.

Ciò richiede meno tempo e energia, e il contenuto della pentola comincia a bollire più presto.

L'impostazione può essere effettuata con precisione. In questo modo, non solo è possibile regolare l'apporto di calore con precisione, ma i cambiamenti di temperatura vengono adottati rapidamente poiché il calore raggiunge immediatamente la pentola.

Poiché il piano di cottura si riscalda soltanto tramite il contatto con la pentola, i cibi non possono attaccarsi alla piastra quando la pentola trabocca.

Scegliere le pentole giuste

1. Le pentole e padelle di smalto, acciaio e ghisa con un diametro tra 12 cm e 26 cm sono adatte per questa piastra di cottura ad induzione.



Pentola in acciaio



Piastra di ferro



Padella



Pentola in smalto



Bollitore in smalto di ferrite



Pentola in ghisa

2. Non sono adatte le padelle e pentole di alluminio, rame e lega di alluminio, e recipienti con un diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm.



Pentola in ceramica



Pentola in vetro refrattario



Pentola in alluminio



Pentola con fondo curvo



Recipiente con uno diametro < 12 cm e > 26 cm

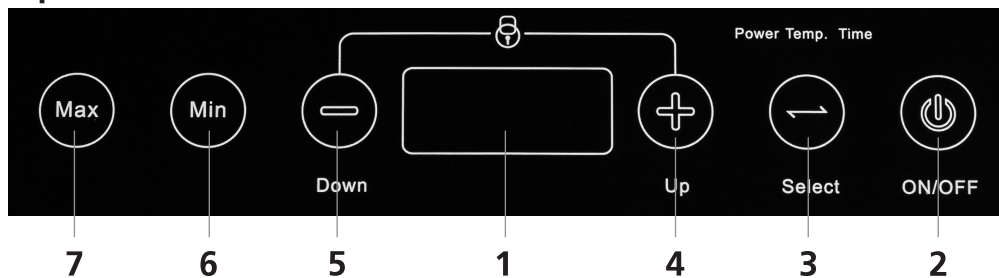
3. Non usate delle pentole con piedini o con un fondo curvo.

Nota:

In caso di dubbio, chiedete consiglio al vostro rivenditore.

L'apparecchio non funziona correttamente con pentole non adatte, e c'è il rischio che la protezione contro il surriscaldamento si guasti.

Il pannello dei comandi



- 1 Display LED
- 2 Accensione / stand-by
- 3 Impostazione della temperatura, della potenza e del tempo di cottura
- 4 Tasto di impostazione "+"
- 5 Tasto di impostazione "-"
- 6 Tasto per la potenza minima
- 7 Tasto per la potenza massima

Mettere in servizio la piastra di cottura

1. Collegate il cavo d'alimentazione alla corrente.
2. Si sente un segnale sonoro e l'indicazione "Lo" è visualizzata sul display.

Uso della piastra ad induzione

1. Accendete la piastra di cottura premendo il tasto ON/OFF. Si sente un segnale sonoro e quattro lineette (----) appaiono sul display.
2. Premete sul campo SELECT. Una spia LED rossa si illumina al di sotto della scritta "Power", e la cifra "6" è visualizzata sul display. La piastra di cottura funziona adesso con il livello di potenza 6. Premete più volte i tasti "+" e "-" per scegliere il livello di potenza desiderato da 1 a 10. Premendo il tasto "Max" o "Min", la potenza massima o minima (livello 1 o 10) è selezionata automaticamente.
3. Premete di nuovo il tasto SELECT. L'indicazione "0" è visualizzata sul display e una spia LED rossa lampeggia sotto la scritta "Time". Potete adesso impostare un tempo di cottura tra 5 e 180 minuti premendo i tasti "+" e "-". Ad ogni pressione, il periodo diminuisce o aumenta di 5 minuti. La cottura inizia poco tempo dopo aver impostato il tempo di cottura. Il display indica alternativamente la potenza selezionata e il tempo di cottura rimanente, e una spia LED rossa è illuminata alternativamente sotto la scritta "Power" e "Time".
4. Se desiderate impostare la temperatura invece della potenza, premete tre volte il tasto SELECT dopo aver acceso la piastra di cottura. Premete i tasti "+" e "-" per scegliere la temperatura desiderata tra 60 °C e 240 °C. Ad ogni pressione, la temperatura aumenta o diminuisce di 20 °C. Premete quindi di nuovo il tasto SELECT per impostare il tempo di cottura. La cottura

inizia poco tempo dopo aver impostato il tempo di cottura. Il display indica alternativamente la potenza selezionata e il tempo di cottura rimanente, e una spia LED rossa è illuminata alternativamente sotto la scritta "Temp." e "Time".

5. Potete prolungare o diminuire il tempo di cottura durante il funzionamento della piastra premendo il tasto SELECT, e impostando quindi un altro tempo di cottura con i tasti "+" e "-".
6. Alla fine del periodo impostato, si sente un segnale sonoro e la piastra si commuta in modalità stand-by. Potete commutare la piastra in stand-by prima della fine del periodo impostato premendo il tasto ON/OFF.

Nota:

Se non premete un tasto per tre secondi durante l'impostazione della temperatura, della potenza o del tempo di cottura, il modo delle impostazioni è interrotto e il valore predefinito o precedentemente impostato è visualizzato sul display.

Blocco bambini

Premete contemporaneamente i tasti "+" e "-" per attivare il blocco bambini. La lettera "L" è brevemente visualizzata sul display e scompare subito dopo. Tutti i tasti salvo ON/OFF e "+/-" sono adesso bloccati.

Premete di nuovo contemporaneamente i tasti "+" e "-" per disattivare il blocco bambini.

Indicazioni di errore

Una delle seguenti indicazioni è visualizzata sul display nel caso di un problema di funzionamento:

Indicazione	Problema
E0	La pentola o padella utilizzata non è adatta per la piastra ad induzione.
E01	La temperatura del transistor (IGBT) è troppo elevata, o il transistor ha un cortocircuito.
E02	Si è verificato un surriscaldamento, o il sensore della temperatura ha un cortocircuito.
E03	La tensione di alimentazione è troppo alta o troppo bassa.

Pulire la piastra di cottura

1. Staccate sempre la piastra di cottura dalla corrente prima di pulirla.
2. Togliete la pentola e lasciate completamente raffreddare la piastra di cottura.
3. Strofinare la piastra di cottura semplicemente con un panno umido. Se la piastra si è scolorita a causa di un uso prolungato, potete pulirla con acido ossalico o con dentifricio.
4. Non immergete la piastra di cottura nell'acqua per pulirla.
5. Non pulite la piastra di cottura con prodotti abrasivi e con pulitori chimici aggressivi, poiché possono danneggiare le superfici. Pulite la piastra soltanto con un panno soffice e umido.
6. Pulite sempre la piastra di cottura con cura prima di sistemarla. Coprite la piastra con foglio di plastica e conservatela in un posto asciutto.

Specifiche tecniche

Modello:	FYM20-60(AT) / art. 9481855
Alimentazione:	AC 220–240 V/50 Hz
Potenza:	2000 W
Livelli di potenza:	10 livelli (1–10)
Impostazione della temperatura:	60 °C–240 °C
Impostazione del timer:	5–180 minuti
Dimensioni:	37 x 29 x 6.5 cm
Peso:	2.3 kg

Con riserva di errori e di modifiche tecniche.



Trattamento del dispositivo elettrico o elettronico a fine vita (applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.