

# Induktionsherd ecolare

**DE** Induktionsherd | Bedienungs- und Pflegehinweise

**EN** Induction hob | Instructions for use and care

**FR** Plaque à induction | Conseils d'utilisation et d'entretien

**ES** Avellanador de la inducción | Indicaciones de manejo y cuidado

**IT** Fresa di induzione | Istruzioni per la manutenzione e la cura

**ZH** 归纳滚刀 | 操作和保养指南

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

<b>DE</b>	<b>Inhaltsverzeichnis</b> Induktionsherd	Induktion	04
		Sicherheitshinweise	05
		Bedienung	06 — 08
		Probleme- und Fehlerbehebung	09
		Reinigung und korrekte Entsorgung	10
<b>EN</b>	<b>Contents</b> Induction hob	Induction	11
		Safety instructions	12
		Operation	13 — 15
		Problems and fault remedy	16
		Cleaning and proper disposal	17
<b>FR</b>	<b>Table des matières</b> Plaque à induction	Induction	18
		Consignes de sécurité	19
		Panneau de commandes	20 — 22
		Problèmes et résolutions des codes erreurs	23
		Nettoyage, recyclage	24
<b>ES</b>	<b>Índice</b> Avellanador de la inducción	Inducción	25
		Avisos de seguridad	26
		Utilización	27 — 29
		Incidencias y soluciones	30
		Limpieza y correcto reciclaje	31
<b>IT</b>	<b>Indice</b> Fresa di induzione	Induzione	32
		Istruzioni per la sicurezza	33
		Utilizzo	34 — 36
		Problemi e relativa risoluzione	37
		Pulizia e smaltimento corretto	38
<b>ZH</b>	目录 归纳滚刀	电磁感应	39
		安全使用注意事项	40
		使用方法	41 — 43
		故障分析及排除	44
		清洁和废弃处理	45

# Induktion

## Die modernste Art zu Kochen

Induktive Erhitzung ist eine der fortschrittlichsten Kochtechniken. Durch ein elektromagnetisches Feld entsteht die Hitze nicht unter der Glaskeramikoberfläche, sondern direkt im Topfboden. Voraussetzung dafür ist ein magnetisierbarer Topfboden.

Die Induktionseignung eines Kochgefäßes ist leicht zu ermitteln. Entweder mit Hilfe eines Magneten, d. h. der Magnet muss deutlich spürbar an der Außenfläche des Kochgeschirrbodens haften (leicht oder nicht haftende Magnete zeigen ungeeignete Kochgeschirrböden an) oder man stellt das Kochgeschirr mit geringem Wasserinhalt (3-5 mm Füllhöhe) auf die Kochzone und schaltet die volle Leistungsstufe ein. Ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erwärmt sich innerhalb weniger Sekunden. Ist dieses nicht geeignet, erscheint im Display die Fehlermeldung E1, ein Signalton ertönt und der Topf bleibt kalt.

## Unmittelbare Vorteile, die für sich sprechen:

- Blitzschnelle Energieregulierung (keine Speicherschritte).
- Bis zu 35% kürzere Ankochzeit (im Vergleich zu herkömmlichen Glaskeramikfeldern).
- Hohe Sicherheit, weil der Kochgeschirrboden direkt erhitzt wird.
- Leichte Reinigung des übergelaufenen Kochgutes durch die relativ geringe Oberflächentemperatur der Glaskeramikplatte. Nichts brennt ein.
- Topferkennung und automatische Energieabschaltung, d. h. wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, schaltet die Heizenergie ab.
- Keine Energieverschwendung durch automatische Anpassung an den Topfdurchmesser.

## Legende Symbole



Dieses Symbol warnt vor unmittelbaren Gefahren, die zu ernsthaften Verletzungen führen können (z. B. durch heiße Oberflächen).



Dieses Symbol warnt vor möglichen Risiken, die zu ernsthaften Verletzungen führen können.



Das Nichtbeachten von Hinweisen kann zu Störungen beim Gebrauch führen.

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für die bestimmungsgemäße Verwendung zum Erwärmen von Kochgeschirren und den damit verbundenen Speisen im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung führt zum Erlöschen der Herstellerhaftung.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie in der Gebrauchsanweisung angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

## Technische Daten

Modell:	Induktionsherd ecolare
Spannung:	230V, 50Hz
Leistung:	2.000W, Stand-by < 2W
Maße:	B/T/H 290/365/70 mm
Gewicht:	2,5 kg
Kabellänge:	ca. 1,8 m

Änderungen, die im Sinne des technischen Fortschritts sind, behalten wir uns vor.

# Sicherheitshinweise

DE

## Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur gemäß Typenschild angeschlossen werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein. Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen. Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen sind.
- Nach Beendigung des Kochvorganges bzw. der Nachlaufzeit oder im Fehlerfall das Gerät am Hauptschalter ausschalten.



Halten Sie Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!

- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder in einem feuchten Raum auf.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z. B. das Austauschen einer beschädigten Zuleitung, nur durch einen autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.



Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!



Keine leeren Töpfe, Besteckteile oder andere metallische Gegenstände auf das Gerät legen. Diese Teile werden bei eingeschaltetem Gerät heiß. Keine geschlossenen Metall Dosen erhitzen, sie können platzen.



Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr darauf befindet.

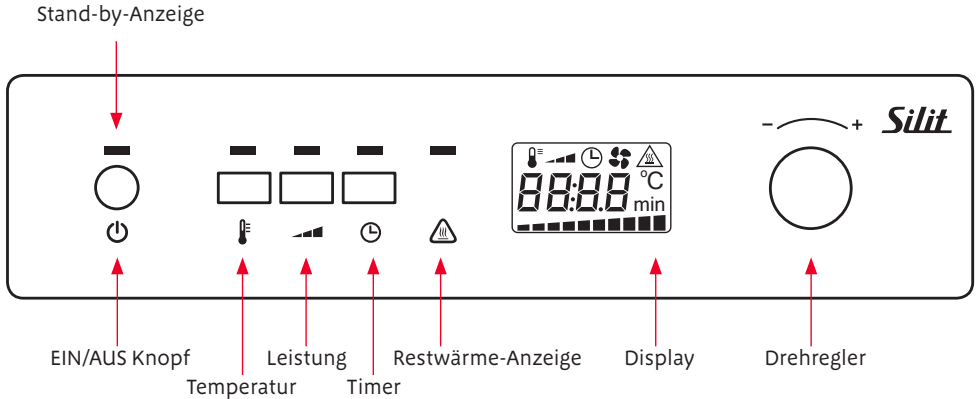
- Vorsicht! Das Gerät wird warm, auch nach dem Kochen kann die Glasoberfläche eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen. Gerät erst nach dem Abkühlen transportieren.
- Die Glaskeramikplatte nicht mit mehr als 10 kg belasten.
- Das Gerät nicht in der Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (wie z. B. Magnetkarten).
- Achtung: Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen! Keine Garantieleistung.




Decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.  
Keine spitzen Gegenstände in die Belüftungsschlitze stecken.


Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.



# Bedienung





## Inbetriebnahme

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Danach den Schalter hinten rechts am Gerät einschalten. Es ertönt ein Signal und alle Anzeigen leuchten für ca. 1 Sekunde auf. Danach leuchtet nur noch die rote Stand-by LED über dem EIN/AUS Knopf .

Stellen Sie ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone. Wenn Sie den EIN/AUS Knopf  1x drücken erscheinen im Display 4 Striche und die rote Stand-by LED blinkt.

Das Gerät wartet auf die Auswahl des gewünschten Modus (Temperatur oder Leistung). Achtung: Nach 15 Sekunden geht das Gerät wieder in den Stand-by zurück wenn Sie keine Funktionstaste ( oder ) drücken.



## Temperatur

EIN/AUS Knopf  1x drücken und danach 1x die Temperaturtaste  drücken. Es leuchtet eine grüne LED über der Temperaturtaste und die rote Stand-by LED geht aus. Im Display erscheinen die Anzeige 60°C und das Temperaturzeichen, sowie ein Balken links unten im Display. Jetzt können Sie mit dem Drehregler die Temperatur von 60-240°C einstellen. Den Drehregler können Sie rechts (+) oder links (-) drehen, bei jeder Ände-



rung der Temperatur wird im Display die aktuelle Temperatur angezeigt und die Länge des Balkens verändert.

Die Temperatur können Sie wie folgt einstellen: Zwischen 60-120°C in 5°C Schritten, von 120-180°C in 10°C Schritten und von 180-240°C in 20°C Schritten.

## Leistung

EIN/AUS Knopf  1x drücken und danach 1x die Leistungstaste  drücken. Es leuchtet eine grüne LED über der Leistungstaste, die rote Stand-by LED geht aus. Im Display erscheint eine 1 und das Leistungszeichen, sowie ein Balken links unten im Display. Jetzt können Sie mit dem Drehregler die Leistung von 1-10 einstellen. Den Drehregler können Sie rechts (+) oder links (-) drehen, bei jeder Änderung wird die aktuelle Leistungsstufe im Display angezeigt und die Länge des Balkens verändert.


## Timer

Stellen Sie zunächst den Modus Temperatur  oder Leistung  ein. Zur Zeiteinstellung die nachfolgend dargestellte Vorgehensweise (s. Abb.) befolgen. Wird beim Einstellen des Timers innerhalb von

# Bedienung

5 Sekunden keine Änderung vorgenommen, schaltet das Gerät in den zuvor gewählten Modus zurück. Um den Timer auszuschalten, müssen die Werte auf 0 h:00 min. zurückgesetzt und bestätigt werden. Um die verbleibende Zeit anzuzeigen, muss der Timer ⌚ angewählt werden. Nach 5 Sekunden wird wieder der zuvor gewählte Modus angezeigt.

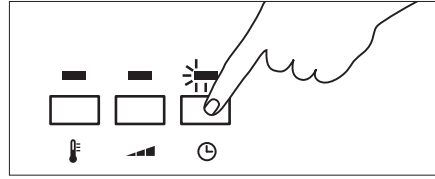
## Restwärme-Anzeige

Eine Temperatur über ca. 55°C auf der Glasplatte wird durch die Anzeige über dem Symbol Restwärme  und dem Symbol Restwärme im Display signalisiert. Es erlischt wieder, wenn die Glasplatte abgekühlt ist. Wenn das Restwärmezeichen angezeigt wird sollte die Glasplatte auf keinen Fall berührt werden. Verbrennungsgefahr!

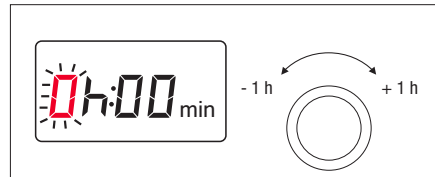
## Lüfter

Bei jedem Kochvorgang läuft der Lüfter mit, um die Elektronik zu kühlen. Zum Schutz der Elektronik läuft der Lüfter nach dem Ausschalten ca. 150 Sekunden nach, damit das Gerät nicht überhitzt und beschädigt wird. Um Energie zu sparen, sollte das Gerät nach jedem Kochvorgang über den Schalter hinten rechts ausgeschaltet werden. Aber unbedingt warten, bis der Lüfter von alleine abgeschaltet hat.

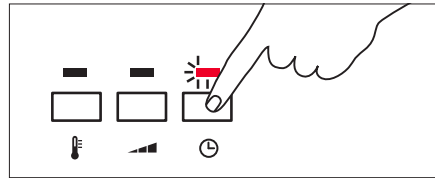
## 1. Taste Timer wählen



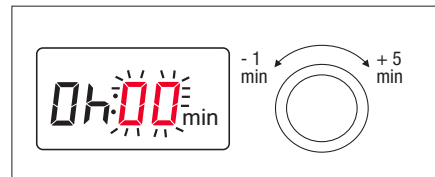
## 2. Stunden einstellen



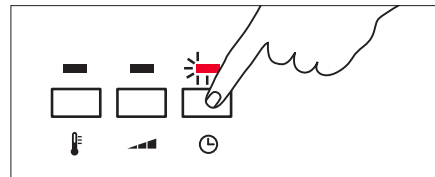
## 3. Stunden bestätigen



## 4. Minuten einstellen



## 5. Minuten bestätigen




DE


# Bedienung

## Hinweise

Achtung: Wenn die Fehlermeldung „E1“ im Display erscheint ist Ihr Topf oder Ihre Pfanne nicht für Induktion geeignet. Das Gerät piepst dann 4 mal und nach ca. 1 Minute schaltet es in den Stand-by-Modus.

Aus (Netzschalter Aus): Das Gerät verbraucht keine elektrische Energie. Das Gerät kann nicht durch Drücken des EIN/AUS Knopfes  in Betrieb genommen werden. Alle Funktionen sind ausgeschaltet.

Stand-by-Betrieb (Netzschalter Ein, Stand-by-Anzeige ein): Das Gerät verbraucht elektrische Energie (< 2W). Bei aktivem Lüfter-Nachlauf (~4-8W) je nach Anforderung. Das Gerät kann durch

Drücken des EIN/AUS Knopfes  in Betrieb genommen werden, anschließend sind alle verfügbaren Funktionen abrufbar.

Ein (Netzschalter Ein, Stand-by-Anzeige aus, Modus Temperatur oder Leistung aktiv): Das Gerät ist einsatzbereit und ist im entsprechenden Modus. Das Gerät verbraucht elektrische Energie. Die Leistungsaufnahme beträgt bis zu 2.000W, je nach gewählter Einstellung. Nach drei Stunden ohne Änderung schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by.

Wenn Sie die Temperatur oder die Leistung auf Stufe 0 stellen, schaltet das Gerät nach 5 Sekunden in den Stand-by. Nach 3 Std. ohne Tastenbetätigung schaltet der Induktionsherd automatisch in den Stand-by-Modus.

## Kochempfehlungen

Die folgenden Angaben sind Richtwerte (Abhängig von Menge und Ø Topf/Pfanne).

Ankochen bei folgenden Speisen

**immer auf höchster Stufe (Temperatur oder Leistungsmodus):**

Weiterkochen / -garen	Temperatur	Leistungsstufe
Speisen in Wasser kochen, z.B. Pasta (ohne Deckel)	110 - 140°C	5 - 6
Speisen mit Wasser kochen, z.B. Gemüse, Reis (mit Deckel)	100 - 110°C	3 - 5
Schnellkochtopf/Sicomatic®	100 - 120°C	2 - 4
Pfannkuchen		6
Omelette, Spiegeleier	120°C	
Bratkartoffeln	150°C	
Fleisch, Steak	200°C	
Fisch	180 - 200°C	
<b>Nicht auf höchster Stufe ankochen:</b>		
Milch	60 - 95°C	
Speisen aufwärmen / warm halten	60 - 90°C	

# Probleme | Fehlerbehandlung

Zustand	Maßnahmen
<b>Weder Stand-by-Anzeige, noch Funktions-Anzeige (Temperatur oder Leistungsmodus) leuchten.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schalter hinten am Gerät ist nicht eingeschaltet.</li><li>2. Netzkabel ist nicht angeschlossen. Netzstecker bzw. Anschluss korrekt einstecken.</li><li>3. Netzsteckdosensicherung hat angesprochen. Leitungssicherung überprüfen und mit Gerätedaten vergleichen!</li><li>4. Sicherung im Gerät hat angesprochen. Gerät zur Überprüfung an autorisierte Stelle geben.</li></ol>
<b>Es entsteht keine Hitze im Topf, das Display zeigt „E1“.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ungeeignetes Kochgeschirr. Induktionsgeeignetes Kochgeschirr benutzen.</li><li>2. Topf steht nicht mittig auf der Kochzone. Zentrisch stellen.</li><li>3. Kochgeschirr wird geschwenkt oder kurz vom Induktionsfeld genommen, dadurch wird das Hitze erzeugende Feld unterbrochen und die Fehlermeldung „E1“ tritt auf.</li><li>4. Gerät ist ohne Kochgeschirr in Betrieb.</li><li>5. Das Gerät ist defekt. Netzstecker ziehen und Gerät an autorisierte Stelle (z. B. Kundendienst) zur Überprüfung geben.</li></ol>
<b>Das Display zeigt „E2“.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der Überhitzungsschutz (~260°C) hat angesprochen (wenn lange Zeit bei hoher Leistung gebraten wurde). Bitte einige Minuten abkühlen lassen.</li><li>2. Lufteinlass bzw. -auslass blockiert. Öffnung freihalten bzw. geeigneten Stellplatz wählen (z. B. angesaugtes Tischtuch verschließt Öffnung an Geräteunterseite). Gerät auf fester Platte betreiben</li></ol>
<b>Das Display zeigt „E0“, „E3“, „E4“, „E5“, „E6“ oder „E7“</b>	Informieren Sie sich beim Kundenservice des Herstellers.

**DE**



**Reparaturen bitte niemals selbst vornehmen. Beauftragen Sie damit unbedingt einen Fachmann, d. h. eine autorisierte Stelle (z. B. Kundenservice).**



# Reinigung | Entsorgung

## Reinigung

- Warten Sie nach dem Gebrauch bis der Lüfter automatisch abgeschaltet hat und schalten Sie das Gerät anschließend über den Schalter an der Rückseite aus.
- Reinigen Sie das Gerät (insbesondere die Kochzone) nach jedem Gebrauch.
- Die Kochzone sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken zunächst Reinigungsmittel z. B. flüssiges Pflegemittel von Silit für Glaskeramikflächen auftragen, dann mit feuchtem Tuch abwischen und anschließend trocken reiben. Bitte keine schleifmittelhaltigen Reinigungsmittel und Schwämme verwenden.



**Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen oder ins Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!**

- Wenn Töpfe verwendet werden, die am Boden nicht sauber sind, kann es zu Verfärbungen oder Einbrennungen auf der Kochzone kommen.
- Wenn die Lüftungsschlitze des Ventilators verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen. In keinem Fall mit einem Gegenstand in die Schlitze gehen.

## Geräteverpackung

- Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



PP PE



## Korrekte Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll ent-

sorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird das Gerät dann der stofflichen Verwertung zuführen.

# Induction

## State-of-the-art cooking

Heating up foods using induction is one of the most progressive cooking methods. Via an electromagnetic field, the heat is not generated underneath the glass ceramic surface but rather directly at the base of the pot. The prerequisite is a magnetizable base.

It is easy to tell whether a pot or pan is suitable for induction. Either with the help of a magnet, which must clearly adhere to the exterior of the base (magnets which only adhere slightly or not at all are an indication of unsuitable cookware) or by pouring a small amount of water (3-5 mm) into the cookware, placing it on the hob and turning the heat up to high. An induction-compatible pot or pan will heat up within seconds. If it is not suitable for induction, fault message E1 will appear on the display, a signal will go off and the pot will remain cold.

## Advantages which speak for themselves:

- Extremely fast energy regulation (no stored heat).
- Heating-up times are reduced by up to 35% (as compared to conventional glass ceramic cooking zones).
- Very safe because heat is generated directly at the base of the cookware.
- Easy to clean foods which boil over thanks to relatively low surface temperature of glass ceramic surface. Nothing gets burnt on.
- Pot detection and automatic power switch-off; when the cookware is removed from the hob, the power switches off.
- No waste of energy thanks to automatic adjustment to the diameter of the cookware.

## Legend: symbols



This symbol indicates imminent danger which can lead to serious injuries (for ex. due to hot surfaces).



This symbol indicates possible dangers which could lead to serious injuries.



Non-observance of safety instructions can lead to defects during use.

## General remarks

This device is designed for household use only (for the purpose of heating up cookware and its contents) and is not intended for industrial use. Improper use will result in termination of manufacturer's liability.

Please read the instructions for use carefully and keep them in a safe place. If the device is handed over to third persons, the instructions for use should be handed over as well. Use the device as described in the instructions and observe the safety instructions. No liability will be assumed for damages and accidents which result from non-observance of these instructions.

EN

## Technical data

Model:	ecolare induction hob
Voltage:	230V, 50Hz
Power output:	2000W, stand-by < 2W
Overall dimensions:	width/depth/height 290/365/70 mm
Weight:	2.5 kg
Length of cable:	ca. 1.8 m

We reserve the right to make modifications in keeping with technical progress.

# Safety Instructions

## Safety instructions

- The appliance may only be connected in accordance with the type label.
- Do not use if cable and device show signs of damage. Check for damage before each use!
- Do not pull on the connector cable. Do not rub it on edges and jam it. Do not touch connector cable with wet hands. Keep it away from hot components.
- Do not use the device if the cable or the glass ceramic surface is damaged, torn or cracked.
- After completion of the cooking process and ventilator overrun time or in the event of a defect, turn off the main switch.



Never put the device or the cable in water or other fluids (risk of electric shock). Protect the device against moisture!

- Do not store the device outdoors or in a humid environment.
- To avoid risks, repairs such as replacement of a damaged cable may only be performed by authorized customer service personnel.



Persons with older-generation pacemakers should consult a physician before operating the device.



This device is not designed to be operated by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or those with a lack of experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they receive instructions from such persons concerning how to use the device.

- Children should be supervised in order to prevent them from playing with the device.
  - Never leave the device unattended during operation.
- The device may not be operated using a timer or a separate remote control system!



Do not place any empty pots, utensils or other metal objects on the device. Such objects heat up if the device is switched on. Do not heat up unopened tin cans as these might burst.



Do not carry the device around when cookware is on top.

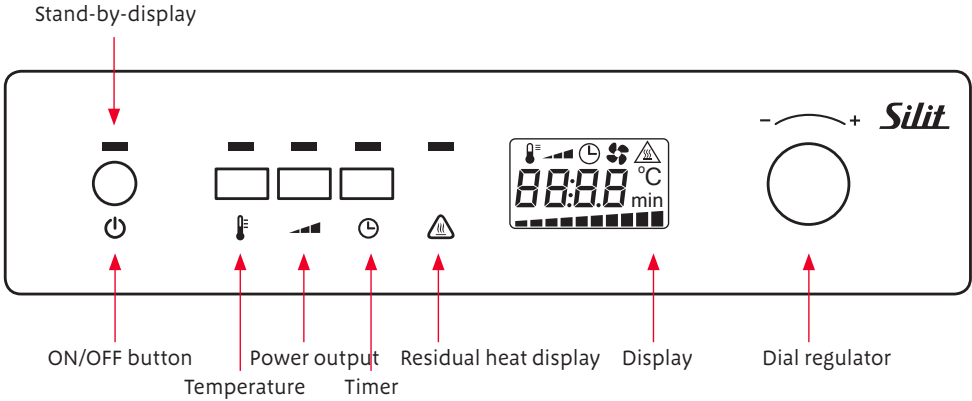
- Caution! The device heats up; after the cooking process is over, the glass surface will retain residual heat from the cookware. Do not transport the device until it has cooled down.
- The glass surface cannot sustain weights exceeding 10 kg.
- Do not operate the device in the vicinity of magnetically sensitive objects (such as magnetic stripe cards).
- Caution: please do not put any hot pots or pans on the display! The warranty does not cover this.
- Never cover up the ventilation slit.



Don't put any sharp objects in the ventilation.


- The manufacturer assumes no liability for improper use which results from non-observance of the instructions for use.


# Operation





EN



## Start-up

Insert the plug into the socket. Then turn on the switch on the back right side of the device. A signal will go off and all displays will light up for approx. 1 second. Then only the red standby-LED above the ON/OFF button  will remain illuminated.

Put an induction-compatible pot or pan in the middle of the cooking zone. If you press the ON/OFF button  once, 4 lines will appear on the display and the red stand-by LED will blink.

The device will wait for you to select the desired mode (temperature or power output). Attention: after 15 seconds the device will return to stand-by mode if you do not press a function key ( or ).



## Temperature

Press the ON/OFF button  once and then the temperature button  once. A green LED above the temperature button will light up and the red stand-by LED will go out. The display will show 60°C and the temperature icon and a bar will appear in the lower left-hand corner of the display. Now you can set a temperature between 60-240°C using the dial regulator. You can turn it to the right (+) or the left (-). Every time the temperature is changed, the current temperature is



shown on the display and the length of the bar will change accordingly.

You can set the temperature as follows: from 60 to 120°C in increments of 5°C, from 120 to 180°C in increments of 10°C and from 180 to 240°C in increments of 20°C.

## Power output

Press the ON/OFF button  once and then press the power output button  once. A green LED will light up above the power output button and the red stand-by LED will go out. A 1 will appear on the display along with the power output icon and a bar will appear in the lower left-hand corner. Now you can select a power output setting between 1 and 10 using the dial regulator. You can turn it to the right (+) or the left (-). Every change in power output is shown on the display and the length of the bar will change accordingly.

## Timer

First activate the temperature  or power  output mode. To set the timer now, do the following (fig.).

If no change is made during 5 seconds while setting the timer, the device will return to the previously selected mode. In order to switch off

# Operation

the timer the values must be reset to 0h:00min. and confirmed. To show the remaining time, the timer ⏰ must be reactivated. After 5 seconds the previously selected mode will be displayed again.

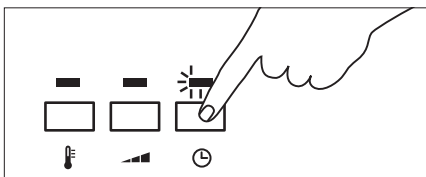
## Residual heat display

If the glass plate reaches a temperature exceeding 55°C this will be indicated by the display above the residual heat icon and the residual heat icon on the display. The light will go off as soon as the glass plate has cooled down. When the residual heat icon is lit, do not touch the glass surface under any circumstances due to risk of burns!

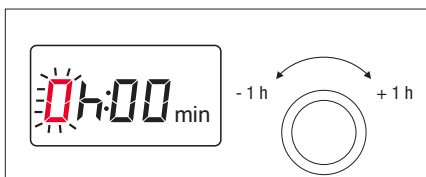
## Ventilator

The ventilator runs during all cooking processes to cool the electronics. To protect the electronics, the ventilator continues to run approx. 150 seconds after the device has been switched off so that the electronics in the device do not over-heat and get damaged. To conserve energy the device should be turned off after each use using the switch on the right on the rear. It is imperative to wait until the ventilator has turned off by itself, however.

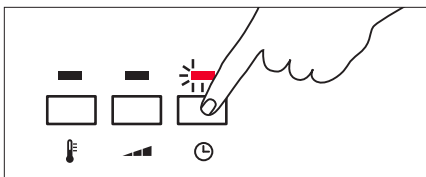
### 1. Press the timer button



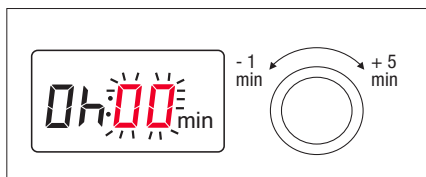
### 2. Set the hours



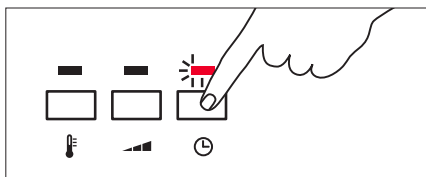
### 3. Confirm hours



### 4. Set the minutes




### 5. Confirm minutes




# Operation

## Safety instructions

Caution: if error message "E1" appears on the display, your pot or pan is not suitable for induction. In this case the device will beep four times and switch over to stand-by after approx. 1 minute.

Off (power switch off): the device has no electricity. The device cannot be put into operation by pressing the ON/OFF button . All functions are switched off.

Stand-by mode (power switch on, stand-by display on): the device is using electricity (< 2W). When ventilator overrun is activated the device uses 4-8W depending on the heat load. The device can be put into operation by pressing the

ON/OFF button ; then all available functions can be activated.

On (power switch on, stand-by display off, temperature or power output mode activated): the device is ready for operation and is in the appropriate mode. The device is using electricity. The power input goes up to 2,000W depending on the selected setting. After three hours without any changes the device automatically switches over to stand-by.

If you set the temperature or the power output to 0, the device will switch over to stand-by after 5 seconds. If no button is activated within three hours the induction hob automatically switches over to stand-by.

EN

## Recommendations for cooking

The following recommendations are approximate values (dependent on content and diameter of pot/pan).

**Always bring the following foods up to heat at the highest level (temperature or power output mode):**

Continue cooking process	Temperature	Power output
Foods boiled in water, for ex. pasta (without lid on)	110 - 140°C	5 - 6
Foods boiled in water, for ex. vegetables, rice (with lid on)	100 - 110°C	3 - 5
Pressure cooker/Sicomatic	100 - 120°C	2 - 4
Pancakes		6
Omelettes, fried eggs	120°C	
Hash browns	150°C	
Meat, steak	200°C	
Fish	180 - 200°C	
<b>Do not heat up at highest level:</b>		
Milk	60 - 95°C	
Heated up / chafed foods	60 - 90°C	

# Problems | Fault remedy

Situation	Measure to take
<p><b>Neither the stand-by display nor a function display (temperature or power output) is lit up.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch on rear of device is not turned on.</li> <li>2. Connecting cable is not inserted. Insert plug properly.</li> <li>3. Safety fuse has responded. Inspect fusing and compare with technical specifications for device!</li> <li>4. Fuse in device has responded. Bring device to an authorized service point for inspection.</li> </ol>
<p><b>No heat is generated in the pot; "E1" appears on the display.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unsuitable cookware. Use induction-compatible cookware.</li> <li>2. Pot is not centered on the cooking zone. Center pot.</li> <li>3. The cookware has been tossed or taken off the induction hob shortly. The field which generates heat is thus interrupted and error message "E1" appears.</li> <li>4. Device is in operation without cookware.</li> <li>5. The device is defective. Pull the plug and bring the device to an authorized service point (for ex. customer services) for inspection.</li> </ol>
<p><b>The display shows "E2."</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Protection against overheating (~260°C) has responded (if foods are fried at high temperatures over long periods of time). Please allow to cool down for several minutes.</li> <li>2. An air inlet or outlet is blocked. Keep opening clear and select a suitable place for operation (sucked in table cloths clog the opening underneath the device, for example). Operate the device on a smooth, solid surface. The device is defective. Pull the plug and bring the device to an authorized service point (for ex. customer services) for inspection.</li> </ol>
<p><b>The display shows "E0," "E3," "E4," "E5," "E6" or "E7."</b></p>	<p>Consult the manufacturer's customer service.</p>



**Never make repairs yourself. It is imperative to commission a professional, i.e. an authorized service (for ex. customer services).**

# Cleaning | Disposal

## Cleaning

- After use, wait until the ventilator switches off automatically; turn off the device afterwards using the switch on the rear side.
- Clean the device (in particular the cooking zone) after each use.
- The cooking zone should be cleaned with a moist cloth. In the case of stubborn spots first use cleanser, for ex. Silit Intensive Cleanser for glass ceramic surfaces, then wipe off with a moist cloth and rub dry. Please do not use any abrasive cleansers and sponges.



**Never let water run over the device or submerge in water. Risk of electric shock!**

- If pots are used which are not clean underneath this can result in discoloration or burn-in on the cooking zone.
- If the ventilation slit of the ventilator is dusty, remove the dust with a vacuum cleaner. Under no circumstances should you insert any objects into the slit.

## Packaging

- Do not simply throw packaging away; recycle it instead.
- Paper, cardboard and corrugated cardboard packaging should be brought to a recycling center.
- Plastic packaging and foil should also be disposed of in appropriate containers.



## Proper disposal

Render devices no longer in use unusable. Within the EU this symbol indicates that this product may not be disposed of in household waste. Old devices contain valuable recyclable materials which can be used again or which should not be disposed of in an uncontrolled manner to protect the environment and human



# Induction

## L'induction : l'art le plus contemporain pour cuisiner

La cuisson par induction fait partie des techniques de cuisson les plus innovantes. La chaleur engendrée par le champ électromagnétique ne chauffe pas la céramique vitrifiée, par en-dessous, mais directement le fond de l'ustensile. Pour ce faire, les ustensiles doivent être dotés d'un fond ferromagnétique.

L'inducto-compatibilité d'un ustensile de cuisson est facile à déterminer. Soit à l'aide d'un aimant, et dans ce cas l'aimant doit vraiment bien adhérer à la surface extérieure du fond de l'ustensile (s'il n'adhère que légèrement ou pas du tout, cela signifie que l'ustensile n'est pas adapté à l'induction), soit en plaçant l'ustensile rempli d'un peu d'eau (3 à 5mm) sur la plaque à induction que l'on règle à puissance maximale. Un ustensile compatible avec l'induction s'échauffera en l'espace de quelques secondes, si tel n'est pas le cas, le code erreur « E1 » s'affichera à l'écran, un signal sonore retentira et le récipient restera froid.

### Des avantages qui parlent d'eux-mêmes :

- Réglage ultra-rapide de l'énergie.
- Jusqu'à 35% de gain de temps (en comparaison avec des plaques vitrocéramiques traditionnelles).
- Sécurité maximum puisque c'est le fond de l'ustensile qui chauffe.
- Nettoyage facile des aliments qui ont pu déborder, puisque la température de la surface de la plaque de cuisson est relativement basse. Rien ne colle.
- Reconnaissance d'un ustensile et coupure automatique de la chauffe, c'est-à-dire que si l'on retire l'ustensile de la plaque, l'alimentation se coupe aussitôt.
- Pas de gaspillage d'énergie, puisque la chaleur est répartie automatiquement suivant le diamètre de l'ustensile.

## Legende Symbole



Ce symbole prévient de dangers imminents, qui peuvent occasionner de sérieuses blessures (par exemple, contact avec des surfaces très chaudes).



Ce symbole prévient de risques possibles qui peuvent occasionner de sérieuses blessures.



Le non-respect des consignes peut entraîner des perturbations dans l'utilisation des ustensiles.

## Généralités

Cet appareil est conçu uniquement pour chauffer des ustensiles (et donc des préparations) d'un foyer de « particulier » mais pas pour des professionnels. Une utilisation non-conforme rendrait caduque la garantie du fabricant.

SVP lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez le soigneusement. Si vous transmettez votre appareil à une autre personne, veillez à lui remettre également le mode d'emploi. Utilisez cet appareil comme stipulé dans le mode d'emploi et respectez les consignes de sécurité. Nous ne sommes pas garants des dommages ou incidents survenus suite à une non-observation des instructions.

## Données techniques

Modèle:	Plaque à induction Ecolare
Tension:	230V, 50Hz
Puissance:	2000W, en mode veille < 2W
Poids:	2,5 kg
Dimensions:	Largeur 290 mm Profondeur 365 mm Hauteur 70 mm
Longueur de câble:	1,8 m

Nous nous réservons le droit de procéder à toutes modifications tenant compte des évolutions techniques.

# Consignes de sécurité

## Consignes de sécurité

- Branchez l'appareil en suivant les consignes de la plaque signalétique.
- N'utilisez que si l'installation électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage. Vérifiez avant chaque utilisation !
- N'abîmez pas la prise de terre. Ne « récurer » pas les bords et n'insérez rien dedans. Ne touchez pas la prise de l'appareil avec les mains mouillées. Eloignez la prise de tout élément chaud.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé ou si la plaque céramique est fendue.
- Débranchez le câble à la fin du temps de cuisson, c'est-à-dire après que le ventilateur soit arrêté et la plaque refroidie. En cas de « code erreur », débranchez également.



Ne plongez pas l'appareil ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide (danger d'électrocution). Ranger l'appareil à l'abri de la pluie.

- Ne rangez pas votre appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- Pour éviter toutes mises en danger, les interventions sur l'appareil, comme par ex., un branchement endommagé à changer, doivent être réalisées uniquement par le SAV agréé.



Avant toute mise en service, les personnes équipées d'un pace-maker, ancienne génération, doivent consulter leur médecin.



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles, psychiques ou mentales limitées ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissance, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de votre part les instructions pour utiliser cet appareil.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne le laissez pas sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou un système de télécommande séparé !



Ne posez pas sur l'appareil des récipients vides, des couverts ou d'autres objets métalliques. Ces objets chaufferaient encas de mise en route de l'appareil. Ne pas chauffer de boîtes de conserves métalliques fermées: elles peuvent exploser.



Ne portez pas l'appareil si un récipient/plat se trouve dessus.

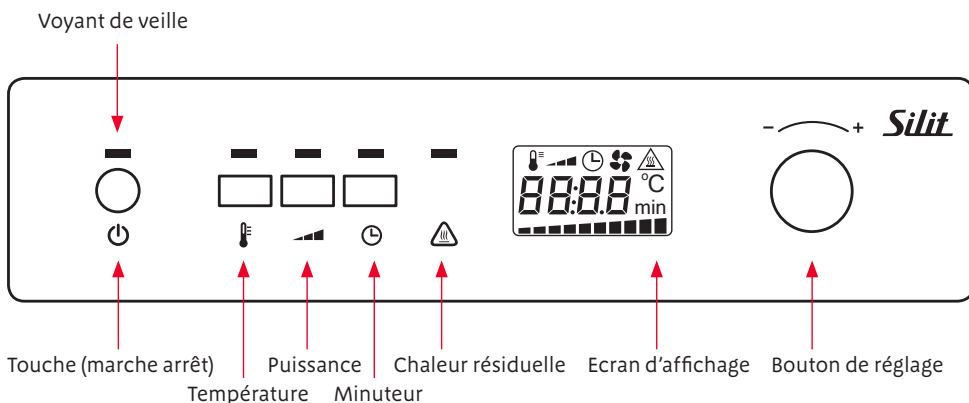
- Attention : en fonction, l'appareil devient chaud, et même après cuisson, la surface vitrocéramique peut dégager une chaleur résiduelle. Si vous devez déplacer ou transporter la plaque, attendez qu'elle soit refroidie.
- La surface vitrocéramique ne peut pas supporter une charge de plus de 10 kg.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets magnétiques sensibles (par ex., cartes magnétiques, etc...).
- Attention : ne pas poser d'ustensiles chauds ou de poêles sur le panneau de commandes (display). Pas de garantie.




N'obstruez jamais les fentes du ventilateur.  
Ne plantez pas d'objets pointus dans le ventilateur.


- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation qui surviendrait suite à un non-respect des instructions d'utilisation.



# Panneau de commandes




## Mise en service

Branchez le câble dans la prise. Puis appuyer sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil (0/I). Un signal sonore retentit et tous les voyants ainsi que le cadran d'affichage s'allument 1 seconde. Puis, il n'y a que le voyant rouge du mode « veille » juste au-dessus du bouton Marche/Arrêt  qui s'allume.

Déposez un récipient au milieu de la zone de cuisson. Quand vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  4 traits apparaissent sur le cadran d'affichage et le voyant rouge du mode « veille » cliquette.


L'appareil attend que vous sélectionnez le mode souhaité (température ou puissance). Attention: au bout de 15 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche de commande (fonction température  ou puissance ) , l'appareil se met de nouveau en mode veille.

## Mode Température



Appuyez sur la touche Marche/Arrêt , puis appuyez sur le bouton température. Un voyant vert s'allume au-dessus du bouton température et le voyant rouge du mode « veille » s'éteint. L'écran d'affichage indique 60°C et en bas à gauche apparaît une « barre » symbolisant ce degré de température. Maintenant, vous pouvez régler la

température de 60 à 240°C à l'aide du bouton de réglage, que vous pouvez tourner de droite (+) à gauche (-). A chaque modification de température, le nombre de « barre » affiché évolue. De 60°C à 120°C, la température est réglable par palier de 5°C ; à partir de 120°C jusqu'à 180°C par palier de 10°C et à partir de 180°C jusqu'à 240°C par palier de 20°C.

## Mode Puissance

Appuyez 1 fois sur la touche Marche/Arrêt , puis 1 fois sur la touche Puissance. Un voyant vert s'allume au-dessus de la touche puissance et le voyant rouge du mode « veille » s'éteint. L'écran d'affichage indique 1 et en bas à gauche apparaît une « barre » symbolisant ce niveau de puissance. Maintenant, vous pouvez régler la puissance de 1 à 10 à l'aide du bouton de réglage, que vous pouvez tourner de droite (+) à gauche (-). A chaque modification de puissance, le nombre de « barre » affiché évolue.

## Réglage du minuteur


Sélectionnez tout d'abord le mode température  ou puissance . Pour régler le minuteur, procédez comme décrit ci-après (cf schéma).

Si au bout de 5 secondes, vous n'avez pas réglé de temps, l'appareil revient au mode précédem-

# Panneau de commandes

ment sélectionné. Pour arrêter le minuteur, les valeurs doivent être ramenées à 0h:00min et ce choix doit être confirmé. Pour contrôler le temps qui reste à s'écouler, vous devez appuyer sur le minuteur ⌚. Après 5 secondes, l'écran affiche le dernier mode sélectionné.

## Chaleur résiduelle

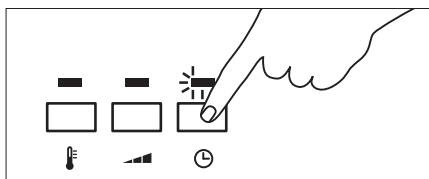
Dès que la température sur la plaque dépasse les 55°C, le symbole de chaleur  résiduelle s'affiche en haut à droite de l'écran et le voyant, au-dessus du symbole correspondant, s'allume également. Il s'éteint dès que la plaque s'est refroidie. Dès que le voyant de chaleur résiduelle s'allume, il ne faut surtout pas toucher la surface de cuisson. Risque de brûlures !

## Ventilateur

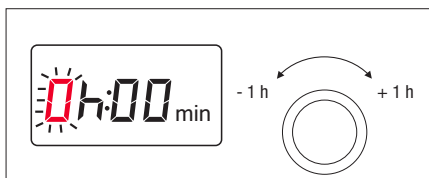
A chaque cuisson, le ventilateur se met en route pour refroidir l'ensemble du système électronique. Une fois l'appareil arrêté, le ventilateur fonctionne encore 150 secondes pour protéger le système électronique et pour éviter qu'il ne surchauffe ou qu'il ne soit endommagé.

Afin d'économiser de l'énergie, il est préconisé de couper l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil, mais vous devez avant tout attendre que le ventilateur se soit arrêté de lui-même.

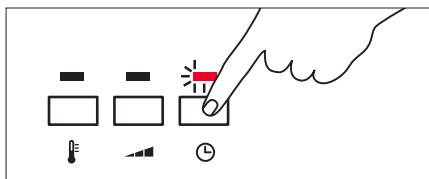
### 1. Appuyez sur la touche « Minuteur »



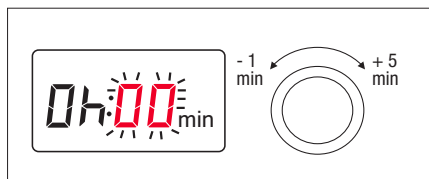
### 2. Réglez les heures



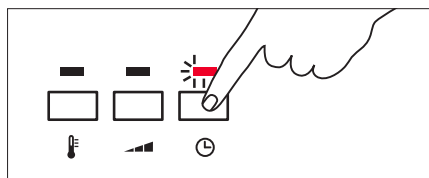
### 3. Validez



### 4. Réglez les minutes



### 5. Validez



FR

# Panneau de commandes

## Quelques indications

Attention : lorsque le « code erreur » E1 s'affiche sur l'écran, cela signifie que votre ustensile n'est pas compatible avec l'induction. L'appareil émet un signal sonore 4 fois et au bout d'environ 1mn, il passe en mode veille.

Lorsque l'interrupteur (situé à l'arrière de la plaque) est à l'arrêt (sur 0), il n'y a pas de consommation d'énergie. Toutes les fonctions sont arrêtées. L'appareil ne peut être mis en route qu'en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt ».

En « Mode veille » (interrupteur en marche/en position I, voyant d'affichage au-dessus du bouton Marche/Arrêt allumé), l'appareil consomme de l'énergie (<2W). L'activation du ventilateur

consomme de 4 à 8W.

En appuyant sur le bouton « Marche », l'appareil est mis en route, et toutes les fonctions sont alors disponibles.

Quand l'appareil est mis sous tension (interrupteur allumé, mode température ou puissance actif), l'appareil est prêt à l'emploi. La consommation électrique s'élève à env. 2000W suivant le réglage sélectionné. Si, au bout de 3 secondes, vous ne sélectionnez aucune touche, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

Si vous réglez la température ou la puissance à 0, l'appareil passe en mode veille. Sans sélection de touche, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

## Quelques conseils de cuisson

Les données reprises ci-dessous ne sont que des valeurs indicatives (qui dépendent des quantités et du diamètre du récipient utilisé).

**Pour les plats suivants, toujours démarrer la cuisson sur le niveau le plus élevé (en mode température ou en mode puissance) :**

Continuation de la cuisson	Température	Puissance
Plats cuits dans de l'eau, par ex. des pâtes (sans couvercle)	110 - 140°C	5 - 6
Plats cuits dans de l'eau, par ex. des légumes, du riz (sans couvercle)	100 - 110°C	3 - 5
Autocuiseur/Biomatic®	100 - 120°C	2 - 4
Crêpes		6
Omelette, œufs sur le plat	120°C	
Pommes de terre sautées	150°C	
Viande, steak	200°C	
Poisson	180 - 200°C	
<b>Ne pas démarrer la cuisson sur le niveau le plus élevé :</b>		
Lait	60 - 95°C	
Réchauffer des plats / maintenir au chaud	60 - 90°C	

# Problèmes | Codes erreur

Situation	Solution
<b>Ni le voyant de la touche « Marche/Arrêt », ni celui des fonctions (mode température ou puissance) ne s'allume.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'interrupteur à l'arrière de l'appareil n'est pas mis en route.</li><li>2. Le câble n'est pas raccordé à la prise. La fiche n'est pas enfoncée correctement dans la prise.</li><li>3. Le fusible de la prise a sauté. Vérifier l'amperage de l'installation et comparer avec les données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.</li><li>4. Le fusible de la plaque de cuisson a sauté. Faites vérifier la plaque de cuisson par le SAV Silit.</li></ol>
<b>Le récipient ne chauffe pas, l'écran affiche le code « E1 ».</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ustensile inapproprié. Utilisez un ustensile compatible avec l'induction.</li><li>2. Le récipient n'est pas au milieu de zone de cuisson. Centrez-le correctement.</li><li>3. En penchant l'ustensile ou en le soulevant même brièvement, vous avez interrompu le cycle de chaleur fournie et le code « E1 » est apparu.</li><li>4. L'appareil est mis en route sans récipient posé dessus.</li><li>5. L'appareil est défectueux. Débranchez-le et envoyez-le pour contrôle au SAV Silit.</li></ol>
<b>Le code « E2 » s'affiche à l'écran.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le système de protection de surchauffe (env. 260°C) a sauté (en rôtissant par ex à très forte puissance pendant longtemps). Veuillez laisser refroidir quelques minutes.</li><li>2. Les ouvertures d'aération sont bloquées. Libérez les ouvertures d'aération et choisissez un emplacement approprié (par ex., une nappe peut obstruer les ouvertures du dessous de la plaque. Positionnez l'appareil sur un support stable).</li></ol>
<b>L'écran affiche les codes suivants : « E0 », « E3 », « E4 », « E5 », « E6 » ou « E7 »</b>	Renseignez-vous auprès du SAV Silit.

**FR**

**Ne procédez jamais vous-même directement aux réparations. Confiez-les au SAV agréé Silit.**

# Nettoyage | Recyclage

## Nettoyage

- Après utilisation (et après avoir appuyé sur le bouton « Arrêt »), attendez que le ventilateur se soit arrêté automatiquement pour déconnecter complètement la plaque à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière de la plaque.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- La zone de cuisson doit être nettoyée avec une éponge humide. Pour des salissures plus prononcées, versez tout d'abord un peu de nettoyant spécial Silit, passez une éponge humide, puis séchez. Veillez à ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou d'éponge métallique.



**Ne faites pas couler de l'eau sur l'appareil ou ne le plongez pas directement dans l'eau. Danger d'électrocution !**

- Si vous utilisez des récipients dont le fond extérieur n'est pas propre, cela peut occasionner un assombrissement de la couleur de la zone de cuisson ou des marques de brûlures.
- Si les fentes du ventilateur sont empoussiérées ou obstruées, dégagezles. Mais n'introduisez, en aucun cas, d'objet dans les fentes.

## Emballage de l'appareil

- Ne jetez pas simplement l'emballage de l'appareil, mais déposez-le dans le container de tri approprié.
- Le papier, les emballages en carton ondulé doivent être mis de côté avec les vieux papiers.
- Les composants d'emballage (calages, feuilles...) doivent également être déposés dans des containers de tri appropriés.



## Recyclage correct

Rendre immédiatement inutilisables les appareils usagés.  
A l'intérieur de la CEE, ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être

jeté avec les ordures ménagères. Les appareils usagés contiennent des matériaux recyclables qui sont destinés à une réhabilitation. En contrôlant ce que vous jetez aux ordures, vous préservez l'environnement et la santé de tous. De ce fait, veillez à déposer les appareils usagés auprès des centres de tri ou à l'endroit où vous l'avez acheté.

# Inducción

## La manera más moderna de cocinar

Cocinar con inducción es una de las técnicas más avanzadas. A través de un campo electromagnético, el calor se origina directamente en la base imantable del recipiente. La condición indispensable es una base imantable del mismo.

Es fácil determinar si un recipiente es apto para inducción: Con la ayuda de un imán hay que intentar adherirlo con fuerza a la superficie externa (imanes que no se queden sujetos o bien de forma débil, prueban que la base no es apta para inducción). Otra forma de comprobarlo sería colocándolo el recipiente a comprobar (con 3 - 5 mm de líquido) sobre la zona de cocción y se pone a potencia máxima.

## Ventajas:

- Regulación ultrarrápida del calor (sin calor residual).
- Ahorro de hasta un 35% en el tiempo de calentamiento (en comparación con fuegos convencionales de cerámica).
- Alta seguridad, al calentarse la base directamente.
- Fácil limpieza de los líquidos que rebosen gracias a la temperatura reducida de la placa de inducción. Nada se pega.
- Reconocimiento y apagado automático cuando se retira el recipiente de la zona de cocción.
- Óptimo uso de la energía al adaptarse automáticamente a los diámetros de los recipientes.

## Símbolos



Este símbolo advierte sobre peligros inminentes que pueden ocasionar lesiones (p. e.: superficies calientes)



Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden ocasionar lesiones.



No seguir las indicaciones, puede ocasionar un mal funcionamiento.

## Generalidades

Esta placa está indicada sólo para calentar ollas y cacerolas de cocina y sus ingredientes para el hogar no siendo apto para su utilización en hostelería, quedando la garantía sin efecto en tal caso.

Rogamos lea atentamente las instrucciones de uso y guárdelas de forma cuidadosa. En caso de ceder el aparato a terceras personas, entregue también las instrucciones de uso. Utilice la placa de inducción según las instrucciones y siga las indicaciones de seguridad. No nos hacemos responsables de los daños causados por no seguir las instrucciones de uso

## Datos técnicos

Modello:	Placa de inducción ecolare
Corriente:	230V, 50Hz
Potencia:	2.000W, Stand-by < 2W
Medidas:	B/T/H 290/365/70 mm
Peso:	2,5 kg
Longitud cable:	aprox. 1,8 m

Nos reservamos las posibles modificaciones técnicas que pudieran surgir en el futuro.

ES



# Avisos de seguridad

## Avisos de seguridad

- El aparato sólo puede ser conectado según la tensión indicada.
- Utilizar en el caso en que ni los cables ni el aparato muestran daños y desperfectos. ¡Revisar antes de cada uso!
- No tire de la conexión eléctrica. Evitar rozar los cables con bordes y que no queden atrapados con otros objetos. Evite tocar los cables con las manos húmedas y manténgalos alejados del calor.
- No utilizar el aparato en caso de defecto de la placa o de los cables.
- Después de finalizar el proceso de cocción o en caso de incidencia, apagar en el interruptor principal.



No sumerja el aparato ni el cable en agua ni cualquier otro líquido. ¡Proteja su aparato de la humedad!

- No dejar el aparato a la intemperie o en un lugar húmedo.
- Para evitar cualquier percance, las reparaciones en la placa, como p.ej. el cambio de una conexión defectuosa, solo podrán ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.



Personas mayores con marcapasos deberían consultar con su médico antes de usar la placa.



Este aparato no está indicado para ser utilizado por personas (niños incluido) con capacidades físicas sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia o falta de conocimientos, exceptuando si son tutelados por una persona responsable de su seguridad, indicando cómo utilizar el aparato.

- Evitar que los niños manipulen el aparato.
- Nunca deje desatendida la placa de inducción durante su funcionamiento.
- La placa no debe ser utilizada con un temporizador externo



No colocar recipientes o piezas metálicas sobre la placa  
Este tipo de piezas se calentarán con la placa encendida. No calentar latas metálicas herméticas, pueden reventar.



No trasladar con recipientes sobre la placa

- Atención! La placa puede conservar e calor residual del recipiente a calentar, no mover hasta que se haya enfriado (peligro de descarga eléctrica)
- No colocar más de 10 Kgs. sobre la placa.
- No utilizar el aparato cerca de objetos magnéticos (p.ej. tarjetas magnéticas)
- Atención: ¡No colocar recipientes calientes o sartenes sobre el teclado digital!. Pérdida de garantía.

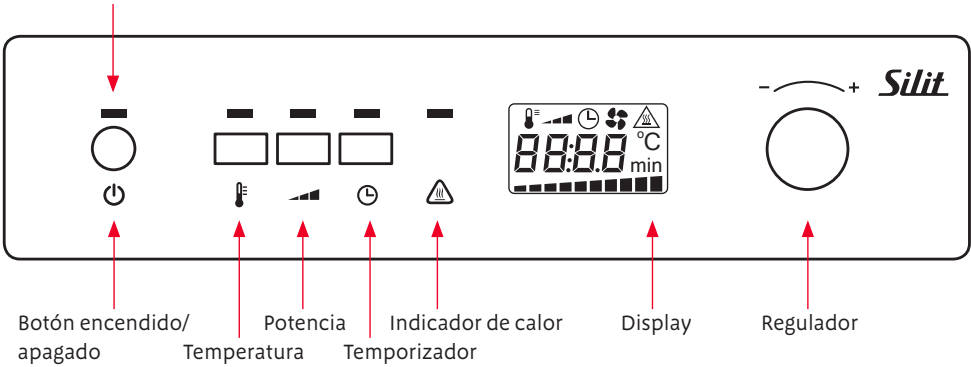


No obstruir nunca las rejillas de ventilación  
No introducir objetos punzantes en las rejillas de ventilación.

El fabricante queda exento de responsabilidad en caso de no seguir las indicaciones de uso.

# Utilización

Indicador de espera



## Puesta en marcha

Enchufe la placa a la corriente. A continuación, presione el pulsador en la parte posterior a la derecha. Escuchará un sonido y se encenderán todas las luces durante aproximadamente 1 segundo, quedándose posteriormente iluminado solo el piloto rojo „en espera“ en el botón de encendido/apagado

Coloque un recipiente apto para inducción en el centro de la placa. Al presionar el botón de encendido/apagado , aparecerán en el display 4 rayas y la luz „en espera“ parpadea.

El aparato espera una nueva selección de modo (Temperatura o potencia). Atención: En caso de no presionar ninguna tecla de función ( o ) durante 15 segundos, la placa se vuelve a quedar en espera.

## Temperatura

Presione el botón de encendido/apagado una vez y, a continuación, presione una vez el botón de temperatura y la luz roja se encenderá y apagará. En el display aparecerá el indicador de 60°C y el símbolo de temperatura y más abajo una luz roja. Puede regular la temperatura de 60 a 240°C. Si mueve el regulador hacia la derecha (+) o hacia la izquierda (-), se muestra la tempe-

ratura actual y se cambia la longitud de la señal luminosa.

La temperatura se puede regular de la siguiente forma: Entre 60 a 120°C en tramos de 5°C, de 120 a 180°C en tramos de 10°C y de 180-240°C en tramos de 20°C.

## Potencia

Presionar el botón de encendido/apagado una vez y, a continuación, presione una vez el botón de potencia . Se ilumina una luz verde LED en el botón de potencia y la luz roja se apagará. En el display aparecerá un 1 y el símbolo de potencia y una línea luminosa abajo a la izquierda. Así podrá regular el nivel de potencia de 1 a 10. Al girar el regulador hacia la derecha (+) o hacia la izquierda (-), se mostrará el nivel de potencia seleccionado y cambiará la longitud de la línea luminosa.

## Temporizador

Seleccione inicialmente el modo de temperatura o de potencia . Para ajustar el tiempo, siga las indicaciones a continuación (ver imagen).


En caso de no configurar el temporizador durante los próximos 5 segundos, el aparato volverá al modo seleccionado anteriormente. Para apagar

ES

# Utilización

el temporizador, los valores se tienen que resetear a 0h:00 min. Para visualizar el tiempo restante, hay que presionar el timer ⌚, pasados 5 segundos, se mostrará el modo ya seleccionado.

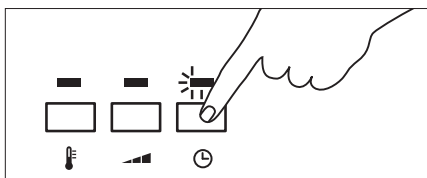
## **Indicador de calor residual**

Si la temperatura supera aprox. 55°C, en la placa se mostrará a través del indicador con el símbolo . Se apagará automáticamente tan pronto se haya enfriado. Cuando aparezca este símbolo no se puede tocar la placa bajo ningún concepto. ¡Peligro de quemaduras!

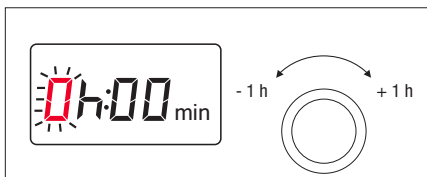
## **Ventilador**

El ventilador funcionará mientras esté la placa encendida para enfriar los componentes electrónicos. Como protección adicional, el ventilador seguirá funcionando aprox. 150 segundos para evitar cualquier sobrecalentamiento o daño del aparato. Con objeto de ahorrar energía, la placa se debería apagar después de cada uso en el interruptor en la parte posterior derecha, una vez apagado el ventilador.

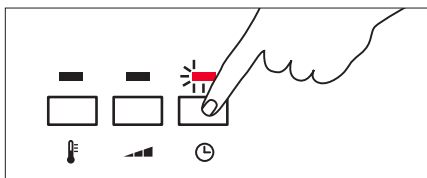
### 1. Appuyez sur la touche « Minuteur »



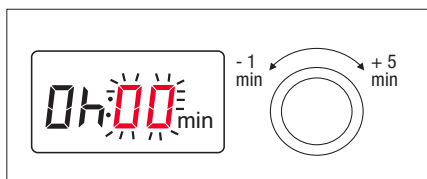
### 2. Réglez les heures



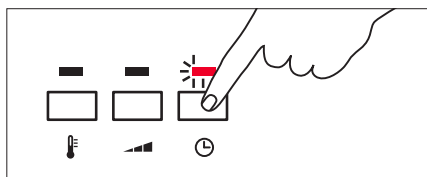
### 3. Validez



### 4. Réglez les minutes




### 5. Validez




# Utilización

## Precauciones

Atención: Si aparece el mensaje de error „E1“ en el display, el recipiente no es apto para inducción. El aparato sonará 4 veces y pasado un minuto aproximadamente se quedará „en espera“.

Desconectado (Interruptor corriente Aus): El aparato no consume energía eléctrica. El aparato no podrá ser puesto en funcionamiento a través del botón encendido/apagado . Todas las funciones están desactivadas.

Funcionamiento en espera (Interruptor corriente encendido, indicador en espera encendido): El aparato necesita energía eléctrica (< 2W). En caso de funcionamiento activo del ventilador (~4-8W)

dependiendo del rendimiento. La placa puede ser puesta en funcionamiento pulsando el botón encendido/apagado , a continuación, todas las teclas función estarán disponibles.

Encendido (Interruptor de corriente encendido (EIN), interruptor de espera apagado, modo temperatura o potencia activos): La placa está lista para ser utilizada de acuerdo al modo seleccionado. El aparato no consume energía pero consumirá hasta 2.000W, según el modo seleccionado. Después de 3 horas sin cambio, el aparato cambiará después de 5 segundos a „espera“. Si no se pulsa ninguna tecla después de 3 horas, la placa de inducción cambiará automáticamente a „espera“.

## Consejos para cocinar

Las siguientes indicaciones son orientativas (dependiendo de las cantidades o Ø de las cacerolas/sartenes).

**En los siguientes casos, calentar siempre a máxima potencia (modo temperatura o potencia):**

Cocinar/hervir	Temperatura	Selección de potencia
Comidas con agua p.ej. pasta (sin tapa)	110 - 140°C	5 - 6
Comidas con agua p.ej. verduras, arroz (con tapa)	100 - 110°C	3 - 5
Ollas rápidas/Sicomatic®	100 - 120°C	2 - 4
Crepes		6
Tortilla francesa, revueltos	120°C	
Patatas asadas	150°C	
Carne, filetes	200°C	
Pescado	180 - 200°C	
<b>No calentar a máxima potencia:</b>		
Leche	60 - 95°C	
Calentar comida	60 - 90°C	

ES

# Incidencias | Soluciones

Incidencia	Solución
<b>No se enciende el indicador „en espera” ni el de temperatura o modo.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Interruptor posterior apagado.</li><li>2. No está conectado a la corriente. Enchufar correctamente.</li><li>3. La protección de sobrecarga se ha puesto en funcionamiento. Comprobar dispositivo de sobrecarga y verificar datos de corriente.</li><li>4. Fusible defectuoso. Llevar el aparato a revisión a un servicio de asistencia técnica autorizado.</li></ol>
<b>No se calienta el recipiente, en el display aparece el símbolo „E1”.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Recipiente no apto para inducción.</li><li>2. El recipiente no está colocado de forma correcta sobre la zona de cocción. Colocar de forma centrada.</li><li>3. El recipiente se balancea o se ha levantado brevemente de la zona de cocción, por lo que se interrumpe la zona de calentamiento y aparece el símbolo de error „E1”.</li><li>4. La placa está funcionando sin recipiente para calentar.</li><li>5. Aparato defectuoso. Desenchufar y llevar a un servicio de asistencia técnica para revisar.</li></ol>
<b>El recipiente muestra „E2”.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ha saltado el indicador de protección contra sobrecalentamiento (~260°C) (siempre que se haya utilizado a máxima potencia durante mucho tiempo). Por favor, dejar enfriar.</li><li>2. La entrada y salida de aire se ha bloqueado. Dejar libre la rejilla de ventilación así como también hay que elegir un sitio adecuado (p.ej.: evitar colocar debajo de la placa paños de cocina para no obstruir la ventilación). Colocar el aparato en un lugar seguro.</li></ol>
<b>El display muestra „E0”, „E3”, „E4”, „E5”, „E6” o „E7”.</b>	Solicite información al fabricante.



**No efectúe reparaciones por su cuenta, contacte siempre a un especialista, es decir, al servicio de asistencia técnica autorizado.**

# Limpieza | Reciclaje

## Limpieza

- Espere a que se apague el ventilador automáticamente después de su uso y apague la placa en el interruptor de la placa trasera.
- Limpie la placa después de cada uso (especialmente la zona de cocción)
- Limpie la zona de cocción con un paño húmedo y séquela a continuación. En caso de restos incrustados, utilice un artículo de limpieza p.ej. el limpiador de Silit para limpiar la base, a continuación se da con un paño húmedo y secar. No utilizar artículos de limpieza ni estropajos abrasivos.



**No verter bajo ningún concepto agua sobre la placa ni la sumerja en agua. ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- En caso de utilizar recipientes con restos de suciedad en la base pueden surgir decoloraciones de restos incrustados en la zona de cocción.
- En caso de estar las rejillas de ventilación taponadas, utilice un aspirador para despejar la zona. No introducir bajo ningún concepto objetos en las rejillas de ventilación.

## Embalaje

- Reciclar el embalaje de forma responsable con el medio ambiente.
- El papel o cartón dejarlo en un contenedor especial de papel
- Piezas de PVC o embalaje de plástico llevarlo a un punto de reciclaje para tal efecto.



## Correcto reciclaje

Aparatos ya inutilizados se han de desechar de forma responsable. Dentro de la Comunidad Europea este símbolo indica que no se pueden desechar con los residuos orgánicos del hogar. Los aparatos a reciclar contienen materiales reciclables muy valiosos que se pueden

reutilizar y no deberían perjudicar ni la salud ni el medio ambiente. No deseche aparatos usados de forma incontrolada y acuda a un punto de limpieza o al distribuidor que le indicará los pasos a seguir.

# Induzione

## L'arte più moderna di cucinare

Il riscaldamento induttivo è una delle tecniche di cottura più avanzate. Grazie al campo elettromagnetico il calore va direttamente nella padella e non sulla sottostante superficie in vetroceramica. A tal fine è necessaria una padella magnetizzabile.

L'idoneità all'induzione è facile da determinare. Si può ricorrere a un magnete, ovvero il magnete deve aderire perfettamente alla superficie esterna del fondo della padella (magneti leggermente o non aderenti sono sinonimi di padelle non adatte) oppure si può posizionare padella con all'interno un po' d'acqua (riempimento fino a 3-5 mm di altezza) sulla zona di cottura e selezionare la massima potenza. Una padella adatta all'induzione si riscalda in pochi secondi. Se non è adatta sul display viene visualizzato il messaggio di errore E1, viene emesso un segnale acustico e la pentola rimane fredda.

## I vantaggi sono evidenti:

- Controllo immediato dell'energia (nessun accumulo di calore).
- Tempi di riscaldamento ridotti fino al 35% (rispetto ai tradizionali piani di cottura in vetroceramica).
- Sicurezza elevata poiché viene riscaldato direttamente il fondo della pentola.
- Facile rimozione degli alimenti fuoriusciti dalla pentola data la temperatura relativamente bassa della superficie della piastra in vetroceramica. Non brucia niente.
- Riconoscimento della pentola e spegnimento automatico dell'energia, ovvero quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'energia di riscaldamento si spegne.
- Nessuno spreco di energia grazie all'adattamento automatico al diametro della pentola.

## Legenda dei simboli



Questo simbolo segnala pericoli immediati che possono causare gravi lesioni (per esempio a causa di superfici calde).



Questo simbolo segnala possibili rischi che possono causare gravi lesioni.



Il mancato rispetto delle indicazioni può causare malfunzionamenti durante l'uso.

## Generale

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso previsto, ovvero il riscaldamento delle pentole e dei relativi alimenti in un contesto domestico, non nelle attività commerciali. L'uso non previsto fa decadere la responsabilità del produttore.

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni e di conservarle in un luogo sicuro. In caso di cessione del dispositivo ad altre persone, si prega di mettere a loro disposizione anche le istruzioni per l'uso. Utilizzare il dispositivo come indicato nelle istruzioni per l'uso e osservare le istruzioni di sicurezza. Decliniamo ogni responsabilità per danni o incidenti derivanti dalla mancata osservanza di tali istruzioni.

## Dati tecnici

Modello:	Fornelli a induzione ecolare
Tensione:	230V, 50Hz
Potenza:	2.000W, stand-by < 2W
Dimensioni:	L/P/H 290/365/70 mm
Peso:	2.5 kg
Lunghezza del cavo:	ca. 1,8 m

Ci riserviamo di apportare delle modifiche che sono nell'interesse dello sviluppo.

# Istruzioni per la sicurezza

## Istruzioni per la sicurezza

- Il dispositivo può essere collegato solo secondo la targhetta con l'indicazione del modello e del numero.
- Utilizzare solo se la linea di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni. Verificare prima di ogni utilizzo!
- Non tirare il cavo di alimentazione. Non pulire i bordi sfregando e non bloccarli. Non toccare la tubazione di allacciamento con le mani bagnate. Tenere lontano la tubazione di allacciamento dai componenti caldi.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo o la piastra di vetro sono danneggiati o deformati.
- Utilizzare l'interruttore per spegnere il dispositivo a bollitura ultimata (tempo di ritardo) o in caso di errore.



Non tenere mai il dispositivo o il cavo di alimentazione in acqua o in altri fluidi (pericolo di scossa elettrica). Proteggere l'apparecchio dall'umidità!

- Non tenere il dispositivo all'aperto o in un ambiente umido.
- Per evitare pericoli, le riparazioni (es. sostituzione di un cavo danneggiato) devono essere eseguite esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.



Gli anziani portatori di pacemaker devono consultare il proprio medico prima della messa in funzione.



Questo dispositivo non deve pertanto essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con scarsa e/o senza esperienza. Unica eccezione se sono supervisionati da una persona competente o hanno ricevuto istruzioni da tale persona relativamente all'utilizzo del dispositivo.

- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito il dispositivo

durante il funzionamento.

- Il dispositivo non deve essere azionato mediante timer o con un sistema di controllo remoto!



Non si devono lasciare pentole vuote, posate o altri oggetti metallici sul dispositivo. Questi oggetti, infatti, si surriscaldano se il dispositivo è acceso. Non lasciar riscaldare barattoli metallici chiusi, potrebbero esplodere.



Non trasporta se sopra è posizionata una pentola.

- Attenzione! Il dispositivo si riscalda infatti, anche dopo aver cucinato, la superficie in vetro può trattenere il calore residuo della pentola. Trasportare il dispositivo solo dopo il raffreddamento.
- La piastra in vetroceramica non pesa più di 10 kg.
- Non azionare il dispositivo vicino a oggetti sensibili ai campi magnetici (es. carte magnetiche).
- Attenzione: si prega di non posizionare pentole o padelle calde sul tastierino numerico (display)! Nessuna garanzia.



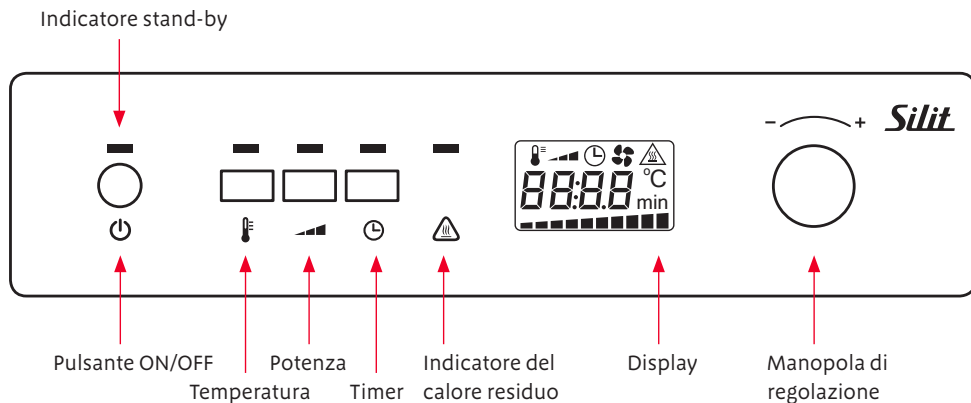
Non coprire mai la feritoia di ventilazione.

Non infilare oggetti appuntiti nella feritoia di ventilazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per uso improprio derivante dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.






# Utilizzo





## Messa in servizio

Inserire la spina nella presa. Quindi accendere l'interruttore posto dietro il dispositivo, a destra. Viene emesso un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per ca. un secondo. Dopodiché resta acceso solo il LED dello stand-by posizionato sopra il pulsante ON/OFF.

Posizionare una pentola adatta all'induzione nella parte centrale della zona di cottura. Premendo sul tasto ON/OFF  1x, sul display appaiono 4 trattini e il LED dello stand-by inizia a lampeggiare.

Il dispositivo attende la selezione della modalità desiderata (temperatura o potenza). Attenzione: dopo 15 secondi il dispositivo torna nuovamente alla modalità stand-by qualora non venga premuto alcun pulsante funzione ( o .



## Temperatura

Premere il pulsante ON/OFF  1x e a seguire il pulsante temperatura  1x. Si accende un LED di color verde sul pulsante temperatura e il LED rosso dello stand-by si spegne. Sul display viene visualizzato 60°C e il simbolo della temperatura nonché una barra nella parte bassa del display, a sinistra. È ora possibile impostare la temperatura (60-240°C) con l'apposita manopola di regolazione. Ruotare la manopola di regolazione verso



destra (+) o verso sinistra (-); a ogni variazione della temperatura, sul display viene visualizzata la temperatura attuale e varia anche la lunghezza della barra.

La temperatura può essere impostata come segue: tra 60-120°C con una velocità di riscaldamento pari a 5°C, tra 120-180°C con una velocità di riscaldamento pari a 10°C e tra 180-240°C con una velocità di riscaldamento pari a 20°C.

## Potenza


Premere il pulsante ON/OFF  1x e a seguire il pulsante potenza  1x. Si accende un LED di color verde sul pulsante potenza e il LED rosso dello stand-by si spegne. Sul display viene visualizzato un 1 e il simbolo della potenza nonché una barra nella parte bassa del display, a sinistra. È ora possibile impostare la potenza (1-10) con l'apposita manopola di regolazione. Ruotare la manopola di regolazione verso destra (+) o verso sinistra (-); a ogni variazione, sul display viene visualizzato l'attuale livello di potenza e varia anche la lunghezza della barra.

## Timer

Selezionare innanzitutto la modalità temperatura  o potenza . Per l'impostazione del timer seguire la procedura di seguito indicata (v. figura).

Se nei 5 secondi successivi all'impostazione del timer non ci sono variazioni, il dispositivo torna alla modalità precedentemente selezionata. Per interrompere il timer è necessario ripristinare i valori a 0h:00min. e confermare. Per visualizzare il tempo restante è necessario selezionare il timer. Dopo 5 secondi viene nuovamente visualizzata la modalità scelta precedentemente.

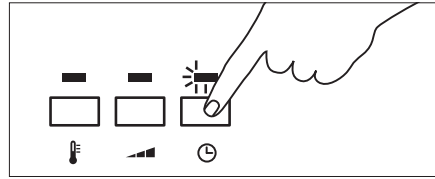
## **Indicatore del calore residuo**

Una temperatura della piastra in vetro superiore a 55°C viene segnalata dall'indicatore posto sul simbolo relativo al calore residuo  e sul display. Si spegne automaticamente quando la piastra in vetro si è raffreddata. Qualora si accenda l'indicatore del calore residuo, in nessun caso si deve toccare la piastra in vetro. Pericolo di ustione!

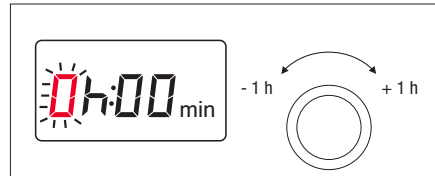
## **Ventola**

Durante la cottura la ventola è sempre in funzione al fine di raffreddare l'elettronica. Per proteggere l'elettronica la ventola si spegne dopo ca. 150 secondi dalla fine della cottura, così da evitare il surriscaldamento e il danneggiamento del dispositivo. Per risparmiare energia si dovrebbe spegnere il dispositivo dopo ogni cottura per mezzo dell'interruttore posizionato nella parte retrostante, a destra. Attendere in ogni caso che la ventola si spenga da sola.

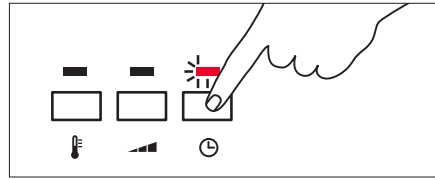
## 1. Selezionare il pulsante timer »



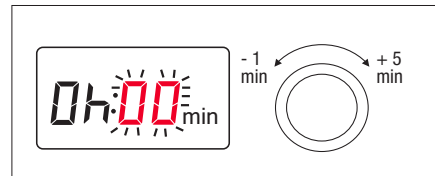
## 2. Regolare le ore



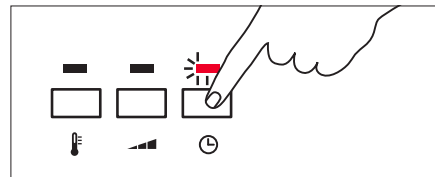
## 3. Confermare l'ora



## 4. Regolare i minuti




## 5. Confermare i minuti




# Utilizzo

## Istruzioni

Attenzione: se viene visualizzato il messaggio di errore "E1" sul display vuol dire che la pentola o la padella utilizzata non è adatta all'induzione. Il dispositivo emette un segnale acustico 4 volte e dopo ca. 1 minuto passa alla modalità stand-by.

OFF (interruttore di rete generale OFF): il dispositivo non consuma energia elettrica. Il dispositivo non può essere messo in funzione premendo sui  pulsanti ON/OFF. Tutte le funzioni sono disabilitate.

Modalità stand-by (interruttore di rete generale ON, indicatore stand-by ON): il dispositivo consuma energia elettrica (< 2W). Con incidenza della ventola attiva (~4-8W) a seconda dell'applicazione. Il dispositivo può essere messo in

funzione premendo il tasto ON/OFF  e subito dopo tutte le funzioni sono disponibili.

ON (interruttore di rete generale ON, indicatore stand-by OFF, modalità temperatura o potenza attiva): il dispositivo è pronto all'uso e nella modalità selezionata. Il dispositivo consuma energia elettrica. La potenza assorbita può raggiungere i 2.000 W a seconda dell'impostazione selezionata. Se non ci sono variazioni, dopo 3 ore il dispositivo passa automaticamente alla modalità stand-by.

Se la temperatura o la potenza è a 0 il dispositivo passa alla modalità stand-by dopo 5 secondi. Dopo 3 ore senza pressione sui pulsanti, i forneli a induzione passano automaticamente alla modalità stand-by.

## Consigli di cucina

I seguenti valori sono approssimativi (a seconda della quantità e del Ø della pentola/padella).

**Cucinare i seguenti elementi sempre al massimo livello (modalità temperatura o potenza):**

Continuare a cucinare / la cottura	Temperatura	Livello di potenza
Cucinare gli alimenti in acqua, per esempio la pasta (senza coperchio)	110 - 140°C	5 - 6
Cucinare gli alimenti in acqua, per esempio la verdura (con coperchio)	100 - 110°C	3 - 5
Pentola a pressione/Sicomatic®	100 - 120°C	2 - 4
Omelette		6
Omelette, uova al tegamino	120°C	
Patate arrosto	150°C	
Carne, bistecca	200°C	
Pesce	180 - 200°C	
<b>Non cucinare al massimo livello:</b>		
Latte	60 - 95°C	
Riscaldare / Mantenere caldi gli alimenti	60 - 90°C	

# Problemi | Risoluzione

Stato	Misure
<b>Accendere gli indicatori di stand-by e di funzione (modalità temperatura o potenza).</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'interruttore dietro al dispositivo non è acceso.</li><li>2. Il cavo di alimentazione è scollegato. Inserire correttamente la spina o il connettore.</li><li>3. Il dispositivo di sicurezza della presa di corrente si è attivato. Verificare la messa in sicurezza del cavo e confrontarla con i dati del dispositivo!</li><li>4. Il dispositivo di sicurezza del dispositivo si è attivato. Far controllare il dispositivo da un centro assistenza autorizzato</li></ol>
<b>La pentola non si riscalda, sul display appare "E1".</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pentola inadatta. Utilizzare pentole adatte all'induzione.</li><li>2. La pentola non è al centro della zona di cottura. Posizionare centralmente.</li><li>3. La pentola viene ruotata o semplicemente spostata dal campo di induzione, determinando così l'interruzione del flusso di calore; viene visualizzato il messaggio di errore "E1".</li><li>4. Il dispositivo è in funzione senza la pentola.</li><li>5. Il dispositivo è difettoso. Scollegare il dispositivo e farlo controllare da un centro autorizzato (es. centro di assistenza).</li></ol>
<b>Sul display viene visualizzato "E2".</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La protezione contro il surriscaldamento (~260°C) si è attivata (cottura ad alta potenza prolungata). Si prega di lasciar raffreddare per qualche minuto.</li><li>2. Immissione e scarico di aria bloccati. Lasciar libera l'apertura e scegliere la posizione più adatta (es. Öffnung freigehalten bzw. geeigneten Stellplatz wählen (z. B. la tovaglia si è attaccata bloccando l'apertura sul lato inferiore del dispositivo). Utilizzare il dispositivo su una piastra solida.</li></ol>
<b>Sul display vengono visualizzati "E0", "E3", "E4", "E5", "E6" o "E7".</b>	Informarsi presso il centro di assistenza clienti del produttore.

**IT**

**Si prega di non effettuare mai riparazioni autonomamente. Delegare sempre a un esperto, ovvero a un centro autorizzato (es. centro di assistenza).**

# Pulizia | Smaltimento

## **Pulizia**

- Attendere che la ventola si spenga automaticamente dopo l'uso e spegnere l'interruttore posizionato nella parte retrostante del dispositivo.
- Pulire il dispositivo (soprattutto la zona cottura) dopo ogni uso.
- La zona cottura dovrebbe essere pulita con un panno umido. Per le macchie più resistenti applicare un detersivo, per esempio il detergente concentrato Silit progettato specificatamente per piani in vetroceramica, quindi passare un panno umido e infine asciugare. Si prega di non utilizzare detersivi o spugne abrasivi.



**Non buttare mai l'acqua sul dispositivo né immergere il dispositivo nell'acqua. Pericolo di scossa elettrica!**

- L'utilizzo di pentole con il fondo non pulito può essere la causa dello scolorimento o della bruciatura della zona di cottura.
- Se la feritoia di ventilazione è impolverata, rimuovere la polvere con l'apposita aspirapolvere. Non inserire mai oggetti di alcun tipo nella feritoia.

## **Imballaggio del dispositivo**

- Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



PP PE



## **Corretto smaltimento**

I dispositivi rovinati diventano subito inutilizzabili. Nell'ambito dell'UE questo simbolo indica che tale prodotto non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici. I dispositivi vecchi contengono materiali che dovrebbero essere riciclati

così da evitare che un processo di riciclaggio incontrollato possa danneggiare l'ambiente e la salute dell'uomo. Si prega di smaltire i dispositivi vecchi secondo le regole dello smaltimento o di inviare il dispositivo da smaltire al centro in cui è stato acquistato. A quel punto il dispositivo sarà sottoposto alla procedura di riciclo.

# 安全使用注意事项

## ecolare 电磁炉 使用说明书

### 最时尚的烹饪方式

电磁感应加热是世界上最先进的烹饪技术之一。电磁场不仅可以在玻璃陶瓷面板下方产生热量，还可以直接作用于锅具底部。其前提条件是必须具备可磁化的锅具。

锅具的电磁感应能力极易判定。可借助磁铁进行判断，即磁铁必须牢牢吸附在锅具底部外表面上（磁铁不易或无法吸附则表明此锅具不适用于电磁炉），或者可将装有少量水（注水高度为 3 - 5 mm）的锅具置于烹饪区并调至最大功率，仅在几秒钟内即可加热适用于电磁炉的锅具。如果锅具不适用于电磁炉，显示屏上会显示错误信息 E1，并发出蜂鸣声且无法加热锅体。

### 显著优势：

- 瞬时功率调节（无贮热）。
- 煮沸时间可缩短 35%（相比传统的玻璃陶瓷烹饪区）。
- 直接加热锅具底部，安全性高。
- 玻璃陶瓷板的表面温度较低，可轻松清洁溢出的烹饪食材。火力均匀，具备防烧焦功能。
- 带锅具识别和电源自动关闭功能，即如果从烹饪区取走锅具时，可自动关闭加热电源。
- 根据锅具直径进行自动调节，节约能源。



#### 符号说明

该符号警示的是可能导致严重伤害的直接危险（例如由高温表面造成的灼伤）。



该符号警示的是可能导致严重伤害的潜在危险。



未遵守该提示可能会影响电磁炉的正常使用。

### 概述

本设备专为家庭使用设计，规定用途为加热锅具以进行烹饪，不可用于商业用途。制造商对未按规定使用，概不负责。

请仔细阅读使用说明书并妥善保存。如果将设备转交他人使用，请附带使用说明书。请按说明书使用设备并遵守相应的安全提示。对于因未遵守本使用说明书而造成的损坏或事故，制造商概不承担任何责任。

### 技术参数

型号：Ecolare 电磁炉

电源电压：230 V，50 Hz

功率：2000 W，待机状态功率 < 2 W

尺寸：长/宽/高 290/365/70 mm

重量：2.5 kg

保留因技术更新而进行更改的权利。

# 安全使用注意事项

## 安全提示

→ 只能根据型号铭牌接通设备电源。

→ 仅在电源线和设备未损坏的情况下使用。每次使用前务必进行检查！

→ 切勿拉扯电源线。请勿刮擦电源线端头或挤压电源线。勿用湿手触摸电源线。并确保其远离高温部件。

→ 电缆或玻璃陶瓷板损坏或开裂时，请勿使用。

→ 烹饪过程及空转结束后或发生故障时，请关闭设备总开关。



请勿将设备和电源线置于水中或其它液体中（有触电危险）。注意设备防潮！

→ 请勿将设备保存在室外或潮湿的空间内。

→ 为避免发生危险，只能由经授权的客户服务部对设备进行维修（如更换损坏的电源线等）。



使用心脏起搏器者，请与医生咨询，确认无影响后，方可使用本设备。



本设备不适于身体、感官或精神有缺陷，以及缺乏经验和/或知识的人员（包括儿童）使用。如上述人员需使用本设备，必须在其监护人的陪同下进行操作，或由后者指导说明如何使用电磁炉。

→ 如有孩童在旁，请照看好孩童，以确保其无法玩耍本设备。

→ 使用过程时务必照看好本设备。

→ 不得使用定时器或单独的遥控系统操作本设备！



请勿将空锅、餐具或其它金属物件直接置于电磁炉陶瓷面板上。接通设备电源时，这些物件将受热，可能会导致烫伤危险。请勿加热金属罐头类密封食品，避免受热膨胀而产生爆炸危



请勿在已放置锅具的情况下搬动电磁炉。小心！即使在烹饪完成后，电磁炉的玻璃陶瓷面板仍有余热。务必在设备冷却后进行搬运。

→ 玻璃陶瓷面板负重不得超过 10 kg。

→ 使用过程中，请勿将对磁敏感的物件（例如磁卡）靠近电磁炉。

→ 注意：请勿将高温锅具或平底锅置于按键（显示屏）上！非保修范围。

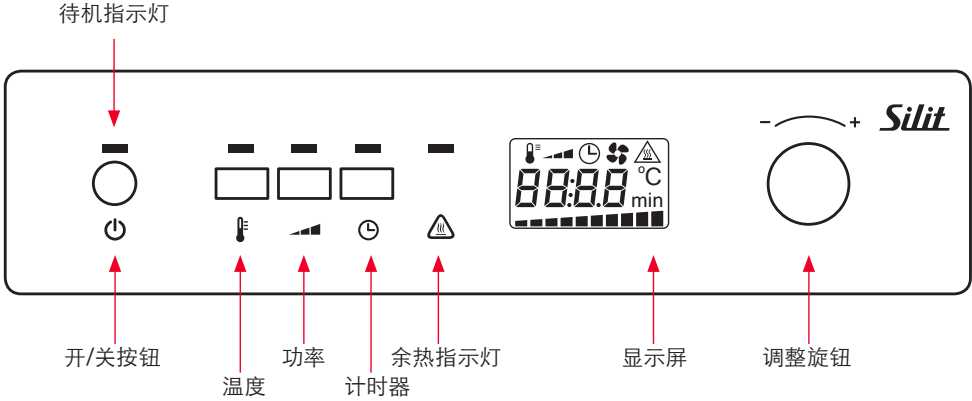
→ 切勿堵塞排风口。




请勿将尖锐物插进排风口。


因未遵守使用说明书而造成的危险、伤害等不良后果，制造商概不负责。



# 使用方法





## 启动

将电源插头插入专用插座，打开设备右后方开关。电磁炉发出信号声，所有指示灯亮起约 1 秒。此后，只有开/关按钮  上方的红色待机 LED 指示灯继续亮起。

将电磁炉的专用锅具放置在烹饪区中央位置。按下开/关按钮 ，显示屏中出现 4 条设置线，红色待机 LED 指示灯闪烁。



此时请选择所需的模式（温度或功率）。注意：如果 15 秒内未按下任何功能键（ 或 ），电磁炉将返回待机状态。

## 温度



按下开/关按钮 ，然后按下温度按钮 。温度按钮上方的绿色 LED 指示灯亮起，红色待机 LED 指示灯熄灭。显示屏中将显示 60 °C 和温度图标，并在显示屏左下角出现一个条形图。现在您可以使用调整旋钮设置温度（60 °C 至 240 °C）。您可以向右 (+) 或向左 (-) 旋转调整旋钮，旋转旋钮时显示屏中都将显示当前温度，条形图的长度也随之发生变化。


温度设置方式如下：在 60 °C 至 120 °C 之间以 5 °C 为调整步幅，120 °C 至 180 °C 之间以 10 °C 为调整步幅，180 °C 至 240 °C 之间以 20 °C 为调整步幅。

## 功率

按下开/关按钮 ，然后按下功率按钮 。功率按钮上方的绿色 LED 指示灯亮起，红色待机 LED 指示灯熄灭。显示屏中将显示 1 和功率图标，并在显示屏左下角出现一个条形图。现在您可以使用调整旋钮设置功率（1 至 10）。您可以向右 (+) 或向左 (-) 旋转调整旋钮，旋转旋钮时显示屏中都将显示当前功率级，条形图的长度也随之发生变化。

## 计时器


首先选择温度  或着功率模式 。设置时间时按照下述步骤进行操作。

在设置计时器时，如果 5 秒内未进行任何操作，设备将切换至先前所选的模式。如需关闭计时器，则必须将数值复位至 00:00 并进行确认。如需显示剩余时间，则必须选中计时器 。5 秒后将再次显示先前所选的模式。



# 使用方法

## 余热指示灯


如果玻璃陶瓷面板上的温度高于  $55^{\circ}\text{C}$ ，余热  和显示屏中余热符号上方的指示灯将告知该信息。玻璃陶瓷面板冷却后，指示灯熄灭。显示余热图标时，切勿触摸玻璃陶瓷面板。以免烫伤！


## 风扇

每次进行烹饪时，风扇自动运行，以冷却电磁炉。为了保护电磁炉，风扇将在关机后自动延时运行约 150 秒，以避免电磁炉过热并由此造成损坏。为节约能源，每次烹饪结束后都应使用设备右后方的开/关按钮关闭电磁炉。但必须等待风扇自行停止，方可关闭电源。

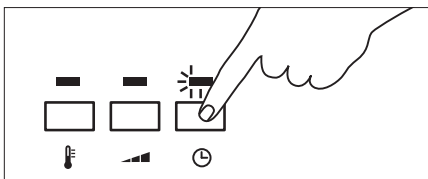
## 提示

注意：如果显示屏上显示错误信息“E1”，则表明锅具或平底锅不适用于电磁炉。电磁炉将发出 4 次蜂鸣声并在约 1 分钟后切换至待机状态。

关闭（电源开关关闭）：此时设备不耗电。此时无法通过按下开/关按钮  启动电磁炉。所有功能均已关闭。

待机模式（电源开关打开，待机指示灯开启）：此时设备将耗电 ( $< 2\text{W}$ )。风扇空转时 (约 4 至 8 W) 视要求而定。可通过按下开/关按钮  启动电磁炉，然后即可调用所有可用功能。

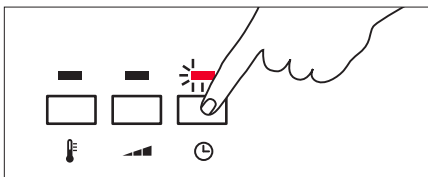
## 1. 选择计时器按钮



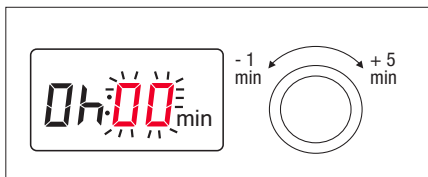
## 2. 设置小时数



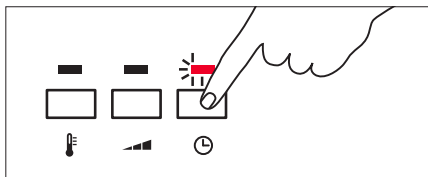
## 3. 确认小时数



## 4. 设置分钟数



## 5. 确认分钟数



# 使用方法

打开 (电源开关打开, 待机指示灯关闭, 温度或功率模式激活): 电磁炉准备就绪并处于相应的运行模式。此时设备需要电源供应。功率消耗最高可达 2000 W, 视所选的设置而定。如果三小时内无任何操作, 电磁炉会自动切换至待机状态。

如果将温度或功率设置为 0/0 级, 电磁炉将在 5 秒后切换至待机状态。如果三小时内未操作按钮, 电磁炉将自动关闭。

## 烹饪技巧

下列数据为参考值 (视锅具/平底锅的容量和直径而定)。

烹饪下列食材时, 务必选择最高火力强度 (温度或功率模式):

继续烹煮	温度	功率
在水中烹煮食物, 例如意大利面 (无盖)	110 - 140° C	5 - 6
用水烹煮食物, 例如蔬菜、大米 (有盖)	100 - 110° C	3 - 5
Sicomatic® 压力锅	100 - 120° C	2 - 4
煎饼		6
煎蛋卷、煎蛋	120° C	
煎马铃薯	150° C	
肉类、牛排	200° C	
鱼	180 - 200° C	
请勿以最高火力强度烹煮:		
牛奶	60 - 95° C	
加热食物 / 保温	60 - 90° C	

# 故障分析及排除

故障现象	措施
待机指示灯和功能指示灯（温度或功率模式）均未亮起	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 设备后部的开关未开启。</li><li>2. 电源线已拔出。正确插入电源插头或插头连接。</li><li>3. 电源插座保险丝烧断。检查电路保护装置并比较设备数据！</li><li>4. 设备中的保险丝烧断。将设备交由经授权的机构检查。</li></ol>
无法加热锅具，显示屏上显示“E1”。	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 锅具不适用。请使用适用于电磁炉的锅具。</li><li>2. 锅具未置于烹饪区中央位置。将其居中放置。</li><li>3. 锅具晃动或电磁感应时间短，从而导致产热磁场中断并显示错误信息“E1”。</li><li>4. 电磁炉在未放置锅具的情况下运行。</li><li>5. 设备损坏。拔下电源插头并将设备交由经授权的机构（如客户服务部）检查。</li></ol>
显示屏上显示“E2”。	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 过热保护（约 260 °C）激活（长时间以较大功率进行煎炸烹饪时）。须冷却电磁炉几分钟。</li><li>2. 风扇进风口或排风口阻塞。保持进、排风口通风顺畅或选择合适的置放位置（例如桌布被吸住，从而阻塞设备底部的进、排风口）。在牢固的平台上使用电磁炉。</li></ol>
显示屏上显示“E0”，“E3”，“E4”，“E5”，“E6”或“E7”	请告知制造商客户服务部。



禁止

请勿自行拆卸维修。务必递交专业人员，即经授权的机构（如客户服务部），进行维修。

# 清洁和废弃处理

## 清洁

- 使用结束后请等待风扇自动关闭，然后通过设备后方的开关按钮关闭电磁炉。
- 请在每次使用结束后清洁设备（尤其是烹饪区）。
- 请用湿布清洁烹饪区。如有顽固污渍，应首先涂抹清洁剂（如 Silit 玻璃陶瓷面板专用强效清洁剂），然后用湿布擦拭并将其擦干。请勿使用含磨料的清洁剂和海绵。



切勿用水冲洗电磁炉或将其浸于水中。电击危险！

- 使用底部脏污的锅具可能会导致烹饪区变色或留下烧焦印记。
- 如果进、排风口积满灰尘，可用吸尘器进行清理。切勿使用物件插入进、排风口清理灰尘。

## 设备包装

请勿随意丢弃包装材料，须进行回收利用。

- 将纸张、纸板和瓦楞纸板包装交至废纸回收处。
- 塑料包装材料和薄膜也应放置在指定的收集箱中。



## 废弃处理

废弃设备无法再次使用。在欧盟区，此符号表示该产品不得作为家庭生活垃圾处置。旧设备包含具有价值的可回收材料，应将其回收利用，以避免因废物处置不当对环境或人类健康造成危害。因此请将旧设备交由合适的收集系统加以处理，或将其返回产品购买处进行处理，以便对设备材料进行回收利用。

## 状况措施

***Silit***

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

**Silit-Werke GmbH & Co. KG**

Neufraer Straße 6

88499 Riedlingen | Germany

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

Tel.: +49 (0) 7371 / 189 - 333

Fax: +49 (0) 7371 / 189 - 3860

E-Mail: [kundenservice@silit.de](mailto:kundenservice@silit.de)

 Besuchen Sie uns auf [www.facebook.de/silit](http://www.facebook.de/silit)

***Silit***  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

**Silit-Werke GmbH & Co. KG**  
Neufraer Straße 6  
88499 Riedlingen | Germany  
[www.silit.com](http://www.silit.com)