

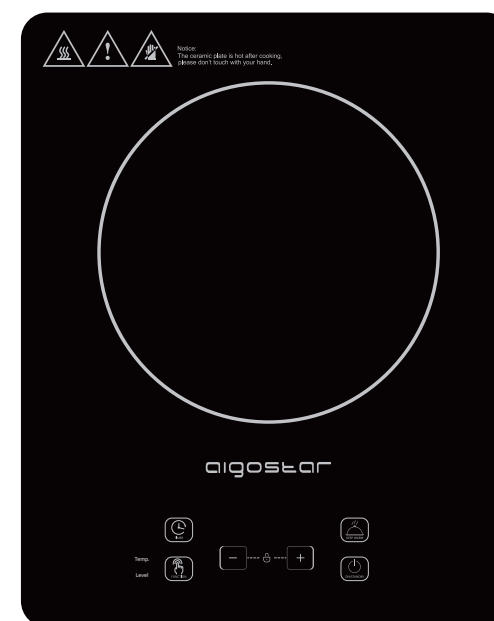


AIGOTECH ONSYNK, S.L.
C/LOS TRANSPORTISTAS N.43 NUMANCIA
DE LA SAGRA 45230, TOLEDO, ESPAÑA
C.I.F.: B-85712198
[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
MADE IN P.R.C



INSTRUCTIONS

INDUCTION COOKER



MODEL: 8433325504038

CONTENT

GB		01-20
ES		21-40
PL		41-60
IT		61-80
DE		81-100
NL		101-120
FR		121-140
PT		141-160

Thank you for purchasing this induction cooker. Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.

The pictures are only for reference, please keep the real product as a standard.

CONTENTS

ENVIROMENTAL NOTE

SAFETY INSTRUCTIONS

PRODUCT INTRODUCTION

OPERATION INSTRUCTIONS

COMPATIBLE COOKWARE

CLEANING AND MAINTENANCE

TROUBLESHOOTING

WARRANTY

SPECIAL DECLARATION

ENVIROMENTAL NOTE

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover the recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more details information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

i. SAFETY INSTRUCTIONS

For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.

Ignoring safety warnings may result in injuries.

This appliance does not take into consideration the following situations:

- use by children or disabled people without supervision;
- children treating it as a toy.

Symbols:

Forbidden



Mandatory



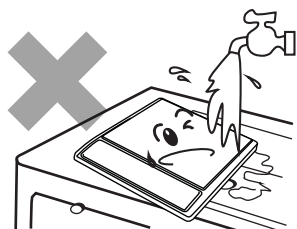
Warning



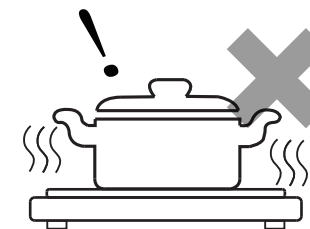
Attention



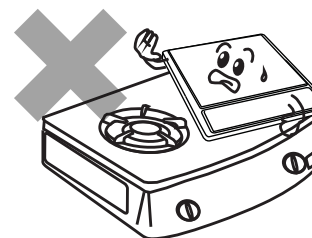
Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.



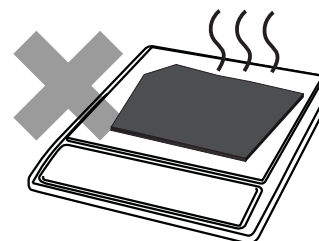
Do not directly rinse this induction cooker under water. Do not spill water or soup into the internal parts of the induction cooker.



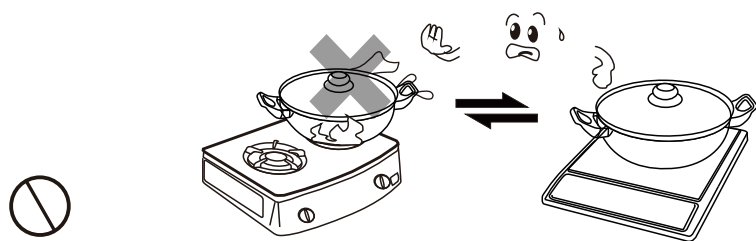
To avoid affecting product performance and to prevent injury, do not heat empty pots. When in use, do not leave the appliance without supervision for a long time. When leaving the appliance without supervision, make sure there is enough water in the pot.



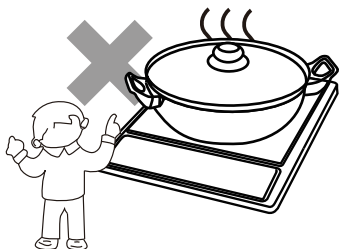
To avoid accidents, do not place the induction cooker, when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).



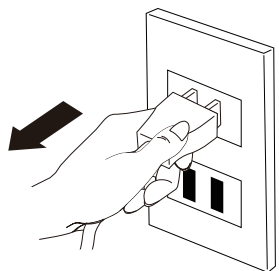
Do not heat iron items on the induction cooker heating plate to avoid danger caused by high temperatures.



The utensils provided for the induction cooker can only be used for cooking with it. These cooking utensils cannot be used on both induction cooker and gas stove.



To avoid injuries such as scalding, do not let children operate the appliance alone.



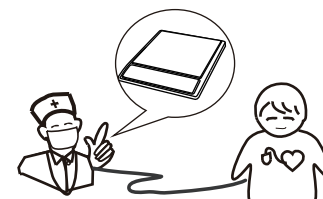
Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/ or damaging the electronic components, caused by prolonged electrical connection.



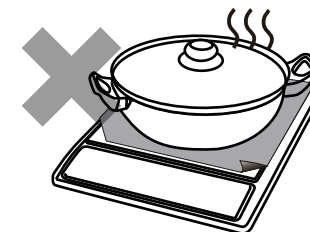
To avoid danger, do not insert any foreign object, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or air entry port.

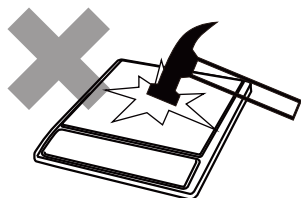


People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.

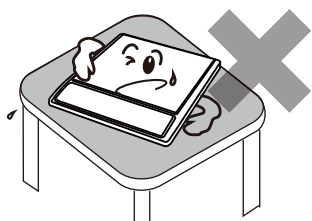


To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate for indirect heating.

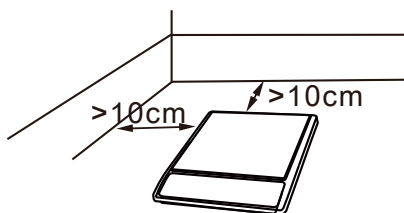




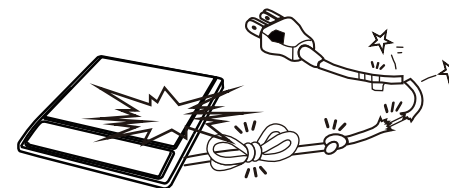
To avoid damage, avoid causing impacts on the heating plate. If damaged, please stop using it and take it to a maintenance and repair site to have it replaced.



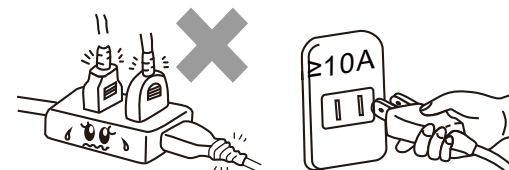
When using the induction cooker, do not put it on any metal platform (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10cm thick on the heating plate.



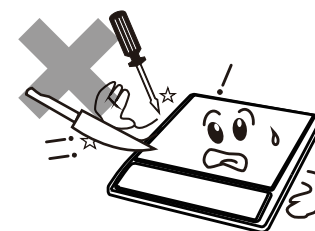
When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. To avoid hindering release of heat, do not cover the ventilation opening.



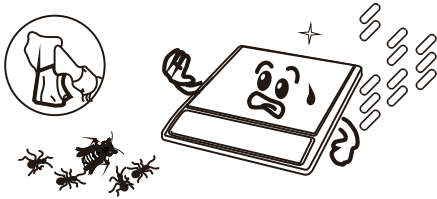
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating, equal to or above 10A. Do not use poor quality outlets. Do not share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as air conditioners, electrical stoves etc to avoid fires caused by overburdening the outlet.



Do not touch the cooker plate with sharp tools to avoid cracking or damaging the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



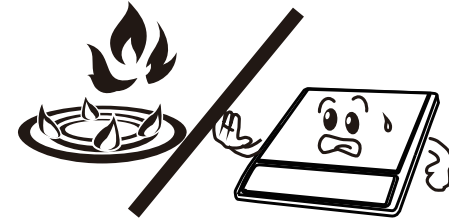
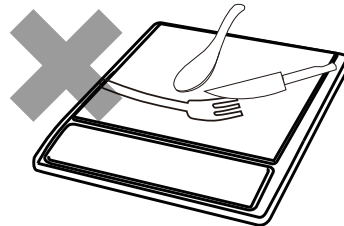
When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put it into a plastic bag to store it.



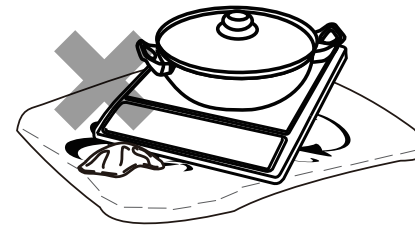
The cooker cannot be overloaded. Overloading the plate may damage the plastic cover and cooker plate.



Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be put on the surface of the cooking area, since they can become heated.



Do not use the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or an environment with high temperature.



Do not use the induction cooker by putting it onto a carpet, tablecloth or thin paper to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which results in influencing heat emission.



Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



When operating the appliance or after moving the pot, the cooking area will remain hot for a period of time. Do not touch it, be careful of scalding caused by the high temperature.

! Mandatory

1. This appliance is intended to be used in household and similar appliance such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
 - indoor use only.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Considering their safety of using the appliance.
3. Never have the induction cooker to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.

! Warning

1. We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc) that could obstruct the inlet under your induction cooker.
2. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
3. Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliance without supervision.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

ii. PRODUCT INTRODUCTION

The induction cooker is able to meet various kinds of cooking demands by electromagnetic heating, high thermal efficiency, is safe and reliable, easy to clean.

Performance Parameters

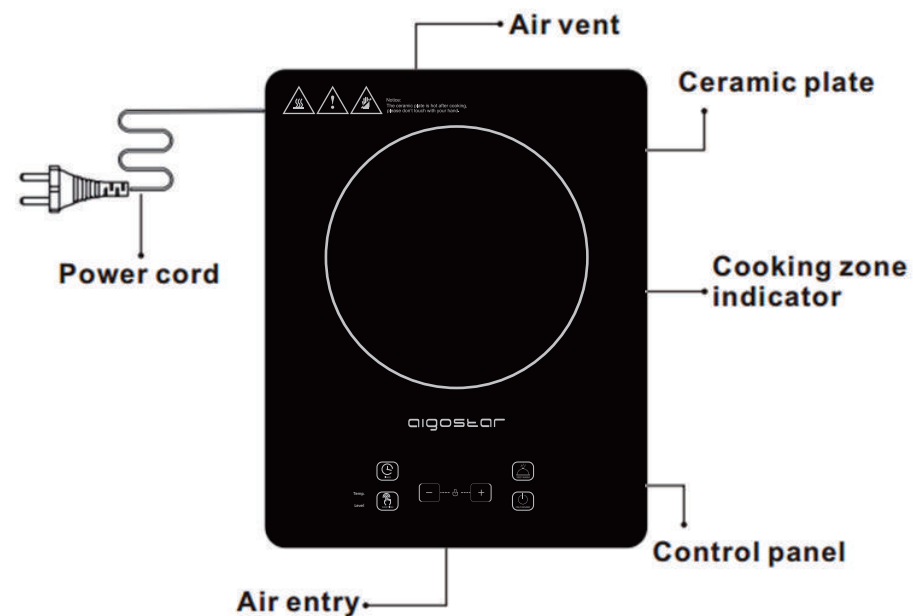
Model	Applied Voltage/ frequency	Rated power	Dimension(mm)	Weight(kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Model identification	8433325504038
Type of hob	Portable hob
Number of cooking zones and/or areas	1 zone
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Φ 19.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	199,5 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	199,5 Wh/kg

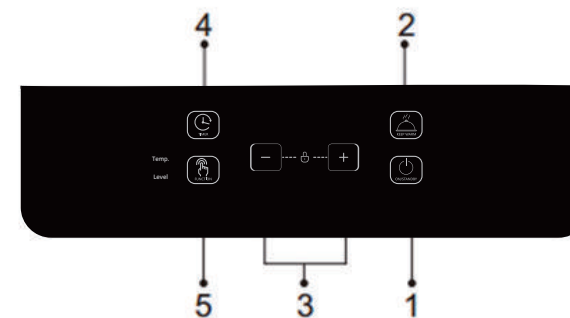
It is recommended to select power setting level 2 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalized measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardized test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.

Product Sketch Map



Control Panel



1. ON/STANDBY
3. Lock
5. Function

2. Keep warm
4. Timer

Before using new induction cooker

1. Read this guide, taking special note of the "safety Warnings" section.
2. Remove any protective film that may still be on your ceramic plate.

Using the Touch Controls

1. The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
2. Use the ball of your finger, not its tip.
3. You will hear a beep each time a touch is registered.
4. Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



iii. OPERATION INSTRUCTIONS

1. Put the pot on the ceramic plate
 - Make sure the air vents are not blocked and keep utensils away from the immediate surrounds of the ceramic plate.
 - Make sure the cookware which has food or liquid is placed in the center of ceramic plate.
2. Plug in
 - After the power supply is connected, a beep will be heard. The display shows "L", indicating that the induction cooker is in standby

mode.

3. Turn on

--- After pressing the "ON/STANDBY" button, the induction cooker is ready for heating. Press the "Function" button, the induction cooker enters heating mode.

--- After pressing the "ON/STANDBY" button, if no function button is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically.

--- After pressing the function button, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically.

4. Function

--- After switching on the induction cooker, press "Function" button to enter the temperature or level mode.

--- You can adjust the power level by pressing "+" or "-" button.

--- You can adjust the temperature by pressing "+" or "-" button.

5. Timer

--- Press the "Timer" button to enter the timer mode. When the timer indicator lights up and the numbers blink on the display, press the "+" or "-" button to adjust the time duration. Adjustable timer from 1 minute to 3 hours.

--- When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down.

--- The induction cooker will shut down when the default timer is reached unless the user sets the timer himself.

6. Keep Warm

--- Press the "keep warm" button to maintain warmth. Under this mode, the induction cooker heats the ingredients with gentle power to maintain a certain temperature inside the pot.

Note: Under this mode, the power cannot be adjusted.

7. How to Lock

--- Press the "+" and "-" button to start lock function. The lock indicator lights up. Now only the "ON/STANDBY" button can be used to switch off the induction cooker, all the other operations are forbidden.

--- Press the "+" and "-" button for 3 seconds to quit the lock function. The lock indicator turns off.

8. Switch off

--- When the operation time is over, the induction cooker switches off automatically.

--- Press the "ON/STANDBY" button to turn off the appliance.

Note: Do not touch the surface of the ceramic while "H" is displayed, it means the temperature high. While "L" is displayed, it means the temperature low.

iv. COMPATIBLE COOKWARE



Iron oil frying pan

stainless steel pot

iron pan

iron kettle



Enamel stainless steel kettle



enamel cooking utensil



iron plate

1. Requirement for pot materials: containing magnetic induction materials.
2. Shape requirement: flat bottom, with the diameter more than 15cm and less than 20cm.
3. After the first use, some white spots would appear at the bottom of the pot. This is normal.
4. Please pour some vinegar into the pot, heat it at about 60-80°C, then wipe the spots away with brush.
5. Incompatible pots material: glass, ceramic, aluminium, copper and other non-magnetic material.
6. If the pot removed, the induction cooker will stop heating immediately. After the buzzer sounds for 1 minute, it will go into standby mode automatically.

v. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
2. After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and other can be cleaned by using a soft brush or a min vacuum cleaner.

Note: Please do not rinse it with water.

3. For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
4. When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

vi. TROUBLESHOOTING

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/STANDBY" key, the indicator and display do not light up.		Is the power plug properly connected?
		Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The "ON/STANDBY" indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		Is the pot materials proper?
		Is the appliance in s "Preset" working status? For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.		Is the temperature of the oil too high when frying dishes?
		Is the temperature of the surroundings very high? Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? Is the default heating time of the induction cooker over? The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.
Code of failure	E3 E6	Wait moment and press the "ON/STANDBY" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	E7 E8	Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E4 E5 Eb	Please contact the special maintenance department.

Emergency

During using, if there are some abnormal cases, please unplug immediately and disconnect power.

For any failure of the product, please contact the special maintenance department or the customer service center.

vii. WARRANTY

If problems occur with the product, please contact our specific repair and maintenance site or service center.

- Two years warranty for the induction cooker.
- The starting warranty date refers to the invoice opening date of the product.
- Any problem caused by the following items is not included in the warranty:
 1. Damage caused by incorrect use, storing or maintenance by the customer.
 2. Disassembling or repairing the appliance by a repair agent that is not appointed by our company, resulting in damage to the appliance.
 3. The model number on the invoice is different from the one of the product to be repaired, or the model number on the invoice is modified.
 4. No valid invoice.
 5. Damage due to force majeure.
 6. Putting the induction cooker to commercial use.
 7. We are not responsible for accidents arising due to the use of our accessories not designed for this product.
 8. Using the product in a non-household environment is not covered by the warranty scope.
 9. Man-made issue or problems caused by incorrect use are not covered by the warranty scope.
- For those products beyond the warranty, the customer service center of the company will still serve you warmly.

viii. SPECIAL DECLARATION

If there is technical amendment for the product, it will be edited into the updated version of the instruction manual. Please be aware that we will not inform customers of this separately. If the appearance or color of the product is modified, please refer to the real appliance as a standard.

Warranty: 2 Years

Gracias por comprar esta cocina de inducción. Por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar y almacenar cuidadosamente para su uso futuro. Las fotos son solo referenciales, por favor, tenga el producto real como referencia estándar.

CONTENIDO

NOTA AMBIENTAL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

BATERÍA DE COCINA COMPATIBLE

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GARANTÍA DECLARACIÓN ESPECIAL

NOTA AMBIENTAL

Este aparato está marcado conforme a la directiva europea 2012/19/EU de Residuos Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de

aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, recuperar el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Recogida de dichos residuos por separado para el tratamiento especial es necesario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por razones de seguridad y para evitar daños en el aparato o lesiones a las personas, por favor, cumplir con todas las instrucciones de seguridad. Hacer caso omiso de las advertencias de seguridad puede resultar en lesiones. Este aparato no tiene en cuenta las siguientes situaciones: --- Utilizado por niños o personas discapacitadas sin supervisión; --- Tratar a los niños como un juguete.

Simbolos

Prohibido



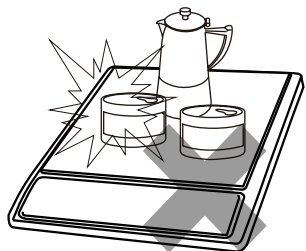
Obrigatório



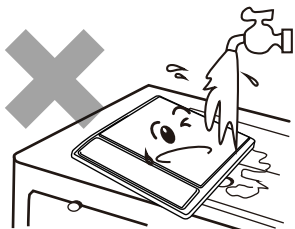
Peligro



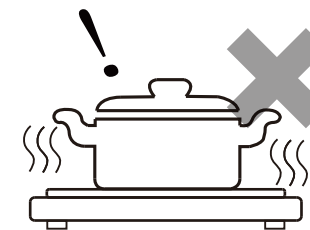
Atención



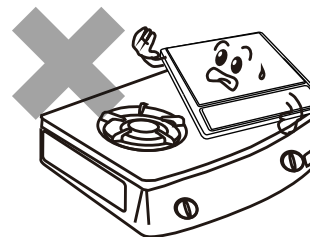
Nunca caliente los alimentos en recipientes sellados, como los productos comprimidos, latas u ollas de café, para evitar la explosión causada por la expansión del calor.



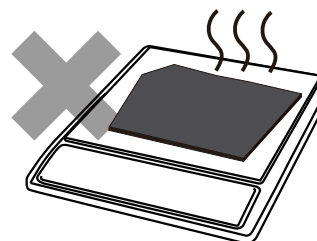
No enjuague directamente esta cocina de inducción bajo el agua. No derrame agua o sopa en las partes internas de la cocina de inducción.



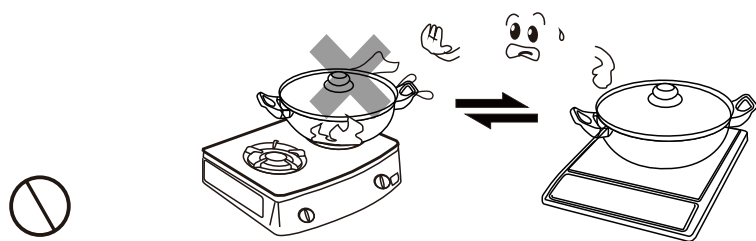
Para evitar que se afecte el rendimiento del producto y para evitar lesiones, no calentar ollas vacías. Cuando está en uso, no deje el aparato sin vigilancia durante mucho tiempo. Al dejar el aparato sin supervisión, asegúrese de que haya suficiente agua en la olla.



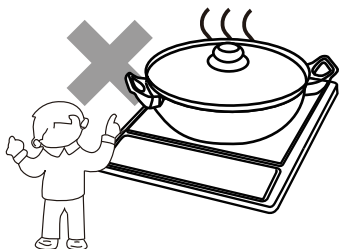
Para evitar accidentes , no coloque la cocina de inducción, cuando está en uso , en una estufa de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas de la estufa de gas) .



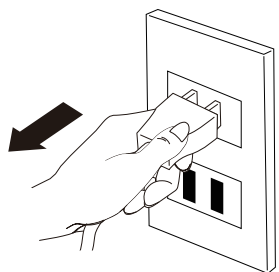
No caliente artículos de hierro sobre la placa de calentamiento cocina de inducción para evitar el peligro causado por las altas temperaturas .



Los utensilios necesarios para la cocina de inducción sólo se pueden utilizar para cocinar con ella. Estos utensilios de cocina no se pueden utilizar tanto en cocina de inducción y estufa de gas.



Para evitar lesiones tales como quemaduras, no deje que los niños usen el aparato solo.



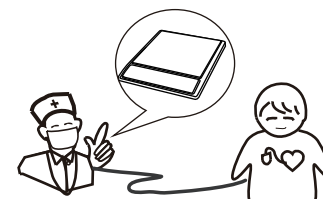
Desconecte el cable de alimentación de la toma después de su uso para evitar incendios y / o daños en los componentes electrónicos, causados por la conexión eléctrica prolongada.



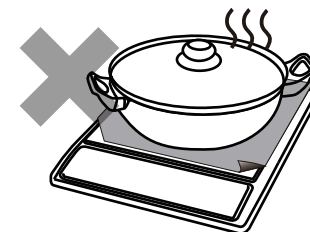
Para evitar el peligro, no inserte ningún objeto extraño, tales como alambre de hierro, ni bloquear las aberturas de ventilación de aire o puerto de entrada de aire.

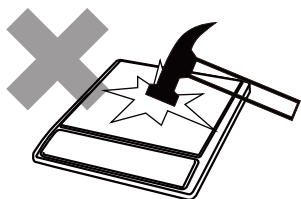


Las personas con marcapasos deben consultar a un médico. Utilice el aparato sólo después de confirmar que no afecta al marcapasos.

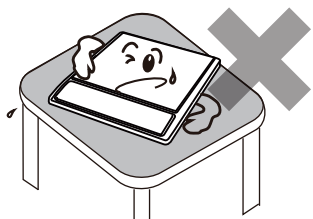


Para evitar el peligro, no coloque papel, papel de aluminio, tela u otros artículos inadecuados sobre la placa de calentamiento cocina de inducción para el calentamiento indirecto.

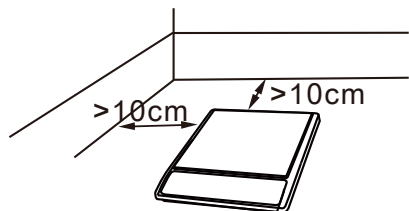




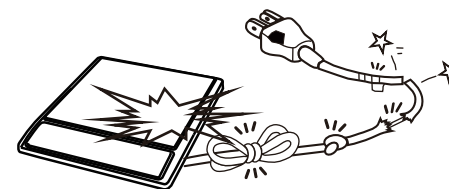
Para evitar daños, evitar causar impactos sobre la placa de calentamiento. Si está dañado, por favor, deje de usarlo y llévela a un sitio de mantenimiento y reparación para que la reponga.



Cuando se utiliza la cocina de inducción, no lo ponga en cualquier plataforma de metal (como el hierro, acero inoxidable, aluminio), o colocar una almohadilla que no sea de metal de menos de 10 cm de espesor sobre la placa de calentamiento.



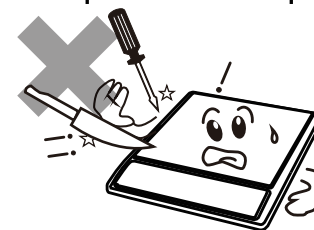
Cuando se utiliza la cocina de inducción, colocarlo en posición horizontal y deje al menos 10 cm de espacio libre entre los lados y parte trasera de la cocina de inducción y la pared. No utilice la cocina de inducción en espacios estrechos. Para evitar la reducción de liberación de calor, no cubra las aberturas de ventilación.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio calificado de manera similar las personas con el fin de evitar situaciones de peligro.



Por favor, utilice una toma de corriente de la calidad dedicada y alta, con alta potencia nominal, igual o superior a 10A. No utilice tomas de mala calidad. No comparta la toma de corriente con aparatos eléctricos con una potencia específica elevada, tales como aparatos de aire acondicionado, estufas eléctricas, etc., para evitar incendios provocados por la sobrecarga de la salida.



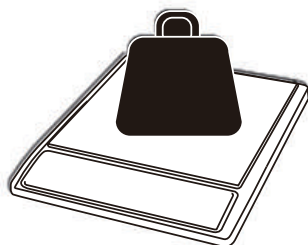
No toque la placa de cocina con herramientas afiladas para evitar grietas o daños en el panel. Si se determina que el agrietamiento en la placa de cocción, apague el aparato para evitar cualquier descarga eléctrica que pudiera ocurrir.



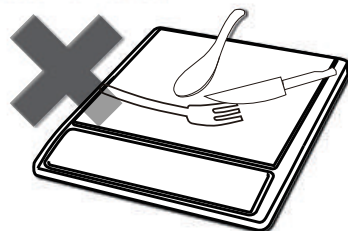
Cuando se utiliza la cocina de inducción o después de su uso, por favor mantenerlo limpio. Proteger la cocina de inducción de los insectos, el polvo y la humedad. Evite que las cucarachas etc. caigan en las partes internas de la cocina de inducción y causando un cortocircuito en el tablero eléctrico. Cuando no está en uso durante un largo período, por favor, limpiarlo y ponerlo en una bolsa de plástico para almacenarlo.



La cocina no se puede sobrecargar. La sobrecarga de la placa puede dañar la placa de cubierta y cocina de plástico.



Los objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no se deben poner en la superficie de la zona de cocción, ya que pueden llegar a calentarse.



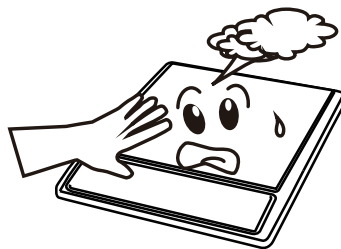
No utilice la cocina de inducción cerca de una estufa de gas, estufa de queroseno, cocina de gas o en cualquier espacio con un archivo abierto o en un ambiente con temperatura alta.



No utilice la cocina de inducción nunca sobre una alfombra, mantel o papel fino para evitar el bloqueo de la abertura de entrada o salida de aire de aire de apertura, lo que se traduce en influenciar la emisión de calor.



Siempre limpie la cocina de inducción para evitar que la suciedad entre en el ventilador, lo que podría influir en el funcionamiento normal del aparato.



Cuando se opera con el aparato o después de mover el bote, la zona de cocción se mantendrá caliente durante un período de tiempo. No lo toque, tenga cuidado de quemaduras causadas por la alta temperatura.

! Obligatorio

1. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y lugares similares, tales como:
Áreas de cocina -PERSONAL EN tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de granja;
- Por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- En Bed's and Breakfast.
- solamente para uso en interiores.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades reducidas físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción. Teniendo en cuenta su seguridad de uso del aparato.
3. Nunca tienen la cocina de inducción al trabajo sin alimentos en su interior, de lo contrario su rendimiento operativo puede verse afectada y el peligro puede ocurrir.



Advertencia

1. Sugerimos que usted debe comprobar periódicamente que no hay objetos (vidrio, papel , etc.) que podrían obstruir la entrada debajo de la cocina de inducción .
2. Las instrucciones deberán declarar que los aparatos no están destinados a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
3. Mantener el aparato eléctrico fuera del alcance de niños. No se les permita usar el aparato sin supervisión.
4. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

La cocina de inducción es capaz de satisfacer los diversos tipos de exigencias de cocina por calentamiento electromagnético, alta eficiencia térmica, es segura y fiable, fácil de limpiar.

Parámetros de rendimiento

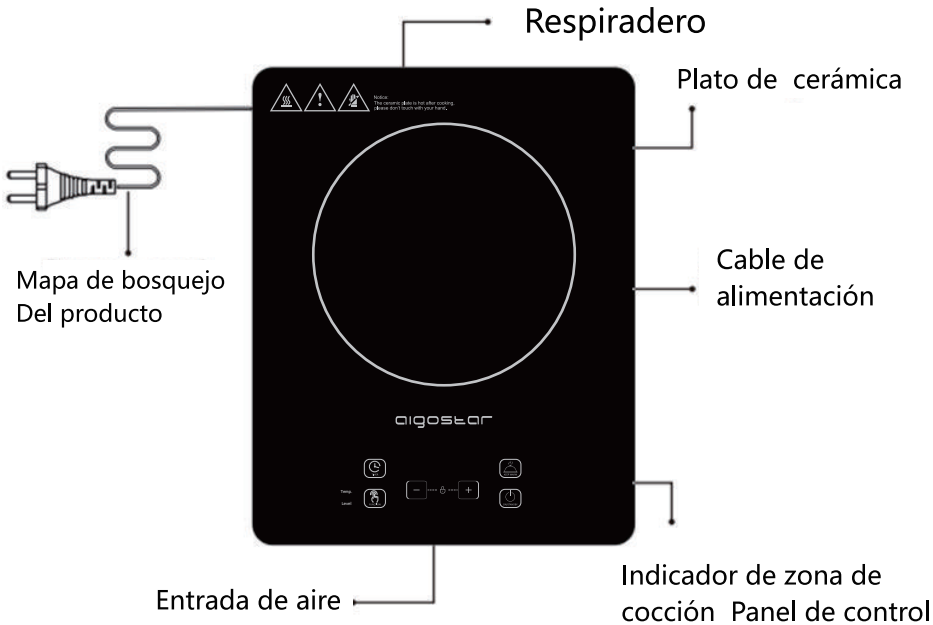
Modelo	Voltage/Frecuencia	Potencia nominal	Dimensión(mm)	Peso(kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Modelo	8433325504038
Tipo de placa	Placa portátil
Número de focos zonas de cocción	1 zona
Tecnología de calefacción (zonas de inducción, zonas de cocción, placa radiante, placas sólidas)	Cocción de inducción
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana	Φ 19,5 cm
Consumo energético del foco o la zona de cocción por kg (EC cocción eléctrica)	199,5 Wh/kg
Consumo energético de la placa por kg (EC placa eléctrica)	199,5 Wh/kg

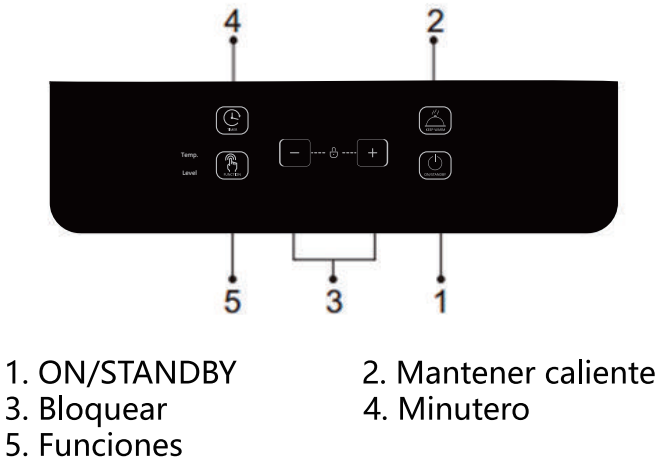
Se recomienda seleccionar el nivel 2 de potencia para alcanzar una eficiencia energética óptima.

El consumo de energía de una placa de cocina doméstica (EC_{placa eléctrica}) se mide en Wh por kg de agua calentada en una medida normalizada (Wh/kg) y redondeada al primer decimal, considerando que los utensilios se ajustan a unas condiciones normalizadas de ensayo. Para las medidas y cálculos, se ha utilizado como referencia el estándar EN 60350-2:2013.

Mapa de bosquejo Del producto



Panel de control



Antes de utilizar la nueva cocina de inducción

1. Lea esta guía, tomando nota especial de la sección " Advertencias de seguridad".

2. Retire la película protectora que aún pueden estar en su placa de cerámica. Uso de los controles táctiles

1. Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.

2. Utilice la yema del dedo, no la punta.

3. Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.

4. Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que forman parte. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque la olla en la placa de cerámica

--- Asegúrese de que los orificios de ventilación no estén bloqueados y mantener los utensilios lejos del entorno inmediato de la placa cerámica.

--- Asegúrese de que los utensilios de cocina que cuenta con alimentos o líquidos se coloca en el centro de la placa de cerámica.

2. Enchufe

--- Después de la fuente de alimentación está conectada, se oirá un

pitido. En la pantalla aparece " L ", que indica que la cocina de inducción está en modo de espera.

3. Encienda

--- Después de pulsar el botón "ON / STANDBY", la cocina de inducción está preparado para la calefacción. Presione el botón " Función ", la cocina de inducción entra en el modo de calefacción.

--- Después de pulsar el botón "ON / STANDBY", si no se pulsa ningún botón de función durante 10 segundos, la cocina de inducción se apagará automáticamente.

--- Después de pulsar el botón de función, si no hay una olla adecuada en la placa de cerámica, la cocina de inducción no se calienta y la alarma sonará para indicar que se requiere una olla. Un minuto más tarde, se apagará automáticamente.

4. Función --- Después de conectar la cocina de inducción, pulse el botón " Función " para entrar en el modo de temperatura o nivel.

--- Se puede ajustar el nivel de potencia pulsando la tecla " +" o botón "-". --- Se puede ajustar la temperatura con la tecla " +" o botón "-".

5. temporizador --- Pulse el botón "Timer " para entrar en el modo de temporizador. Cuando el indicador del temporizador se ilumina y los números parpadea en la pantalla, pulse la tecla "+" o - para ajustar la duración del tiempo " ". Temporizador ajustable de 1 minuto a 3 horas. --- Cuando se termina el ajuste, se mostrará el número en la pantalla después de parpadear durante unos segundos. La cocina de inducción empieza a contar sembrada. --- La cocina de inducción se apagará cuando se alcance el contador de tiempo predeterminado a menos que el usuario establece el propio temporizador

6. Mantener caliente --- Pulse el botón para mantener el calor " mantener caliente". En este modo, la cocina de inducción calienta los ingredientes con suave poder mantener una cierta temperatura en el interior de la olla. Nota: En este modo, la potencia no se puede ajustar.

7. Cómo bloquear

--- Pulse la tecla " + " y " _ " para iniciar la función de bloqueo. El indicador de bloqueo se ilumina. Ahora sólo el botón "ON / STANDBY" se puede utilizar para apagar la cocina de inducción, están prohibidas todas las demás operaciones.

--- Pulse la tecla " + " y el botón - durante 3 segundos para salir de la función de bloqueo " ". El indicador de bloqueo se apaga.

8. Desconectar --- Cuando el tiempo de operación ha terminado, la cocina de inducción se apaga automáticamente. --- Pulse el botón "ON / STANDBY " para apagar el aparato. Nota: No toque la superficie de la cerámica mientras se muestra " H ", significa que la temperatura alta.

Mientras se visualiza "L", significa que la baja temperatura.

BATERÍA DE COCINA COMPATIBLE



Sartén de hierro

Hervidor de hierro

iron pan

iron kettle



Hervidor de acero inoxidable



Ollas de acero inoxidable



placa de hierro

1. Necesidad de materiales olla: contiene materiales de inducción magnética .Norma

2. Forma: parte inferior con el diámetro más de 15 cm y menos de 20 cm.

3. Después de la primera utilización, algunas manchas blancas aparecerían en el fondo de la olla. Esto es normal.

4. Por favor, vierta un poco de vinagre en la olla, calentar a aproximadamente 60-80 °C, a continuación, limpie los puntos de distancia con el cepillo.

5. Material de ollas incompatible: vidrio, cerámica, aluminio, cobre y otro material no magnético.

6. Si retira la olla, la cocina de inducción detendrá inmediatamente el calentamiento. Después de que suene el timbre durante 1 minuto, se pasará al modo de espera automáticamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de la limpieza, por favor apague el aparato primero y luego desconectar el enchufe del polvo de la toma de corriente. Espera a que la placa de cocina de la cocina de inducción no es caliente y comenzar la limpieza.

2. Después de usar la cocina de inducción durante mucho tiempo, la apertura de salida de aire de entrada / aire se acumulan con el polvo o restos de suciedad, por favor limpie con un paño suave y seco. El polvo en la entrada de aire y la otra se pueden limpiar con un cepillo suave o una aspiradora min.

Nota: Por favor, no lo enjuague con agua.

3. Para las manchas de aceite sobre la placa de cocina, limpie la placa de cocina mediante el uso de un paño suave y húmedo con un poco de pasta de dientes o un detergente suave. Y a continuación, utilizar un paño húmedo suave para limpiarlo hasta que no mancha no se quita.

4. Cuando no se utilice durante mucho tiempo, desconecte el enchufe de la toma de corriente y proteger a la cocina de la inducción de cualquier polvo o insectos.

i.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Anormalidades		Puntos de verificación de claves y la resolución de problemas
Después de conectar el cable de alimentación y pulsando la tecla "ON / STANDBY", el indicador y la pantalla no se encienden.		¿Está el cable de alimentación conectado correctamente? ¿Está dañado el interruptor, toma de corriente, fusibles o el cable de alimentación?
El indicador "ENCENDIDO / ESPERA" se enciende y la pantalla funciona con normalidad, pero la calefacción no se inicia.		¿Son los materiales de la olla adecuados? ¿Está el aparato en s "preseleccionadas" estado de trabajo? Para otras causas, por favor, lleve el aparato a un sitio de reparación y mantenimiento para un diagnóstico.
El calentamiento se detiene de repente		¿Es la temperatura del aceite demasiado alta al freír platos? ¿Es la temperatura de los alrededores muy alto? ¿Se bloqueará la entrada o la salida de aire de la cocina de inducción? ¿Es el tiempo de calentamiento predeterminado de la cocina de inducción sobre? La protección de la auto- seguridad de las aperturas de inducción de la cocina, hacen con que tenga que esperar durante varios minutos y que conecte la corriente para utilizarla.
Código de fallos	E3 E6	Espere un momento y pulse el botón "ON / STANDBY" cuando la temperatura de la zona de cocción se vuelve normal, la placa de inducción funcionará como de costumbre.
	E7 E8	Apague la zona de cocción, cuando la tensión vuelve a la normalidad, y luego encender la zona de cocción, ésta funcionará como de costumbre.
	E1 E2 E4 E5 E6	Por favor, póngase en contacto con el departamento de mantenimiento especial.

Emergencia Durante el uso, si hay algunos casos anormales, desconecte inmediatamente y desconecte la alimentación. Para cualquier fallo del producto, póngase en contacto con el departamento de mantenimiento especial o al centro de servicio al cliente.

ii. GARANTÍA

Si se producen problemas con el producto, póngase en contacto con nuestro sitio reparación y mantenimiento específico o centro de servicio.

- Dos años de garantía para la cocina de inducción.
- La fecha de comienzo de garantía se refiere a la fecha de apertura de la factura del producto.
- Cualquier problema causado por los siguientes artículos no está incluido en la garantía:
 1. Los daños causados por el uso incorrecto, almacenamiento o mantenimiento por parte del cliente.
 2. El desmontaje o la reparación del aparato por parte de un agente de reparación que no se nombró por nuestra empresa, lo que podría dañar el aparato.
 3. El número de modelo en la factura es diferente a la del producto que se desea reparar, o se modifica el número de modelo en la factura.
 4. La factura no es válida.
 5. Los daños debidos a fuerza mayor.
 6. Poner la cocina de inducción para uso comercial.
 7. No somos responsables de los accidentes que surgen debido a la utilización de nuestros accesorios no diseñados para este producto.
 8. El uso del producto en un entorno no familiar no está cubierto por el alcance de la garantía.
 9. El problema o los problemas causados por el uso incorrecto artificial no están cubiertos por el alcance de la garantía.
- Para aquellos productos que no estén cubiertos, más allá de la garantía, el centro de atención al cliente de la compañía le atenderá con gusto.

ii. DECLARACIÓN ESPECIAL

Si hay modificación técnica para el producto, que será editado en la versión actualizada del manual de instrucciones. Tenga en cuenta que no vamos a informar a los clientes de esta forma separada. Si se modifica la apariencia o color del producto, consulte el aparato real como un estándar.

Garantía: 2 Años

Dziękujemy za zakup kuchenki indukcyjnej. Należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji przed użyciem i przechowywać ją do wykorzystania w przyszłości.

Zdjęcia są zamieszczone tylko w celach informacyjnych (poglądowo), za standard należy przyjąć realny produkt.

SPIS TREŚCI

INFORMACJE O OCHRONIE ŚRODOWISKA
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
PRZEDSTAWIENIE PRODUKTU
INSTRUKCJA OBSŁUGI
ODPOWIEDNIE NACZYNIA
CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
GWARANCJA
SPECJALNE OŚWIADCZENIE

INFORMACJE O OCHRONIE ŚRODOWISKA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU w odniesieniu do zużytego sprzętu elektronicznego (WEEE). Poprzez upewnienie się, że urządzenie to jest usuwane poprawnie, można zapobiec ewentualnej szkody dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane jeśli zostały usunięte z gospodarstwa domowego w niewłaściwy sposób.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można traktować go jak innych zwykłych odpadów z gospodarstw domowych. Należy zabrać go do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i

elektronicznych.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących pozbywania się czy recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami utylizacji odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony.

Aby uzyskać więcej informacji o utylizacji, pozbywaniu się i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



POZBYWANIE SIĘ PRODUKTU: Nie wyrzucaj tego produktu wraz z innymi odpadami komunalnymi. Oddzielna utylizacja tego rodzaju odpadów jest konieczna.

i. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Ze względów bezpieczeństwa oraz w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub ciężkiego uszczerbku na zdrowiu, należy przestrzegać wszystkich instrukcji bezpieczeństwa poniżej.

Ignorując ostrzeżenia można spowodować zagrożenie dla zdrowia.

Poniższa instrukcja urządzenia nie bierze pod uwagę następujących sytuacji:

- Korzystania z niego przez dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru;
- Dzieci traktujących go jako zabawkę.

Symbole:



Zakazane



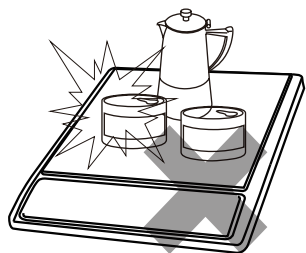
Obowiązkowe



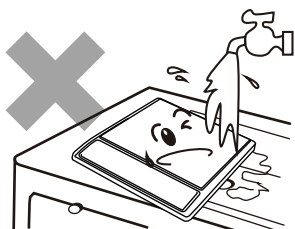
Ostrzeżenie



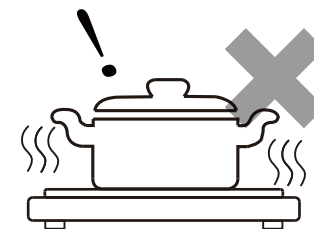
Uwaga



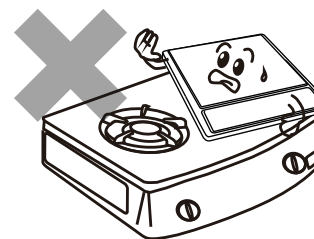
Nie podgrzewaj żywności w zamkniętych pojemnikach, jak na przykład sprasowane produkty, puszki i dzbanki do kawy, w celu uniknięcia eksplozji spowodowanych rozszerzalnością cieplną.



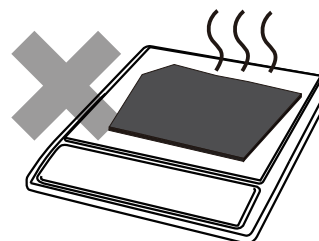
Nie zanurzaj bezpośrednio urządzenia w wodzie. Nie wylewaj wody ani zupy do wewnętrznych części kuchenki indukcyjnej.



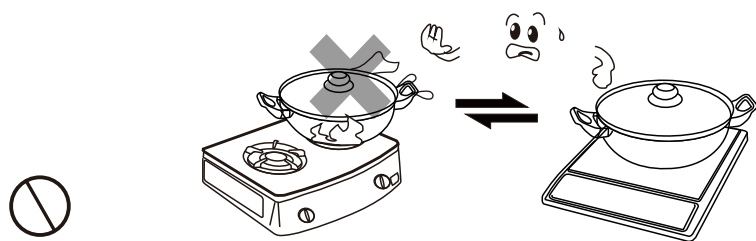
Aby uniknąć wpływu na wydajność urządzenia i uniknąć obrażeń, nie należy podgrzewać pustych garnków. Podczas użytkowania nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru przez dłuższy czas. Po zostawieniu urządzenia bez nadzoru, upewnij się, że jest wystarczająco dużo wody w garnku.



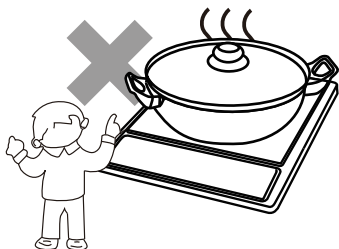
Aby uniknąć wypadków, nie należy umieszczać kuchenki indukcyjnej, w trakcie użytkowania, na kuchence gazowej (linie magnetyczne mogą ogrzewać metalowe części piecyka gazowego).



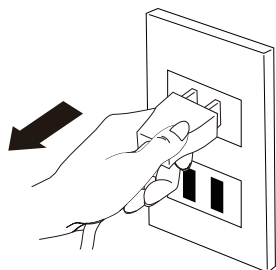
Nie należy podgrzewać przedmiotów żelaznych na płycie grzewczej kuchenki indukcyjnej, aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z wysokimi temperaturami.



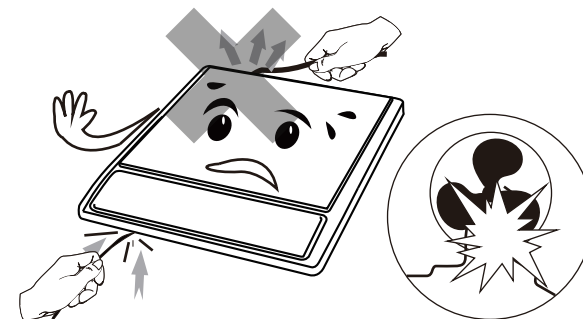
Naczynia przewidziane do kuchenki indukcyjnej mogą być używane tylko do gotowania na niej. Nie mogą być stosowane zarówno na kuchenie indukcyjnej i na kuchenie gazowej.



Żeby uniknąć niebezpieczeństwa, takiego jak np. oparzenie, nie pozwalaj dzieciom samodzielnie używać urządzenia.



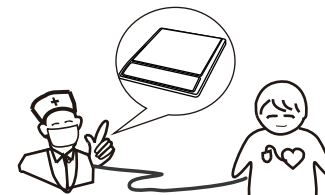
Odłącz przewód zasilający z gniazda po użyciu urządzenia, aby uniknąć pożaru i / lub uszkodzenia elementów elektronicznych, spowodowanego długotrwałym podłączeniem do prądu elektrycznego.



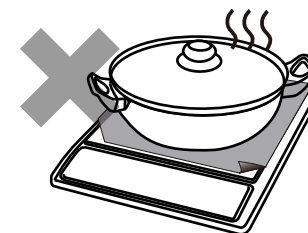
Aby uniknąć zagrożenia, nie należy wkładać żadnych przedmiotów, takich jak druty żelazne, nożyczki czy inne, ani nie blokować otworów wentylacyjnych ani otworów wlotowych powietrza.

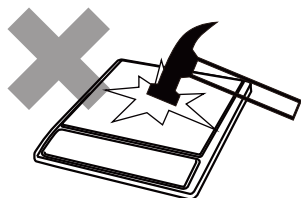


Osoby z rozrusznikami serca powinny skonsultować się z lekarzem. Korzystaj z urządzenia wyłącznie po potwierdzeniu, że nie ma to wpływu na jego pracę.

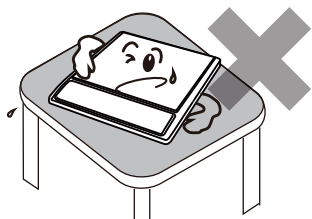


Aby uniknąć zagrożenia, nie należy umieszczać papieru, folii aluminiowej, ściereczek lub innych nieodpowiednich artykułów na płycie grzewczej kuchenki indukcyjnej, żeby się pośrednio nie nagrzały.

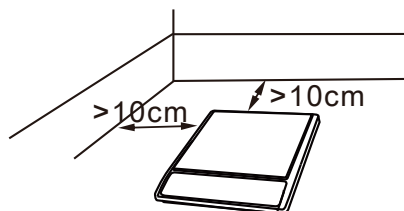




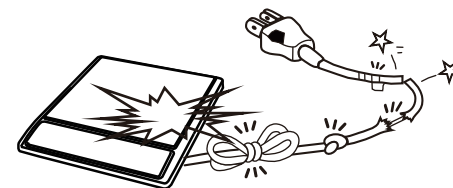
Aby uniknąć uszkodzenia sprzętu, należy unikać wstrząsów, stłuczeń na płycie grzewczej. W przypadku uszkodzenia, należy zaprzestać używania i zgłosić się do serwisu konserwacyjnego lub naprawczego, aby ją zastąpić.



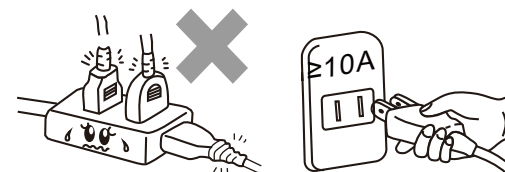
Podczas korzystania z kuchenki indukcyjnej, nie umieszczaj jej na żadnej podkładce metalowej (takiej jak żelazo, stal nierdzewna, aluminium), możesz ją położyć na podkładkę niemetalową mniejszą niż 10cm.



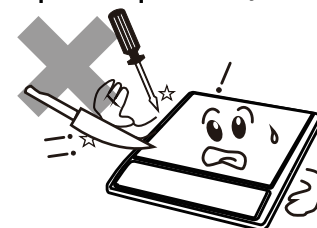
Podczas korzystania z kuchenki indukcyjnej, umieść ją poziomo i pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni pomiędzy jej bokami i tyłem a ścianą. Nie używaj kuchenki indukcyjnej w wąskich przestrzeniach. Aby uniknąć utrudnienia uwalniania ciepła, nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych.



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.



Należy używać dedykowanego gniazdka wysokiej jakości, o wysokiej mocy znamionowej równej lub powyżej 10A. Nie należy używać gniazd słabej jakości. Nie należy dzielić gniazdka z urządzeń elektrycznych o wysokich mocach, takich jak klimatyzatory, kuchenki elektryczne itd, aby uniknąć zwarc i pożarów spowodowanych przez przeciążania gniazdka.



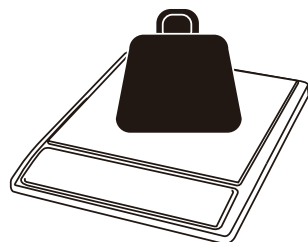
Nie dotykać płyty kuchenki ostrymi narzędziami, aby uniknąć pęknięcia lub uszkodzenia płyty. Jeśli pęknięcia znajdują się na tabliczce kuchenki, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, które może wystąpić.



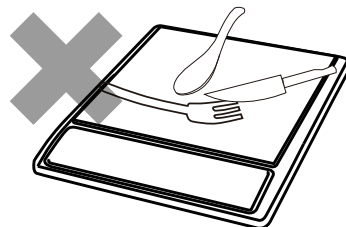
Podczas korzystania z kuchenki indukcyjnej lub po jej użyciu należy utrzymać ją w czystości. Należy chronić kuchenkę indukcyjną od robaków, kurzu i wilgoci. Unikać wpadania karaluchów do wewnętrznych części kuchenki indukcyjnej, gdyż mogą one spowodować zwarcie na płycie elektrycznej. Gdy nie jest używana przez dłuższy czas, należy oczyścić i umieścić ją w plastikowej torbie, aby ją przechować.



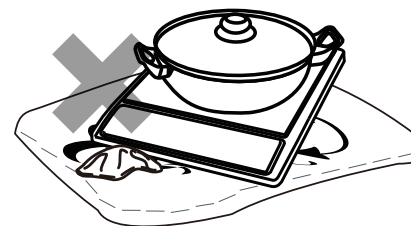
Kuchenka nie może być przeciążona. Przeciążenie może uszkodzić powłokę plastikową i płytę.



Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni strefy gotowania, ponieważ mogą się za bardzo nagrzać.



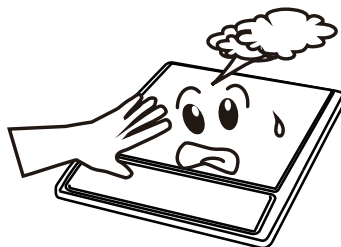
Nie używaj kuchenki indukcyjnej w pobliżu kuchenki gazowej, kuchenki naftowej, pieca gazowego lub w innym miejscu z otwartym ogniem lub środowisku o wysokiej temperaturze.



Nie używaj kuchenki indukcyjnej, umieszczając ją na dywanie, obrusie lub cienkim papierze, aby uniknąć zablokowania otworu wlotu lub wylotu powietrza, co może spowodować zbyt dużą emisję ciepła.



Zawsze czyść kuchenkę indukcyjną, aby zapobiec kurzowi przedostającemu się do wentylatora, co mogłoby mieć wpływ na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.



Podczas używania urządzenia i po zdjęciu z niego garnka, miejsce do gotowania pozostaje gorące przez pewien czas. Nie należy go dotykać, należy uważać, żeby się nie oparzyć ze względu na wysoką temperaturę.

! Obowiązkowe

1. Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w gospodarstwie domowym i podobnych miejscach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach dla pracowników;
- domach gospodarskich;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- miejscach typu bed and breakfast.
- tylko do użytku wewnętrznego.

2. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (wliczając dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy na temat urządzenia, chyba że będą one nadzorowane i zostaną poinstruowane, biorąc pod uwagę ich bezpieczeństwo podczas użytkowania urządzenia.

3. Nigdy nie używaj kuchenki indukcyjnej bez jedzenia wewnątrz naczynia, w przeciwnym razie jej wydajność pracy może się zmniejszyć i może wydarzyć się niebezpieczeństwo.



Ostrzeżenie

1. Sugerujemy, żeby co jakiś czas sprawdzać, czy w pobliżu wlotu kuchenki indukcyjnej nie ma obiektów (typu szkło, papier itp.), które mogłyby go zasłaniać.
2. Urządzenia tego typu nie mogą być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
3. Należy trzymać urządzenie elektryczne z dala od dzieci lub opiekować się nimi w tym czasie. Nie pozwól im korzystać z urządzenia bez nadzoru.
4. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Jego czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

ii. PRZEDSTAWIENIE PRODUKTU

Kuchenka indukcyjna jest w stanie sprostać wymaganiom klientów, jeśli chodzi o gotowanie w każdym zakresie. Dzięki ogrzewaniu elektromagnetycznemu o wysokiej wydajności cieplnej, jest bezpieczna i niezawodna, a także łatwa w czyszczeniu.

Dane techniczne

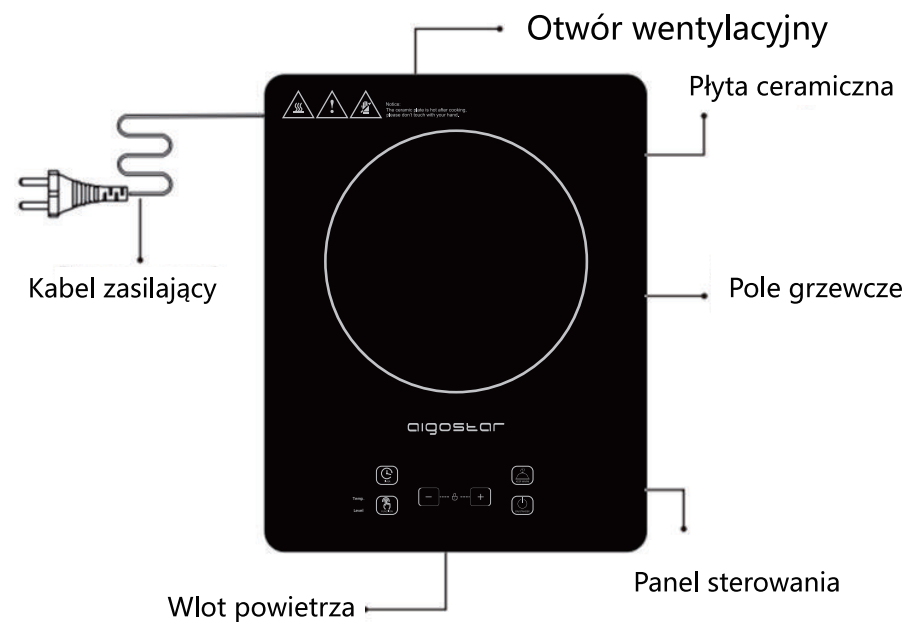
Model	Stosowane napięcie/ częstotliwość	Moc znamionowa	Wymiary (mm)	Waga (kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Identyfikacja modelu	8433325504038
Rodzaj płytki	Przenośna płyta grzewcza
Liczba stref grzewczych i / lub obszarów	1 strefa
Technika grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i pola grzewcze, strefy grzewcze, stałe płyty)	Indukcyjna strefa grzewcza
Dla stref lub obszarów gotowania na płycie kołowej: średnica powierzchni użytkowej dla elektrycznej strefy gotowania, zaokrągła się do najbliższego 5 mm	Φ 19.5 cm
Zużycie energii na strefę lub obszar grzewczy obliczony na kg (gotowanie elektryczne EC)	199,5 Wh/kg
Zużycie energii dla przenośnej płyty grzewczej na kg (gotowanie elektryczne EC)	199,5 Wh/kg

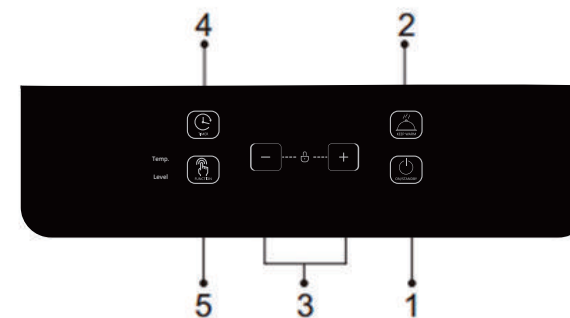
Zaleca się wybór poziomu ustawiania mocy 2, aby osiągnąć maksymalną efektywność energetyczną.

Zużycie energii elektrycznej w elektrycznych płytach dla gospodarstw domowych jest mierzone w Wh na kg wody podgrzewanej w znormalizowanym pomiarze (Wh / kg) biorąc pod uwagę wszystkie naczynia kuchenne w standardowych warunkach badania i zaokrąglane do pierwszego miejsca po przecinku. Norma EN 60350-2: 2013 została użyta jako odniesienie dla pomiaru i obliczania.

Rysunek szkicowy produktu



Panel sterowania



1. WŁĄCZ/ CZUWANIE
3. Zablokuj
5. Funkcje

2. Trzymaj ciepło
4. Licznik czasu

Przed użyciem nowej kuchenki indukcyjnej

1. Przeczytaj tę instrukcję, biorąc pod szczególną uwagę sekcję "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
 2. Usuń folię ochronną, która wciąż może być na płycie ceramicznej.
- Używanie sterowania dotykowego
1. Kontrolki reagują na dotyk, dzięki czemu nie trzeba stosować żadnego nacisku.
 2. Użyj opuszka palca, nie ostrych paznokci.
 3. Będzie słyszeć sygnał dźwiękowy przy każdym dotyku, gdy został on zarejestrowany.
 4. Upewnij się, że kontrolki są zawsze czyste, suche i że nie ma żadnego obiektu (na przykład naczyń lub tkaniny) pokrywającego je. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę kontrolki.



iii. INSTRUKCJE OBSŁUGI

1. Połóż garnek na płycie ceramicznej.
 - Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane i trzymaj naczynia z dala od nich.
 - Upewnij się, że urządzenie kuchenne, które ma w środku żywność lub płyn jest umieszczone w środku płytki ceramicznej.
2. Podłącz do źródła prądu
 - Po podłączeniu zasilania, będzie słyszalny sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się literka "L", wskazując, że kuchenka

indukcyjna jest w trybie gotowości.

3. Włącz kuchenkę

- Po naciśnięciu przycisku "WŁĄCZ/CZUWANIE", kuchenka indukcyjna jest gotowa do ogrzewania. Po naciśnięciu przycisku "funkcja", kuchenka indukcyjna przechodzi w tryb ogrzewania.
- Po naciśnięciu przycisku "WŁĄCZ/ CZUWANIE", jeżeli żaden przycisk funkcyjny nie zostanie wciśnięty przez 10 sekund, kuchenka indukcyjna wyłączy się automatycznie.
- Po naciśnięciu przycisku funkcyjnego, jeśli nie ma odpowiedniego naczynia na płycie ceramicznej, kuchenka indukcyjna nie nagrzeje się, a pojawi się alarm dźwiękowy, aby wskazać, że potrzebny jest garnek. Minutę później, wyłączy się automatycznie.

4. Funkcje

- Po włączeniu kuchenki indukcyjnej, naciśnij przycisk "Funkcje", aby wejść w tryb temperatury lub poziomu mocy.
- Można ustawić poziom mocy wciskając "+" lub przycisk "-".
- Można regulować temperaturę poprzez naciśnięcie przycisku "+" lub "-".

5. Licznik czasu

- Naciśnij przycisk "Licznika czasu", aby wejść w tryb licznika czasu. Gdy kontrolka się zapali i numery zaczną migać na wyświetlaczu, naciśnij przycisk "+" lub "-", aby ustawić czas trwania. Ustawienia zegara to od 1 minuty do 3 godzin.
- Po zakończeniu ustawień cyfry na wyświetlaczu będą migać przez kilka sekund. Kuchenka indukcyjna rozpocznie odliczanie.
- Kuchenka indukcyjna wyłączy się, gdy domyślny czas zostanie osiągnięty, chyba że użytkownik sam ustawia timer.

6. Trzymanie ciepła

- Naciśnij przycisk "trzymanie ciepła", żeby utrzymać ciepło. W tym trybie kuchenka podgrzewa składniki z delikatną mocą, aby utrzymać stałą temperaturę w garnku.

Uwaga: w tym trybie moc nie może być regulowana

7. Jak zablokować

--- Naciśnij przycisk "+" i "-", aby uruchomić funkcję blokady. Wskaźnik blokady zapali się. Potem wystarczy przycisk "WŁĄCZ/ CZUWANIE" i można wyłączyć kuchenkę indukcyjną, wszystkie inne operacje są zabronione.

--- Naciśnij przycisk "+" i "-" przycisk przez 3 sekundy, aby wyjść z funkcji blokady. Wskaźnik blokady zgaśnie.

8. Wyłącz

--- Kiedy czas pracy się skończył, kuchenka indukcyjna wyłączy się automatycznie.

--- Naciśnij przycisk "WŁĄCZ/ CZUWANIE", aby wyłączyć urządzenie.

Uwaga: Nie należy dotykać powierzchni płyty, gdy wyświetlana jest literka "H", oznacza to, że na płycie jest bardzo wysoka temperatura. Podczas wyświetlania "L", znaczy, że temperatura jest niska

BATERÍA DE COCINA COMPATIBLE



Żeliwna patelnia
do smażenia



garnek ze stali
nierdzewnej



żeliwny garnek



żeliwny czajnik



Emaliowy czajnik ze
stali nierdzewnej



emaliowe naczynie
do gotowania



żeliwna płytka

1. Wymagania co do materiałów garnków/patelni: materiały zawierające stopy magnetyczne.

2. Wymogi co do kształtu: część dolna naczynia o średnicy ponad 15 cm i mniej niż 20cm.

3. Po pierwszym użyciu, białe plamy mogą pojawić się na dnie garnka. To normalne.

4. Przed użyciem należy wlać trochę octu do garnka, podgrzewać w temperaturze około 60-80 °C, a następnie wytrzeć plamy na sucho szczotką.

5. Nieodpowiednie materiały naczyń: szkło, ceramika, aluminium, miedź i inne materiały niemagnetyczne.

6. Jeżeli garnek zostanie usunięty, kuchenka indukcyjna natychmiast przestanie być ogrzewana. Po sygnale dźwiękowym przez 1 minutę, przejdzie w tryb gotowości automatycznie.

v. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Poczekać, aż płyta kuchenki indukcyjnej się ochłodzi i możesz rozpocząć czyszczenie.

2. Po używaniu kuchenki indukcyjnej przez długi czas, otwarcie wlotu powietrza / wylotu powietrza będzie pokryte kurzem lub innymi zanieczyszczeniami- należy przetrzeć je miękką, suchą ściereczką. Pył na wlocie powietrza i inne zabrudzenia mogą być czyszczone za pomocą miękkiej szczotki lub mini odkurzaczem.

Uwaga: Nie należy pukać urządzenia wodą.

3. W przypadku plam z oleju na płycie kuchenki, przetrzyj ją delikatną, wilgotną ściereczką z niewielką ilością pasty do zębów lub łagodnym detergentem. A następnie wytrzyj ją za pomocą miękkiej wilgotnej szmatki, dopóki plamy nie znikają.

4. Gdy nie jest używana przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę z gniazdka i chronić kuchenkę indukcyjną od kurzu i robactwa.

vi. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nieprawidłowości	Kluczowe punkty sprawdzania i rozwiązywania problemów	
Po podłączeniu kabla zasilającego i naciśnięciu przycisku "WŁĄCZ / CZUWANIE", wskaźnik i wyświetlacz nie świecą się.	Czy wtyczka jest prawidłowo podłączona? Czy wyłącznik, gniazdo zasilania, bezpiecznik lub przewód zasilający jest zniszczony?	
Wskaźnik "WŁĄCZ/CZUWANIE" świeci się i wyświetlacz działa normalnie, ale płyta się nie podgrzewa.	Czy materiał naczyń jest odpowiedni? Czy urządzenie w usatwieniach ma tryb pracy? Jeśli są inne przyczyny, należy zanieść urządzenie do serwisu naprawy, aby ustalić powody problemu.	
Proces podgrzewania zostaje nagle zatrzymany.	Czy temperatura oleju jest zbyt wysoka podczas smażenia? Czy temperatura przedmiotów w pobliżu jest bardzo wysoka? Czy wlot lub wylot powietrza powietrza kuchenki indukcyjnej jest zablokowany? Czy ustawiony jest domyślny czas nagrzewania indukcyjnego na kuchenie? Włączy się automatyczna ochrona kuchenki indukcyjnej, należy odczekać kilka minut i podłączyć do źródła prądu, aby jej znów używać.	
Kod awarii	E3 E6	Poczekaj chwilę, a następnie naciśnij przycisk "WŁĄCZ / CZUWANIE", gdy temperatura płyty grzejnej obniży się, kuchenka indukcyjna będzie działać jak zwykle.
	E7 E8	Wyłącz gorącą płytę, gdy napięcie się obniży

Nagły wypadek

Jeśli wystąpią jakieś nietypowe przypadki podczas użytkowania, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia produktu, prosimy o kontakt ze specjalnym działem naprawy lub centrum obsługi klienta.

vii. GWARANCJA

Jeśli występują problemy z produktem, prosimy o kontakt z naszym działem serwisowym lub innym punktem naprawczym.

- Kuchenka indukcyjna ma dwa lata gwarancji.
- Data rozpoczęcia gwarancji odnosi się do daty na fakturze produktu.
- Jakikolwiek problem spowodowany następującymi wydarzeniami nie jest zawarty w gwarancji:
 1. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem, przechowywaniem lub konserwacją przez klienta.
 2. Demontaż lub naprawa urządzenia, za pomocą środka naprawczego, który nie został wyznaczony przez naszą firmę, co grozi uszkodzeniem urządzenia.
 3. Numer modelu na fakturze różni się od produktu, który ma być naprawiony lub numer modelu na fakturze jest zmodyfikowany.
 4. Faktura jest nieważna.
 5. Uszkodzenia spowodowane nieprzewidzianą siłą
 6. Użytkowanie kuchenki indukcyjnej w celach komercyjnych.
 7. Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki powstałe na skutek korzystania z akcesoriów nie przeznaczonych do tego produktu.
 8. Korzystanie z produktu w środowisku innym niż gospodarstwa domowe nie jest objęte zakresem gwarancji.
 9. Problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem nie są objęte zakresem gwarancji. Co do powodów nieobjętych gwarancją, nasz spółka również postara się pomóc.
- Para esses produtos, além da garantia, o centro de serviço ao cliente da empresa irá ainda atendê-lo calorosamente.

viii. SPECJALNE OŚWIADCZENIE

Jeśli nastąpi poprawka techniczna produktu, zostanie ona dołączona do zaktualizowanej wersji instrukcji obsługi. Należy pamiętać, że nie będziemy informować klientów o tym oddzielnie. Jeśli wygląd i kolor produktu zostanie zmodyfikowany, posiadane urządzenie należy wziąć za standard.

GWARANCJA: 2 LATA

Grazie per aver acquistato questo piano cottura a induzione. Si prega di leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'uso e conservare con cura per l'utilizzo futuro.

Le immagini sono soltanto per riferimento, si prega di tenere il prodotto reale come standard.

CONTENUTO

NOTA AMBIENTALE

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

INTRODUZIONE AL PRODOTTO

ISTRUZIONI PER L'USO

PENTOLE COMPATIBILE

PULIZIA E MANUTENZIONE

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GARANZIA

DICHIARAZIONE SPECIALE

NOTA AMBIENTALE

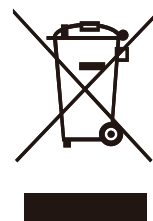
Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, si contribuisce a evitare eventuali danni per l'ambiente e per la salute umana, che altrimenti potrebbero essere causati se fosse smaltito in modo sbagliato.

Il simbolo sul prodotto indica che esso non può essere considerato come un normale rifiuto domestico.

Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo apparecchio richiede lo smaltimento dei rifiuti specialista. Per ulteriori informazioni riguardanti il trattamento, recuperare il riciclaggio di questo prodotto si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici, o il negozio dove è stato acquistato.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



DISPOSIZIONE: Non smaltire il prodotto come rifiuto non differenziato.

Raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale è necessario.

i. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per motivi di sicurezza e per evitare danni all'apparecchio o lesioni alle persone, Si prega di rispettare tutte le norme di sicurezza riportate di seguito.

Ignorando gli avvertimenti di sicurezza può causare lesioni.

Questo apparecchio non prende in considerazione le seguenti situazioni:

- l'uso da parte di bambini o disabili senza supervisione;
- bambini trattandolo come un giocattolo.

Simbolo:

Proibito



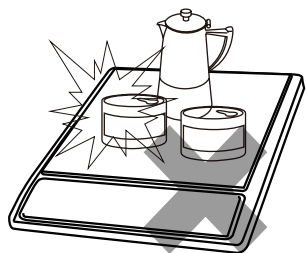
Obbligatorio



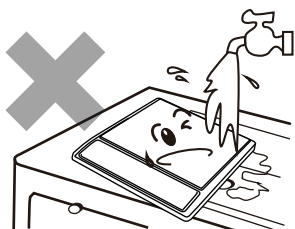
avvertimento



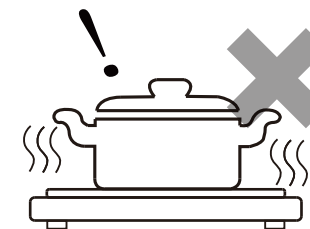
Attenzione



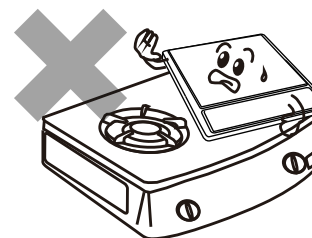
Mai riscalda alimenti in contenitori sigillati, come i prodotti compressi, lattine o caffettiere, per evitare esplosione causata dall'espansione termica.



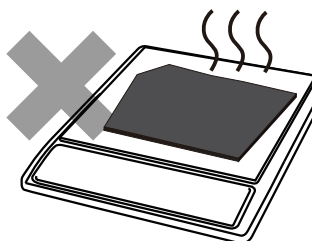
Non risciacquare direttamente questo piano cottura a induzione sotto l'acqua. Non versare acqua o la zuppa nelle parti interne del fornello a induzione.



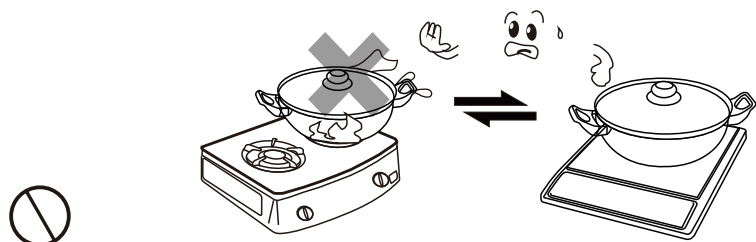
Per evitare di compromettere le prestazioni del prodotto e per evitare lesioni, non riscaldare pentole vuote. Una volta in uso, non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza per un lungo periodo. Al momento di lasciare l'apparecchio senza supervisione, assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nella pentola.



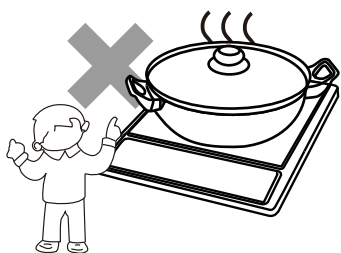
Per evitare incidenti, non posizionare il piano cottura a induzione, quando in uso, su un fornello a gas (le linee magnetiche possono riscaldare le parti metalliche della stufa a gas).



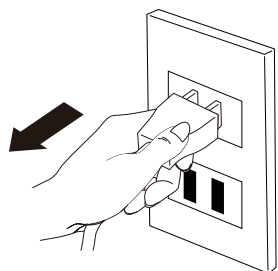
Non riscaldare gli elementi di ferro sulla piastra di riscaldamento fornello a induzione per evitare pericoli causati dalle alte temperature.



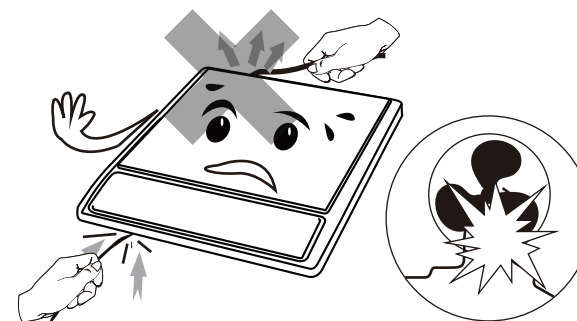
Gli utensili previste fornello a induzione possono essere utilizzati solo per la cottura con essa. Questi utensili da cucina non possono essere utilizzati sia su fornello a induzione e stufa a gas.



Per evitare lesioni come ustioni, non lasciate che i bambini in funzione l'apparecchio da solo.



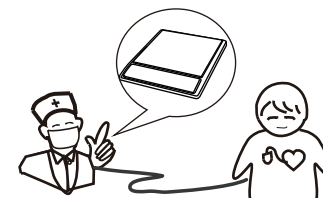
Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa dopo l'uso per evitare incendi e / o danneggiare i componenti elettronici, causati dal collegamento elettrico prolungato.



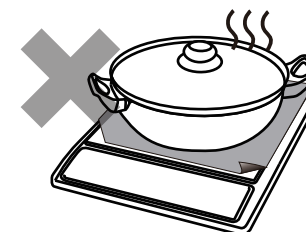
Per evitare il pericolo, non inserire corpi estranei, come ad esempio filo di ferro, non bloccare le aperture di ventilazione dell'aria per la porta di entrata dell'aria.

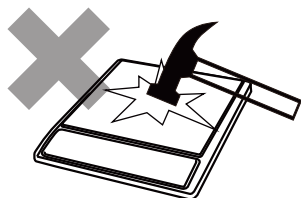


Le persone con pacemaker dovrebbero consultare un medico. Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver verificato che non influisce il pacemaker.

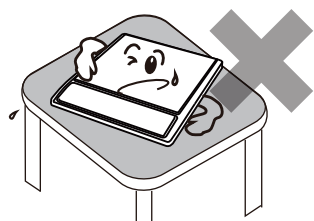


Per evitare il pericolo, non inserire la carta, foglio di alluminio, panno o altri articoli adatti sul fornello piastra di riscaldamento ad induzione per il riscaldamento indiretto.

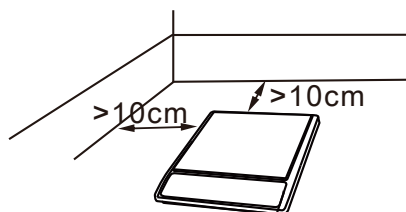




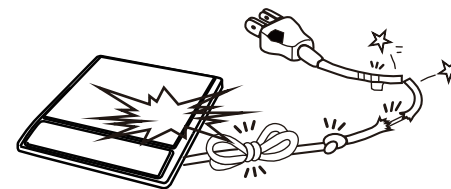
Per evitare danni, evitare impatti che causano sulla piastra di riscaldamento. In caso di danneggiamento, Si prega di smettere di usarlo e portarlo ad un sito di manutenzione e riparazione per la sostituzione.



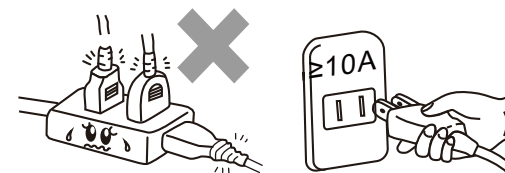
Quando si utilizza il piano cottura a induzione, non mettere su qualsiasi piattaforma di metallo (ad esempio ferro, acciaio inossidabile, alluminio), o mettere un tampone non metallico di spessore inferiore a 10 cm sulla piastra di riscaldamento.



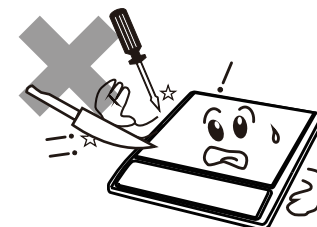
Quando si utilizza il piano cottura ad induzione, posizionarlo in orizzontale e lasciare almeno 10 cm di spazio libero tra i lati e sul retro del fornello a induzione e la parete. Non utilizzare il piano cottura ad induzione in spazi ristretti. Per evitare di ostacolare il rilascio del calore, non coprire le aperture di ventilazione.



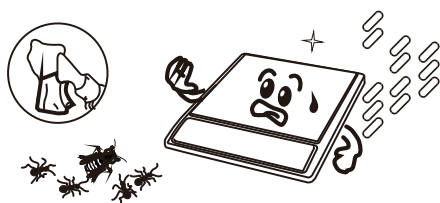
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore, il suo agente di servizio in modo simile personale qualificato al fine di evitare un pericolo.



Si prega di utilizzare una presa di corrente di qualità dedicato e alta, con elevata potenza, pari o superiore 10A. Non utilizzare le prese di scarsa qualità. Non condividere la presa di corrente con gli apparecchi elettrici con potenze elevate, come condizionatori, stufe elettriche ecc per evitare incendi causati da sovraccarico presa.



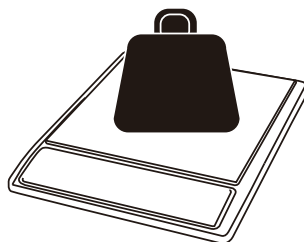
Non toccare la piastra di cottura con strumenti taglienti per evitare fessurazioni o danneggiare la piastra. Se fessurazione si trova sulla piastra di fornello, spegnere l'apparecchio per evitare scariche elettriche che potrebbero verificarsi.



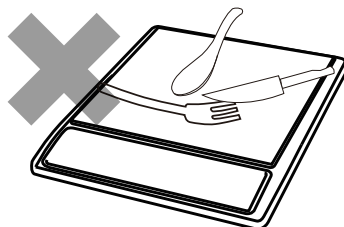
Quando si utilizza il fornello a induzione o dopo l'uso, si prega di tenerlo pulito. Proteggere il fornello a induzione da insetti, polvere e umidità. Evitare di lasciare gli scarafaggi, ecc rientrano nelle parti interne del fornello a induzione e causando un corto circuito del quadro elettrico. Quando non in uso per un lungo periodo, si prega di pulirlo e metterlo in un sacchetto di plastica per memorizzare.



La pentola non può essere sovraccaricato. Il sovraccarico della piastra può danneggiare la copertura in plastica e la piastra fornello.



Oggetti in metallo, come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, non vengano immessi sulla superficie del piano di cottura, in quanto possono diventare riscaldata.



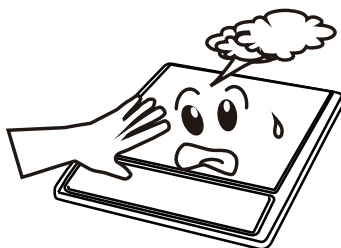
Non utilizzare il fornello a induzione in prossimità di una stufa a gas, stufa a cherosene, fornello a gas o in qualsiasi spazio con un file aperto o di un ambiente ad alta temperatura.



Non utilizzare il fornello a induzione mettendolo su un tappeto, tovaglia o carta sottile per evitare di bloccare l'apertura di ingresso e di uscita dell'aria di apertura, che si traduce in influenza emissione di calore.



Pulire sempre il fornello a induzione per evitare confusione di entrare nel ventilatore, che potrebbe influenzare il normale funzionamento dell'apparecchio.



Durante il funzionamento dell'apparecchio o dopo lo spostamento del piatto, la zona di cottura rimane caldo per un periodo di tempo. Non toccarlo, fare attenzione di scottature causate dalla temperatura elevata.

! Obbligatorio

1. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in domestico e simile come:

- aree di cucina personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- bed and breakfast type environments.
- solo per uso interno.

2. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con fisici ridotti, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano attentamente sorvegliate di istruzioni. Considerando la loro sicurezza di utilizzare l'apparecchio.

3. Non hanno il fornello a induzione per lavorare senza cibo all'interno, altrimenti la sua performance operativa può essere influenzato e il pericolo può accadere.



Avvertimento

1. Vi suggeriamo che si dovrebbe periodicamente controllare che non vi siano oggetti (vetro, carta, ecc) che potrebbero ostacolare l'ingresso sotto il piano cottura a induzione.
2. Le istruzioni devono indicare che gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
3. Tenere apparecchio elettrico fuori dalla portata dei bambini o informare persona. Non lasciare che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza.
4. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.

ii. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

La cottura ad induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze di cottura per il riscaldamento elettromagnetico, ad alta efficienza termica, è sicuro e affidabile, facile da pulire.

Performance Parameters

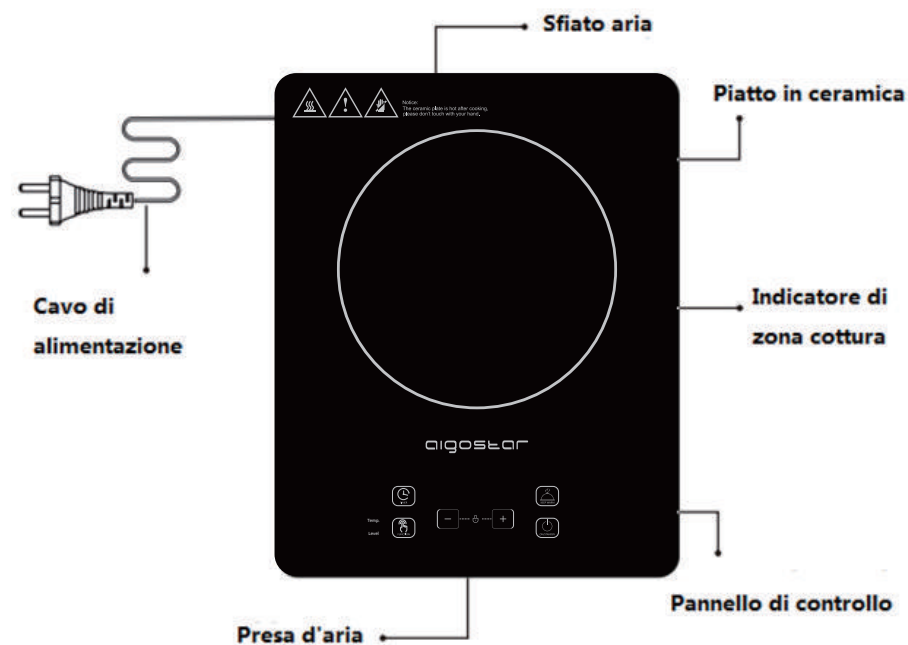
Modello	Applicato Tensione / frequenza	potenza nominale	Dimensioni (mm)	Peso (kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Identificazione del modello	8433325504038
Tipo di fornello	Fornello portatile
Numero di zone o aree di cottura	1 zona
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura semplice e zone di cottura ad induzione, zone di cottura radiante, piastre solide)	Zone di cottura a induzione
Per zone e aree di cottura circolare: diametro della superficie utilizzabile della zona di cottura elettrica, attorno ai 5 mm	Φ 19.5 cm
Consumo di energia della zona o area di cottura calcolato per kg (EC electric cooking)	199,5 Wh/kg
Consumo di energia del fornello calcolato per kg (EC electric hob)	199,5 Wh/kg

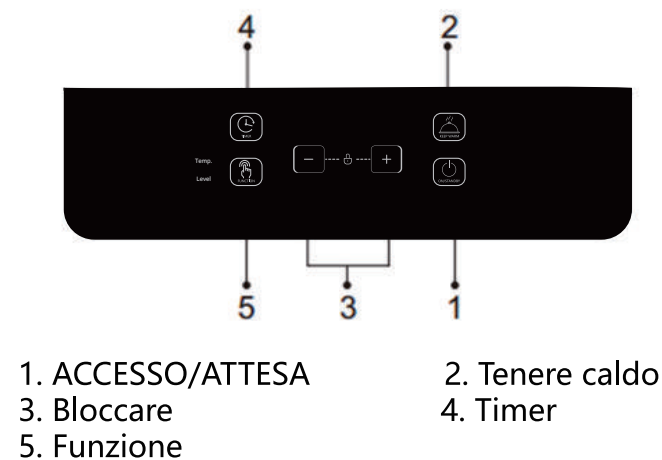
È consigliato selezionare l'impostazione di potenza 2 per raggiungere la massima efficienza energetica.

Il consumo di energia di un fornello elettrico domestico (fornello elettrico CE) è misurato in Wh per kg d'acqua riscaldata in misura normale (Wh/kg) tenuto conto di tutti i pezzi accessori in condizioni di prova standardizzate e arrotondati al primo decimale. Gli standard EN 60350-2:2013 sono stati usati come riferimento per la misurazione e il calcolo.

Prodotto Sketch Mappa



Pannello di controllo



Prima di utilizzare nuovo piano cottura a induzione

1. Leggi questa guida, prendendo nota speciale della sezione "Avvertenze di sicurezza"
2. Rimuovere la pellicola protettiva che può essere ancora nel piatto in ceramica.

Uso dei controlli touch

1. I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
2. Utilizzare la palla di un dito, non la sua punta.
3. Si sente un segnale acustico ogni volta che un tocco è iscritto.
4. Assicurarsi che i controlli sono sempre puliti, asciutti, e che non vi è alcun oggetto (e.g. un utensile o un panno) coprendoli. Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere i controlli difficile operare.



iii. ISTRUZIONI PER L'USO

1. Mettere la pentola sul piatto in ceramica
 - Assicurarsi che le prese d'aria non siano bloccate e tenere gli utensili lontano dalle immediate vicinanze del piatto in ceramica.
 - Assicurarsi che la pentola che ha cibo o liquidi si trova nel centro del piatto di ceramica.
2. Collegare
 - Dopo l'alimentatore è collegato, viene emesso un segnale acustico. Il display mostra "L", che indica che il piano cottura ad

induzione è in modalità standby.

3. Accendere

--- Dopo aver premuto il pulsante "ON / STANDBY", il piano cottura a induzione è pronto per il riscaldamento. Premere il tasto "Function", il piano cottura a induzione entra in modalità di riscaldamento.

--- Dopo aver premuto il pulsante "ON / STANDBY", se non si preme alcun tasto funzione per 10 secondi, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

--- Dopo aver premuto il pulsante di funzione, se non c'è pentola adeguata sul piatto di ceramica, il fornello ad induzione non sarà riscalda e l'allarme suonerà per indicare che è necessario un vaso. One minute later, it will switch off automatically.

4. Funzione

--- Dopo l'accensione del fornello a induzione, premere il tasto "Function" per entrare nella modalità di temperatura o il livello.

--- È possibile regolare il livello di potenza premendo il tasto "+" o "-".

--- È possibile regolare la temperatura premendo il tasto "+" o "-".

5. Timer

--- Premere il tasto "Timer" per accedere alla modalità timer.

Quando l'indicatore del timer si illumina e le numeri lampeggia sul display, premere il tasto "+" o "-" per regolare la durata di tempo. Timer regolabile da 1 minuto a 3 ore.

--- Quando la regolazione è terminata, il numero sul display verrà visualizzato dopo lampeggiante per alcuni secondi. Il piano cottura a induzione inizia il conto alla rovescia.

--- Il piano cottura a induzione si spegne quando il timer di default viene raggiunta a meno che l'utente imposta il timer stesso.

6. Tenere caldo

--- Premere il tasto "tenere in caldo" per mantenere il caldo. In questa modalità, fornello a induzione riscalda gli ingredienti con dolce potenza per mantenere una certa temperatura all'interno

della pentola.

Note: In questo modello, la potenza non può essere regolato.

7. Come si blocca

--- Premere il tasto "+" e "-" per avviare la funzione di blocco.

L'indicatore di blocco si accende. Ora solo il pulsante "ON / STANDBY" può essere utilizzato per spegnere il fornello a induzione, tutte le altre operazioni sono vietate.

--- Premere il tasto "+" e "-" per 3 secondi per uscire dalla funzione di blocco. L'indicatore di blocco si spegne.

8. Spegner

--- Quando il tempo di funzionamento è finito, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

--- Premere il tasto "ON / STANDBY" per spegnere l'apparecchio.

Nota: Non toccare la superficie della ceramica, mentre "H" viene visualizzato, significa che la temperatura elevata. Mentre è visualizzato "L", significa che la bassa temperatura.

iv. PENTOLE COMPATIBILE



padella per friggere



pentola di acciaio



padella di ferro



bollitore di ferro



Smalto bollitore
in acciaio



smalto utensile di
cottura



piastra di ferro

1. Requisiti per i materiali pentola: materiali contenenti induzione magnetica.

2. Requisito di figura: fondo plat, con il diametro più di 15 centimetri e meno di 20cm.

3. Dopo il primo utilizzo, alcune macchie bianche apparirebbero sul fondo della pentola. E' normale.

4. Si prega di mettere un po 'di aceto nella pentola, riscaldarlo a circa 60-80 °C, quindi pulire le macchie via con pennello.

5. Incompatibile Materiale Pentole: vetroceramica, Alluminio, Rame e altro Materiale non magnetico.

6. Se il piatto rimosso, il piano cottura a induzione si fermerà il riscaldamento subito. Dopo il segnale acustico per 1 minuto, andrà in modalità standby automaticamente.

v. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, si prega di spegnere l'apparecchio e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Aspetta che la piastra fornello del fornello a induzione non è caldo e avviare la pulizia.

2. Dopo aver utilizzato il fornello a induzione per un lungo periodo di tempo, l'apertura di uscita dell'aria in ingresso / aria si accumulano con polvere o altre impurità, si prega di pulire con un panno morbido e asciutto. La polvere nella presa d'aria e altri possono essere puliti usando una spazzola morbida o un aspirapolvere a vuoto.

Nota: Si prega di non sciacquarlo con acqua.

3. Per macchie d'olio sulla piastra fornello, pulire la piastra di fornello utilizzando un panno morbido inumidito con un po 'di dentifricio o un detergente delicato. E quindi utilizzare un panno morbido inumidito per pulire fino a quando non rimane macchia.

4. Quando non si utilizza per un lungo periodo di tempo, si prega di staccare la spina dalla presa di corrente e proteggere il piano cottura ad induzione da polvere e insetti.

vi. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Aomalie		punti di controllo chiave e la risoluzione dei problemi
Dopo aver collegato il cavo di alimentazione e premendo il tasto "ON / STANDBY", l'indicatore e il display non si illuminano.		La spina di alimentazione collegata correttamente? È il danno interruttore, presa di corrente, fusibile o cavo di alimentazione?
L'indicatore "ON / STANDBY" si illumina e il display funziona normalmente, ma il riscaldamento non si avvia.		È il materiale pentola corretta? L'apparecchio è in s condizione di funzionamento "Preset"? Per altre cause, si prega di prendere l'apparecchio a un sito di riparazione e manutenzione da fissare.
Riscaldamento improvvisamente si ferma durante il processo.		La temperatura dell'olio troppo alto durante la frittura piatti? La temperature circostante molto alto? E 'la presa d'aria o di uscita dell'aria del fornello a induzione bloccati? È il tempo di riscaldamento di default del fornello a induzione finita? La protezione auto-sicurezza degli avviamenti fornello a induzione, attendere qualche minuto e collegare l'alimentazione di usarlo.
Codice di guasto	E3 E6	Aspetta momento e premere il pulsante "ON / STANDBY" quando la temperatura della piastra diventa normale, il fornello a induzione opererà come al solito.
	E7 E8	Spegnere la piastra calda, quando la tensione diventa normale, e quindi accendere la piastra, che opererà come al solito.
	E1 E2 E4 E5 Eb	Si prega di contattare il servizio di manutenzione speciale.

Emergenza

Durante usando, se ci sono alcuni casi anomali, scollegare immediatamente e scollegare l'alimentazione.

Per qualsiasi guasto del prodotto, si prega di contattare il reparto di manutenzione speciale o il centro di assistenza clienti.

vii. GARANZIA

In caso di problemi con il prodotto, si prega di contattare il nostro sito riparazione e manutenzione specifica o un centro di assistenza.

- Due anni di garanzia per il fornello a induzione.
- La data di inizio della garanzia si riferisce alla data di apertura della fattura di prodotto.
- Qualsiasi problema causato dai seguenti elementi non è inclusa nella garanzia:
 1. I danni causati da un uso non corretto, la conservazione e la manutenzione da parte del cliente.
 2. Smontaggio o riparare l'apparecchio da un agente di riparazione che non è nominato dalla nostra società, con conseguenti danni per l'apparecchio.
 3. Il numero di modello sulla fattura è diversa da quella del prodotto da riparare, oppure il numero di modello sulla fattura viene modificato.
 4. No fattura valida.
 5. Danni dovuti a cause di forza maggiore.
 6. Mettere il fornello ad induzione ad uso commerciale.
 7. Noi non siamo responsabili per incidenti derivanti a causa dell'uso dei nostri accessori non progettati per questo prodotto.
 8. L'uso del prodotto in un ambiente non-domestici non sono coperti dalla portata della garanzia.
 9. Emissione problemi causati da un uso scorretto artificiale non sono coperti dalla portata di garanzia.
- Per i prodotti al di là della garanzia, il centro di assistenza clienti della società sarà ancora servire cordialmente.

viii. DICHIARAZIONE SPECIALE

Se c'è modifica tecnica per il prodotto, che sarà modificato nella versione aggiornata del manuale di istruzioni. Si prega di essere consapevoli del fatto che noi non informare i clienti di questa parte. Se l'aspetto o il colore del prodotto viene modificato, fare riferimento al reale apparecchio come uno standard.

GARANZIA: 2 ANNI

Vielen Dank für den Kauf dieses Induktionsherd . Bitte sorgfältig lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch und bewahren Sie sie sorgfältig für die zukünftige Verwendung.

Die Bilder sind nur als Referenz, bitte halten Sie das eigentliche Produkt als Standard.

INHALT

ENVIROMENTAL HINWEIS

SICHERHEITSHINWEISE

PRODUKTEINFÜHRUNG

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

COMPATIBLE COOKWARE

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

FEHLERBEHEBUNG

GARANTIE

SPECIAL ERKLÄRUNG

UMWELT HINWEIS

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Sicherstellung, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, werden Sie einen möglichen Schaden für die Umwelt zu verhindern und für die menschliche Gesundheit, die sonst verursacht werden könnte, wenn es in die falsche Art und Weise entsorgt wurden.

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden. Es sollte für das Recycling von elektrischen und elektronischen Gütern zu

einem Sammelpunkt genommen werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Entsorgung. Für weitere Informationen über die Behandlung, zur Sammlung des Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung , Ihrem Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, wo Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



ENTSORGUNG: Dieses Produkt nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden.

Sammlung dieser Abfälle separat für eine besondere Behandlung notwendig ist.

i. SICHERHEITSHINWEISE

Aus Sicherheitsgründen und um Schäden am Gerät oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, beachten Sie bitte die alle Sicherheitshinweise unten. Sicherheitswarnungen ignorieren kann zu Verletzungen führen.

Dieses Gerät zieht nicht in Betracht die folgenden Situationen:

- Von Kindern oder Behinderten ohne Aufsicht;
- Kinder es als Spielzeug zu behandeln.

Symbole:

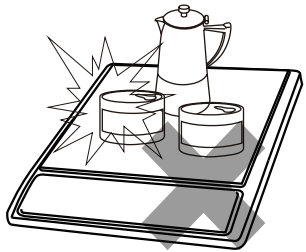
Verboten

Zwingend
notwendig

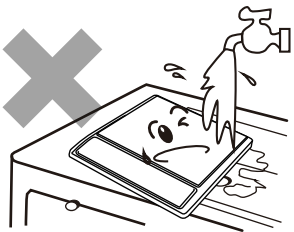
Warnung



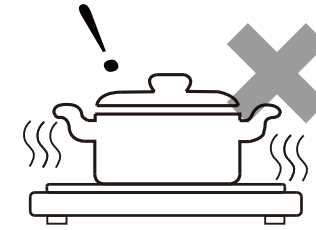
Aufmerksamkeit



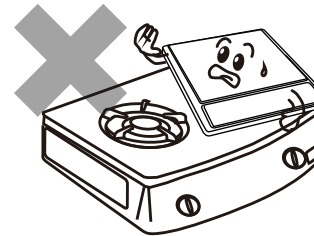
Nie erhitzen Lebensmittel in verschlossenen Behältern, wie beispielsweise Druckprodukte, Dosen oder Kaffeekannen, um eine Explosion durch Wärmeausdehnung verursacht vermeiden.



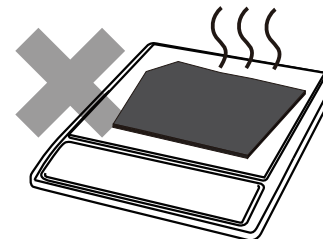
Nicht direkt mit diesen Induktionsherd unter Wasser abspülen. Nicht mit Wasser oder Suppe in die inneren Teile des Induktionsherd verschütten.



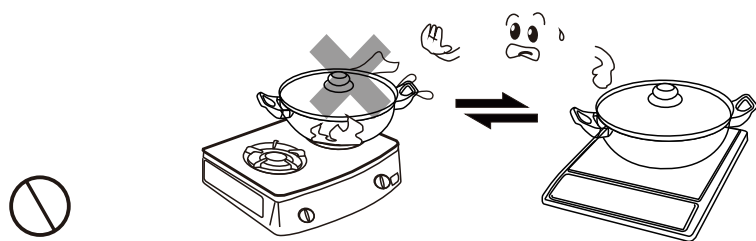
Um zu vermeiden, die Produktleistung zu beeinträchtigen und um Verletzungen zu vermeiden, heizen nicht leere Töpfe. Wenn in Gebrauch, lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht für eine lange Zeit. Beim Verlassen des Gerätes ohne Aufsicht, stellen Sie sicher, dass es in den Topf genug Wasser.



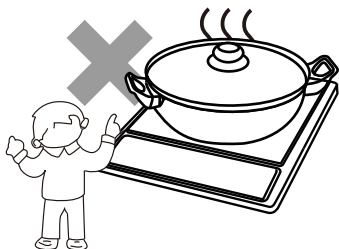
Um Unfälle zu vermeiden, stellen Sie den Induktionsherd, bei Gebrauch auf einem Gasherd (die magnetischen Linien, die die Metallteile des Gasherd erhitzen kann).



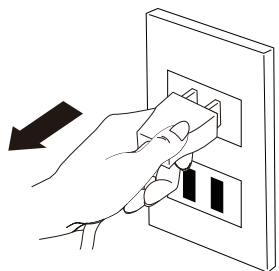
Nicht bügeln Elemente auf dem Induktionsherd Heizplatte erhitzen Gefahr durch hohe Temperaturen zu vermeiden.



Die Utensilien für den Induktionsherd lassen sich nur für das Kochen mit ihr verwendet werden. Diese Kochutensilien kann nicht auf beiden Induktionsherd und Gasherd verwendet werden.



Um Verletzungen wie Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie sich nicht die Kinder das Gerät allein betreiben.



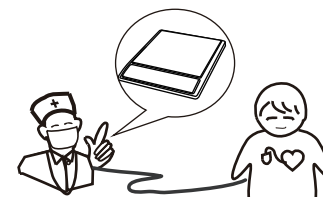
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose nach dem Gebrauch zu vermeiden, Feuer und / oder eine Beschädigung der elektronischen Komponenten, verursacht durch längere elektrische Verbindung.



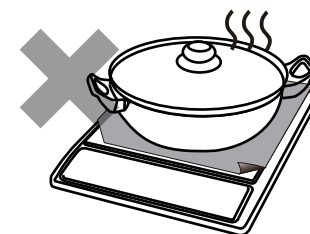
Um Gefahren zu vermeiden, legen Sie keine Fremdkörper , wie Eisendraht , nicht blockieren die Lüftungsöffnung oder Lufteintrittsöffnung .

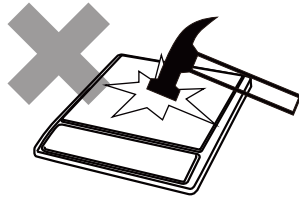


Menschen mit Herzschrittmachern sollten einen Arzt konsultieren. Verwenden Sie das Gerät nach der Bestätigung, dass es nicht den Schrittmacher nicht beeinträchtigt.

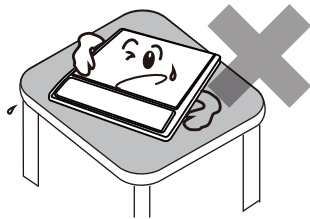


Um Gefahren zu vermeiden, stellen Sie keine Papier, Aluminiumfolie , Stoff oder andere geeignete Gegenstände auf dem Induktionsherd Heizplatte für indirekte Beheizung.

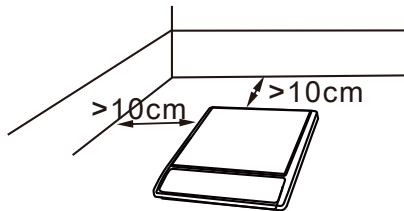




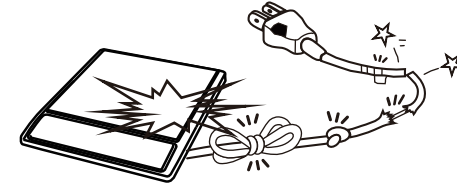
Um Schäden zu vermeiden, vermeiden Auswirkungen auf die Heizplatte verursacht. Wenn beschädigt, bitte verwenden Sie es nicht und nehmen Sie an einer Wartungs- und Reparaturstelle zu haben, es ersetzt.



Wenn die Induktionsherd verwenden, tun Sie es nicht auf einer Metallplattform (wie Eisen, Edelstahl, Aluminium), oder legen Sie eine nicht-Metall-Pad weniger als 10 cm dick auf der Heizplatte.



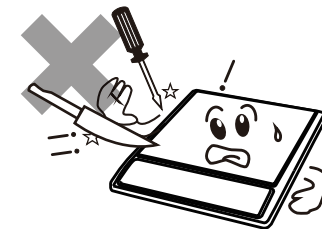
Wenn die Induktionsherd verwenden, legen Sie sie horizontal und von mindestens 10 cm Freiraum zwischen den Seiten und der Rückseite des Induktionsherd und der Wand zu ermöglichen. Verwenden Sie die Induktionsherd nicht in engen Räumen. Um zu verhindern, zu behindern Freisetzung von Wärme, decken nicht die Lüftungsöffnungen .



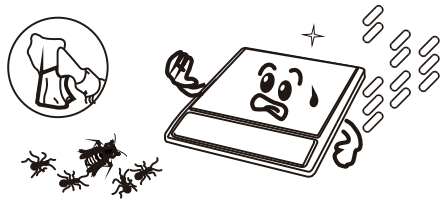
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst Personen in ähnlicher Weise qualifiziert, um eine Gefahr zu vermeiden, ersetzt werden.



Bitte verwenden Sie einen engagierten und qualitativ hochwertige Steckdose, mit hoher Leistung, gleich oder höher als 10A. Nicht schlechte Qualität Stellen verwenden. Nicht mit elektrischen Geräten mit hoher Leistung, wie Klimaanlage , elektrische Öfen usw. die Steckdose teilen Bränden, die durch Überlastung der Steckdose zu vermeiden.



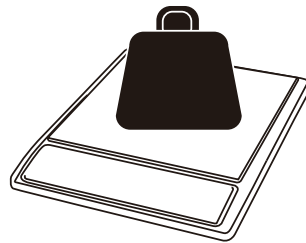
Sie nicht die Herdplatte mit scharfen Werkzeugen berühren Rissbildung zu vermeiden oder die Platte zu beschädigen. Wenn Rissbildung auf der Herdplatte gefunden wird, schalten Sie das Gerät zu vermeiden Sie Stromschlag ab, die auftreten könnten.



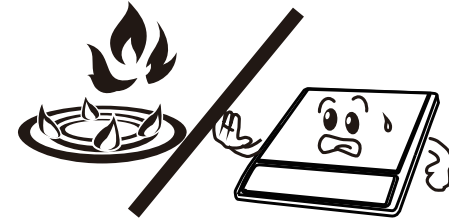
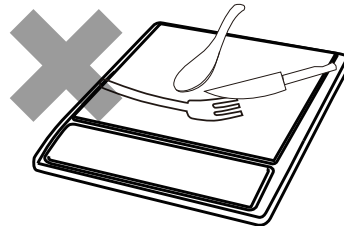
Wenn die Induktionsherd mit oder nach dem Gebrauch, halten Sie es bitte sauber. Schützen Sie den Induktionsherd von Wanzen, Staub und Feuchtigkeit. Vermeiden Sie, dass Kakerlaken usw. fallen in die inneren Teile des Induktionsherd und verursacht einen Kurzschluss des elektrischen Bord. Wenn nicht in Gebrauch für eine lange Zeit, bitte reinigen und es in eine Plastiktüte zu speichern setzen.



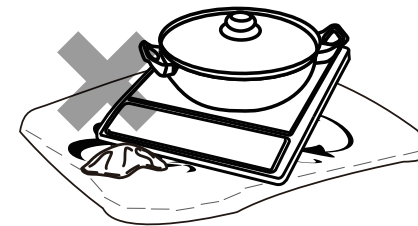
Der Herd kann nicht überlastet werden. die Platte überschritten wird, sind die Kunststoffabdeckung und Herdplatte beschädigen.



Metallische Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollte nicht auf der Oberfläche des Kochfeldes gestellt werden, da sie heiß werden kann.



Verwenden Sie die Induktionsherd nicht in der Nähe eines Gasherds, Petroleumkochers, Gasherds oder in einem Raum mit einer offenen Feuerstelle oder einer Umgebung mit hoher Temperatur.



Verwenden Sie die Induktionsherd nicht, indem sie auf einem Teppich, Tischdecke oder dünnes Papier zu bringen zu vermeiden Öffnung blockiert die Lufteinlassöffnung oder Luftauslass, die bei der Beeinflussung der Wärmeabgabe zur Folge hat.



Reinigen Sie das Induktionsherd zu verhindern Chaos ab, in den Ventilator, die den normalen Betrieb des Gerätes beeinflussen könnten.



Wenn das Gerät in Betrieb oder nach den Topf bewegt, wird der Kochbereich für einen Zeitraum von Zeit heiß bleiben. berühren es dich nicht, von Verbrühungen durch die hohe Temperatur verursacht vorsichtig.

! Zwingend notwendig

1. Dieses Gerät soll wie im Haushalt und ähnlichen Gerät verwendet werden:

- PERSONAL Küchenbereiche Inshops, Büros und anderen Arbeitsumgebungen ;
- Ferien auf dem Bauernhof;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohntyp-Umgebungen;
- Bed & Breakfast -Typ-Umgebungen.
- nur Innen benutzen.

2. Dieses Gerät darf nicht von Personen verwendet werden sollen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten haben. In Anbetracht ihrer Sicherheit der Nutzung des Gerätes.

3. Niemals den Induktionsherd im Inneren ohne Nahrung zu arbeiten, da sonst die betriebliche Leistung beeinträchtigt werden kann und die Gefahr geschehen kann.

! WarnungC

1. Wir schlagen vor, dass Sie in regelmäßigen Abständen überprüfen sollten, dass es keine Rolle spielt (Glas, Papier, etc.), die den Einlass unter dem Induktionsherd behindern könnten.
2. In den Anweisungen ist, dass Geräte nicht mit Hilfe eines externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden sollen.
3. Halten Sie elektrische Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen zu informieren. Lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt das Gerät benutzen.
4. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer wird nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ii. PRODUKTEINFÜHRUNG

Der Induktionsherd der Lage ist, verschiedene Arten von Koch Anforderungen durch elektromagnetische Heizung, eine hohe thermische Effizienz gerecht zu werden, ist sicher und zuverlässig, leicht zu reinigen.

Performance Parameters

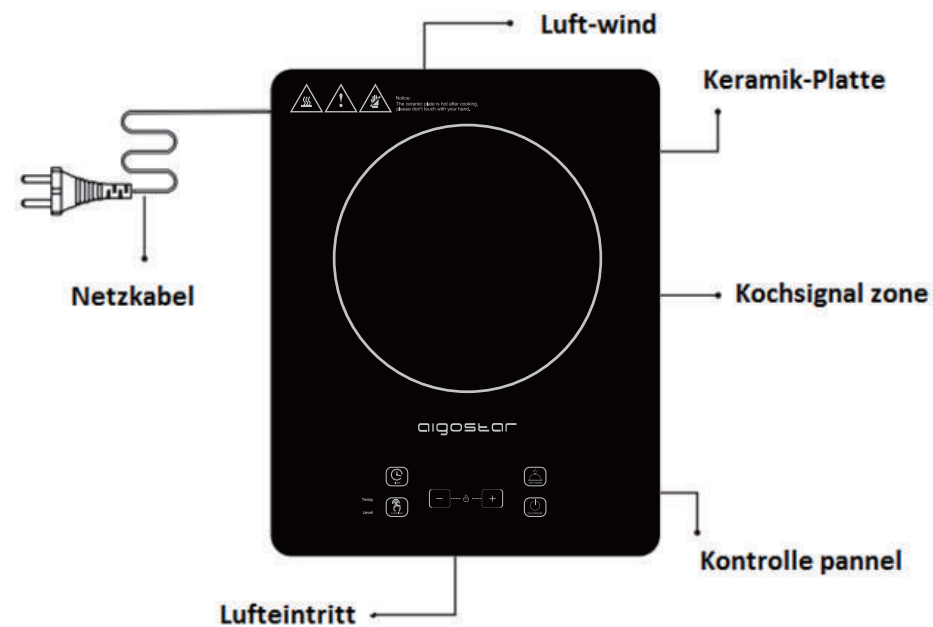
Modell	Applied Spannung / Frequenz	Nennleistung	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Identifikation des Modells	8433325504038
Art des Kochfeldes	Tragbares Kochfeld
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche	Zone 1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und Kochzonen, Strahlungskochzonen, Vollplatten)	Induktionskochzonen
Für runde Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Φ 19.5 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg (EC electric cooking)	199,5 Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg (EG-Elektroherd)	199,5 Wh/kg

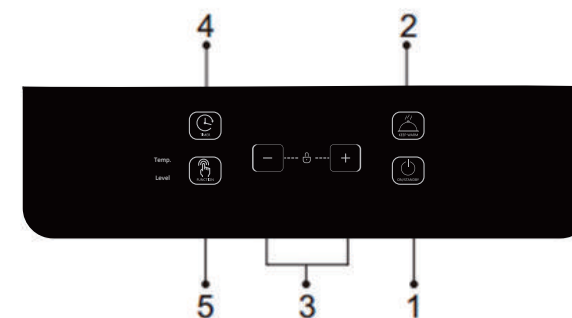
Es wird empfohlen, die Leistungsstufe 2 auszuwählen, um eine maximale Energieeffizienz zu erzielen.

Der Energieverbrauch eines elektrischen Haushaltskochfelds (EC-Kochfeld) wird in Wh pro kg Wasser, das bei normierter Messung (Wh / kg) erwärmt wurde, unter Berücksichtigung aller Kochgeschirrtteile unter standardisierten Testbedingungen und auf die erste Dezimalstelle gerundet gemessen. Die Norm EN 60350-2: 2013 wurde als Referenz für die Messung und Berechnung verwendet.

Produktskizze



Schalttafel



1. ON / STANDBY
3. Sperren
5. Funktion

2. Halten Sie warm
4. Timer

Vor der Verwendung von neuen Induktionsherd

1. Lesen Sie diese Anleitung, unter besonderer Kenntnis von der "Sicherheitswarnungen" Abschnitt.

2. Entfernen Sie das Schutzfilm, der immer noch auf Ihrer Keramikplatte sein kann.

Mit Hilfe der Touch Controls

1. Die Kontrollen reagieren zu berühren, so dass Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.

2. Verwenden Sie den Ball aus dem Finger, nicht ihre Spitze.

3. Sie werden einen Piepston Mal hören ein Hauch registriert ist.

4. Stellen Sie sicher, dass die Kontrollen sind immer sauber, trocken, und dass es keine Rolle spielt (zum Beispiel ein Utensil oder ein Tuch), die ihnen. Selbst ein dünner Wasserfilm können die Steuerungen erschweren zu betreiben.



iii. BEDIENUNGSANLEITUNGEN

1. Setzen Sie den Topf auf der Keramikplatte

--- Achten Sie darauf, die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind und Utensilien fernhalten von der unmittelbaren der Keramikplatte umgibt.

--- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr, die Nahrung oder Flüssigkeit hat, ist in der Mitte der keramische Platte gelegt.

2. Schließen Sie

--- Nachdem die Stromversorgung angeschlossen ist, wird ein Piepton zu hören. Das Display zeigt "L", was darauf hinweist, dass

die Induktionsherd im Standby-Modus befindet.

3. Schalten Sie

--- Nach der "ON / STANDBY" Taste drücken, ist die Induktionsherd zum Heizen bereit. Drücken Sie die "Function" Taste, wechselt der Induktionsherd Heizbetrieb.

--- Nach der "ON / STANDBY" Taste drücken, wenn keine Funktionstaste für 10 Sekunden gedrückt wird, automatisch die Induktionsherd ausgeschaltet.

--- Nach dem Drücken der Funktionstaste, wenn es auf der Keramikplatte keine richtige Topf ist, wird der Induktionsherd nicht erwärmen und der Alarm ertönt, um anzuzeigen, dass ein Topf erforderlich ist. Eine Minute später, wird es automatisch ausgeschaltet.

4. Funktion

--- Nach dem Einschalten der Induktionsherd, drücken Sie die "Funktion", um die Temperatur oder Modus aufzurufen.

Taste "-" --- Sie können durch Drücken der Taste "+" oder die Leistungsstufe einzustellen.

--- Sie können die Temperatur anpassen, indem Sie "+" oder die Taste "-" drücken.

5. Zeit

--- Drücken Sie die Taste "Timer" den Timer-Modus aufzurufen.

Wenn die Timer-Anzeige leuchtet auf, und die Zahlen auf dem Display blinkt, drücken Sie die "+" oder "-" Taste, um die Zeitdauer einzustellen. Einstellbare Timer von 1 Minute bis 3 Stunden.

--- Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, wird die Nummer auf dem Display nach für einige Sekunden blinken angezeigt. Der Induktionsherd gesät beginnt zu zählen.

--- Der Induktionsherd wird heruntergefahren, wenn der Standard-Timer erreicht wird, wenn der Benutzer den Timer selbst setzt.

6. Warm Halten

--- Drücken Sie die "warm halten", um Wärme zu halten. In diesem Modus heizt sich die Induktionsherd die Zutaten mit sanfter Kraft eine bestimmte Temperatur in den Topf zu halten.

Anmerkung: In diesem Modus wird die Leistung nicht eingestellt werden kann.

7. Wie sperren

--- Drücken Sie die "+" und "-" Taste-Lock-Funktion zu starten. Die Lock-Anzeige leuchtet auf. Jetzt ist nur die "ON / STANDBY" Taste verwendet werden kann, um den Induktionsherd auszuschalten, werden alle anderen Operationen sind verboten.

--- Drücken Sie die "+" und "-" Taste für 3 Sekunden, um die Sperrfunktion zu beenden. Die Sperranzeige erlischt.

8. Schalten Sie ein

--- Wenn die Betriebszeit abgelaufen ist, schaltet sich der Induktionsherd automatisch ab.

--- Drücken Sie die "ON / STANDBY", um das Gerät auszuschalten. Hinweis: Die Oberfläche der Keramik nicht berühren, während "H" angezeigt wird, bedeutet es, die Temperatur hoch. Während die "L" angezeigt wird, bedeutet es, die Temperatur niedrig ist.

iv. KOMPATIBEL Kochgeschirr



Eisenpfanne

Edelstahl-Topf

Eisenpfanne

Eisenkessel



Emaille-Edelstahlkessel



Emaillekochgeschirrs



Eisenplatte

1. Voraussetzung für die Topf Materialien: magnetische Induktion Materialien enthalten.

2. Form Bedarf: plat Boden, wobei der Durchmesser mehr als 15 cm und weniger als 20 cm.

3. Nach dem ersten Gebrauch einige weiße Flecken würde am unteren Rand des Topfes erscheinen. Das ist normal.

4. Gießen Sie etwas Essig in den Topf, es bei etwa Hitze 60-80 °C, dann mit dem Pinsel die Flecken wegzuwischen.

5. Inkompatible Töpfe Material: Glas, Keramik, Aluminium, Kupfer und anderen nichtmagnetischen Material.

6. Wenn der Topf entfernt, wird der Induktionsherd sofort Erwärmung zu stoppen. Nach der Summer für 1 Minute ertönt, wird es automatisch in den Standby-Modus.

v. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Vor der Reinigung, schalten Sie bitte das Gerät zuerst aus und dann trennen Sie den Puderstecker vom Machtausgang. Warten Sie, bis der Kocherteller des Induktionskochers nicht heiß ist und fangen Sie an zu reinigen.

2. Nach dem Verwenden des Induktionskochers seit langem wird sich die Öffnung des Lufteinlasses / Luftauslass mit Staub oder anderem Schmutz anhäufen, wischen Sie es bitte mit einem weichen trockenen Stoff. Der Staub im Lufteinlass und anderem kann durch das Verwenden einer weichen Bürste oder eines Minute-Staubsaugers gereinigt werden.

Zeichen: Spülen Sie es bitte mit Wasser nicht.

3. Für Ölpunkte auf dem Kocherteller, wischen Sie den Kocherteller, indem Sie einen weichen feuchten Stoff mit ein bisschen Zahnteig oder mildem Reinigungsmittel verwenden. Und dann verwenden Sie einen weichen feuchten Stoff, um es zu wischen, bis kein Fleck bleibt.

4. Wenn nicht damit seit langem, trennen Sie bitte den Machtstecker vom Machtausgang und schützen Sie den Induktionskocher vor jedem Staub oder Programmfehlern.

FEHLERBEHEBUNG

Abnormalitäten		Schlüsselüberprüfungspunkte und das Schwierigkeitschließen
Nach dem Einsetzen der Machtschnur und Drücken "ON/STANDBY" dem Schlüssel entzündeten sich der Hinweis und die Anzeige nicht.		Ist der Netzstecker richtig angeschlossen? Ist der Schalter, Steckdose, Sicherung oder Netzkabel Schäden?
Die "ON / STANDBY" leuchtet auf und das Display funktioniert in der Regel, aber Heizung nicht startet.		Ist der Topf Materialien richtige? Ist das Gerät in "Preset" Arbeitsstatus? Für andere Ursachen, nehmen Sie bitte das Gerät an eine Reparatur und Wartung Seite befestigt werden.
Heizung stoppt plötzlich während des Prozesses.		Ist die Temperatur des Öls zu hoch, wenn Gerichte braten? Ist die Temperatur der Umgebung sehr hoch? Ist der Lufteinlass oder Luftauslass des Induktionsherd blockiert? Ist die Standard-Heizzeit des Induktionsherd vorbei? Die Selbstsicherheit Schutz der Herd beginnt Induktion, warten Sie einige Minuten und schließen Macht, es zu benutzen.
Fehlercode	E3 E6	Warten Sie ein moment und drücken Sie die "ON / STANDBY" -Taste, wenn die Temperatur der Heizplatte normal wird, wird die Induktionskoch wie gewohnt.
	E7 E8	Schalten Sie die Kochplatte aus, wenn die Spannung normal wird, und schalten Sie dann auf der Heizplatte, wird es wie gewohnt.
	E1 E2 E4 E5 Eb	Bitte kontaktieren Sie das besondere Wartungsabteilung.

Notfall

Während Verwendung, wenn es einige anormale Fälle sind, ziehen Sie bitte sofort und die Stromversorgung unterbrochen.

Für jeden Ausfall des Produkts, kontaktieren Sie bitte die speziellen Wartungsabteilung oder den Kunden-Service-Center.

vi. GARANTIE

Wenn Probleme mit dem Produkt auftreten, wenden Sie sich bitte unsere spezifischen Reparatur und Wartung Website oder Servicecenter.

- Zwei Jahre Garantie für den Induktionsherd.
- Die Start bezieht sich Garantiedatum der Rechnung Eröffnungsdatum des Produkts.
- Jede durch folgende Ursachen Problem nicht in der Garantie enthalten ist:
 1. Schäden durch unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Wartung durch den Kunden verursacht werden.
 2. Zerlegen oder die Reparatur des Geräts durch eine Reparaturmittel, die nicht von unserer Firma bestellt, zu Schäden am Gerät führen.
 3. Die Modellnummer auf der Rechnung unterscheidet sich von der eines der Produkt repariert werden, oder die Modellnummer auf der Rechnung geändert wird.
 4. Keine gültige Rechnung.
 5. Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
 6. Inbetriebnahme des Induktionsherd zu gewerblichen Einsatz.
 7. Wir sind nicht verantwortlich für Unfälle entstehen durch den Einsatz unserer Zubehör für dieses Produkt entwickelt.
 8. Unter Verwendung des Produktes in einer nicht-häuslichen Umgebung wird durch den Garantiebereich nicht abgedeckt.
 9. Man-made Problem oder durch falschen Gebrauch verursacht Probleme sind nicht durch die Garantie Geltungsbereich fallen.
- Für jene Produkte außer der Garantie wird das Kundendienstzentrum der Gesellschaft Ihnen noch warm dienen.

vii. SPECIAL ERKLÄRUNG

Wenn es für das Produkt technische Änderung ist, wird sie in die aktualisierte Version der Bedienungsanleitung bearbeitet werden. Bitte beachten Sie, dass wir nicht Kunden von dieser separat informieren. Wenn das Aussehen oder die Farbe des Produkts geändert wird, finden Sie in der realen Gerät als Standard.

Garantie: 2 Jahre

Hartelijk dank voor de aanschaf van deze inductiekookplaat. Gelieve deze handleiding aandachtig door te lezen voor het gebruik en bewaar deze zorgvuldig voor toekomstig gebruik.

De foto's zijn alleen voor referentie.

INHOUD

ENVIROMENTAL NOTE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

PRODUCTINTRODUCTIE

GEBRUIK

COMPATIBLE COOKWARE

REINIGING EN ONDERHOUD

PROBLEEMOPLOSSEN

GARANTIE

SPECIALE VERKLARING

ENVIROMENTAL NOTE

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct te verwijderen, helpt u eventuele schade aan het milieu en de gezondheid van de mens, die anders zou kunnen worden veroorzaakt als het ware weggegooid op de verkeerde manier te voorkomen. Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Er moet worden genomen om een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, herstellen van de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het heeft gekocht.

Voor meer informatie informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.



VERWIJDERING: Laat dit product niet met ongesorteerd huishoudelijk afval te ontdoen.

Dergelijk afval inzamelen afzonderlijk voor een speciale behandeling nodig is.

ik. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Om veiligheidsredenen en om schade aan het apparaat of letsel aan personen te voorkomen, houdt u zich aan onderstaande veiligheidsinstructies.

Het negeren van waarschuwingen kan leiden tot verwondingen.

Dit apparaat is niet geschikt in de volgende situaties:

- Gebruik door kinderen of personen met een handicap zonder toezicht;
- Kinderen die het als een stuk speelgoed behandelen.

Symbolen:

Verboden



Verplichte



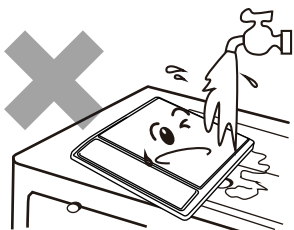
waarschuwing



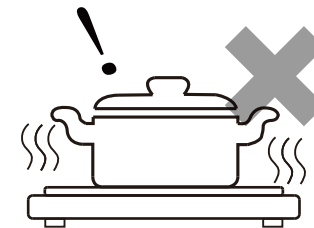
Aandacht



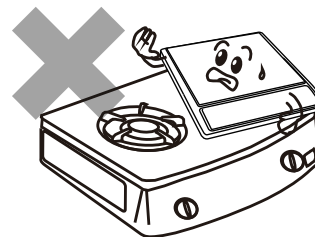
Verwarm nooit voedsel in verzegelde containers, zoals gecomprimeerde producten, blikken of potten koffie, door thermische uitzetting kan er explosie veroorzaakt worden.



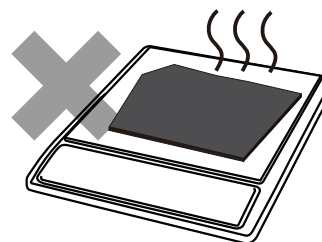
De inductie kookplaat niet direct onder water uitspoelen. Mors geen water of soep in de interne onderdelen van de inductie kookplaat.



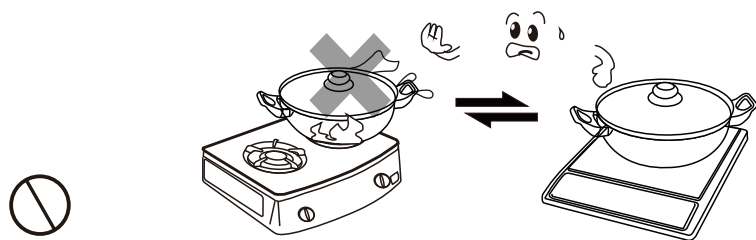
Om te voorkomen dat de prestaties van het product en om letsel te voorkomen, verwarmen lege potten niet. Tijdens het gebruik, het apparaat niet verlaten zonder toezicht voor een lange tijd. Bij het verlaten van het toestel zonder toezicht, zorg ervoor dat er voldoende water in de pot zit.



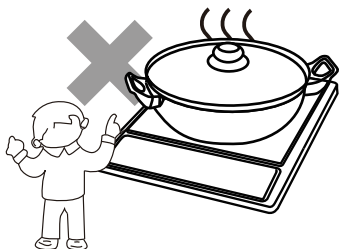
Om ongelukken te voorkomen, mag u de inductie kookplaat, wanneer in gebruik, niet op een gasfornuis plaatsen (de magnetische lijnen kunnen de metalen delen van de gaskachel te verwarmen).



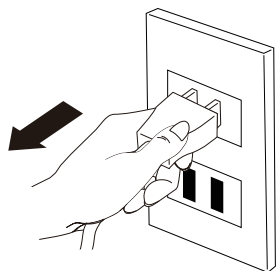
Verwarm geen ijzer items op de inductie kookplaat om gevaar veroorzaakt door hoge temperaturen te vermijden.



Het keukengerei voorzien voor de inductie kookplaat kan alleen worden gebruikt voor het koken met inductie. Deze kookgerei kan niet worden gebruikt op zowel inductie kookplaat en gasfornuis.



Om verwondingen zoals brandwonden te voorkomen, laat kinderen niet met het werkende apparaat alleen.



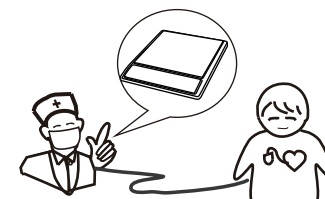
Koppel de stekker uit het stopcontact na gebruik om brand en / of beschadiging van de elektronische componenten te voorkomen die worden veroorzaakt door langdurige elektrische aansluiting.



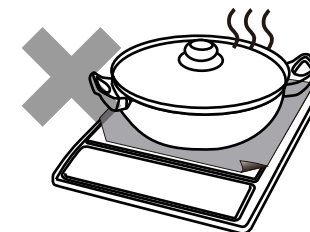
Om gevaar te vermijden, steek geen vreemde voorwerpen, zoals ijzerdraad, of blokkeren de ventilatie opening of lucht ingangspoort niet.

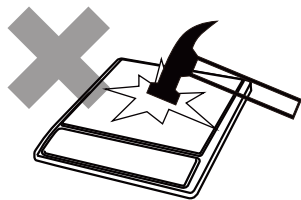


Mensen met pacemakers moeten een arts raadplegen. Gebruik het apparaat alleen na de bevestiging dat het niet van invloed is op de pacemaker.

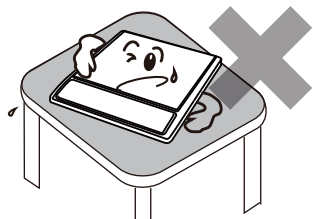


Om gevaar te vermijden, geen papier, aluminiumfolie, doek of andere ongeschikte artikelen te plaatsen op de inductiekookplaat verwarmingsplaat voor indirecte verwarming.

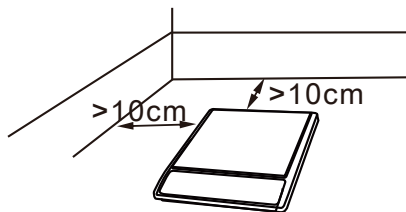




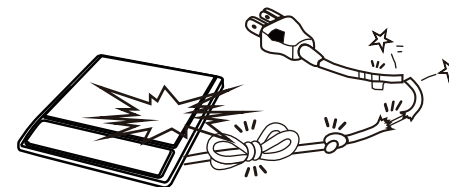
Om schade te voorkomen, voorkom deuken op het warmhoudplaatje. Als deze beschadigd is gebruik het apparaat niet en breng het naar reparateur die het kan onderhoud en/of repareren.



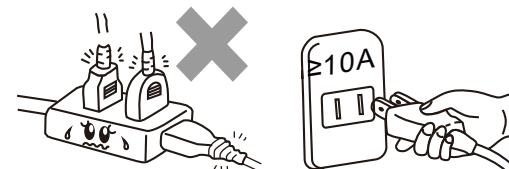
Bij gebruik van de inductie kookplaat, zet het niet op een metalen platform (zoals ijzer, roestvrij staal, aluminium), of plaats een non-metal pad minder dan 10 cm dik op de verwarmingsplaat.



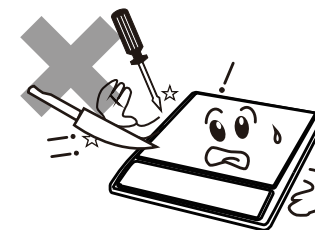
Bij gebruik van de inductie kookplaat, plaats het horizontaal en zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte tussen de zijkanten en achterkant van de inductie kookplaat en de muur. Gebruik de inductiekookplaat niet in kleine ruimtes. Om belemmeren afgifte van warmte te voorkomen, houdt de ventilatie-opening vrij.



Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn technische dienst, personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.



Gebruik een toegeweide en hoge kwaliteit stopcontact, met een hoog vermogen, dat gelijk is aan of hoger dan 10A. Gebruik geen slechte kwaliteit stopcontacten. Gebruik het niet met stopcontact waar elektrische apparaten met een hoge vermogens ook zijn aangesloten denk aan airconditioners, elektrische kachels etc. Door overbelasting kan namelijk brand worden veroorzaakt.



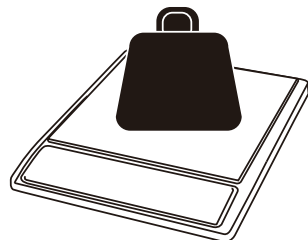
Raak de kookplaat niet aan met scherpe voorwerpen aan om te voorkomen dat scheuren of beschadiging van de plaat ontstaan. Als kraken is te vinden op het fornuis plaat, schakelt het apparaat uit om elektrische schok te voorkomen.



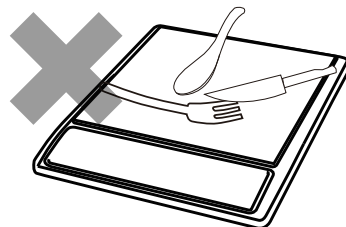
Bij gebruik van de inductiekookplaat of na gebruik, houd het schoon. Bescherm de inductie kookplaat van ongedierte, stof en vocht. Voorkom dat kakkerlakken etc in de interne onderdelen van de inductie kookplaat bevinden een kortsluiting veroorzaken van de elektrische bord. Wanneer het voor een lange periode niet in gebruik is dan kunt u het schoonmaken en het in een plastic zak doen om het op te bergen.



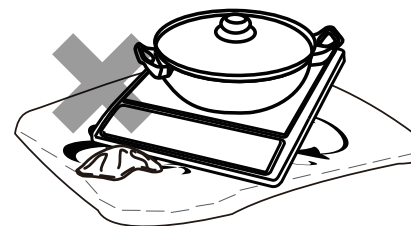
Het fornuis kan niet worden overbelast. Overbelasting van de plaat kan de plastic kap en het fornuis plaat beschadigen.



Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, niet op het oppervlak van de kookplaat worden gebracht, omdat zij verhit kunnen worden.



Gebruik de inductie kookplaat niet in de buurt van een gasfornuis, kerosine kachel, gasfornuis of in een ruimte met een open bestand of een omgeving met hoge temperatuur.



Gebruik de inductiekookplaat niet op een tapijt, tafellakens of dun papier dat de luchtinlaatopening of luchtuitlaatopening kan blokkeren, waardoor beïnvloeding warmte zich ophopt.



Reinig de inductiekookplaat om te voorkomen dat de ventilator verstopt raakt, die de normale werking van het apparaat kan beïnvloeden.



De kookzone is heet zelfs na gebruik voor een gedurende tijdsperiode. Niet aanraken, wees voorzichtig voor brandwonden veroorzaakt door de hoge temperatuur.

! Verplicht

1. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke apparaten, zoals:

- Personeel keuken gebieden in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- Bed and breakfast soort omgevingen.
- Gebruik binnenshuis.

2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen. Rekening houdend met de veiligheid van het gebruik van het apparaat.

3. Laat de inductiekookplaat nooit werken zonder voedsel in de pan, anders zal de operationele prestaties kunnen worden aangetast, hierdoor kan er gevaarlijke situaties ontstaan.



Waarschuwing

1. Wij stellen voor dat u regelmatig moet controleren of er geen object (glas, papier, etc) die de inlaat onder uw inductiekookplaat kunnen belemmeren.
2. De instructies moet worden vermeld dat de toestellen niet zijn bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening systeem.
3. Houd elektrische apparaten buiten bereik van kinderen of houdt persoon op de hoogte. Laat kinderen het apparaat niet gebruiken zonder toezicht.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud gebruiker zal niet gedaan worden door kinderen zonder toezicht.

ii. PRODUCT INTRODUCTIE

De inductiekookplaat kan aan verschillende kookmethodes voldoen door elektromagnetische verhitting, hoog thermisch rendement, veilig en betrouwbaar, gemakkelijk te reinigen.

prestaties parameters model Applied

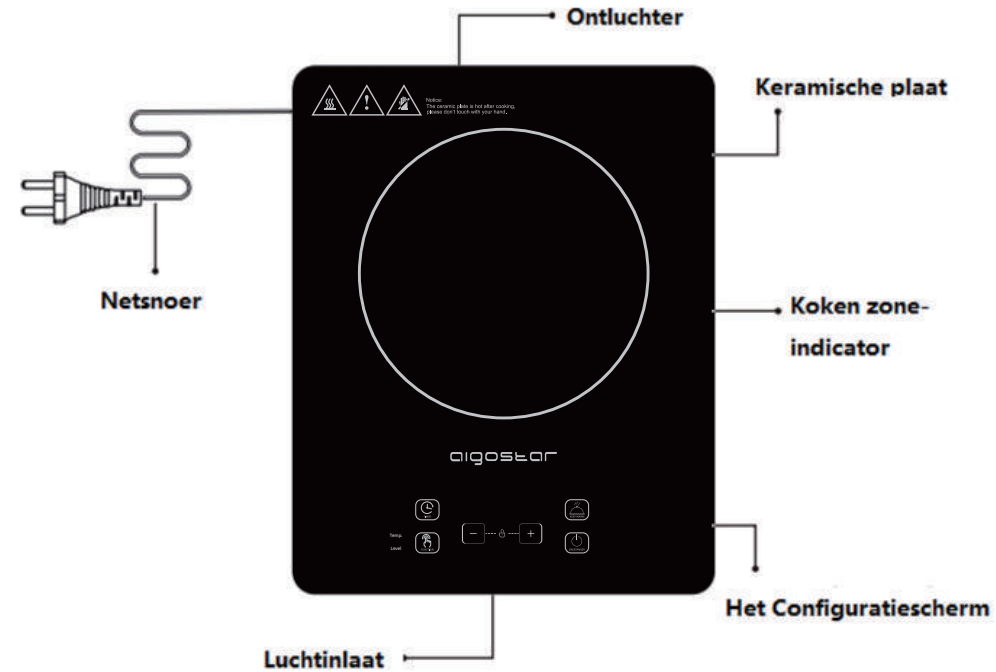
Spanning	frequentie	Nominaal vermogen	Afmetingen (mm)	Gewicht (kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Model identificatie	8433325504038
Type kookplaat	Draagbare kookplaat
Aantal kookzones en/of gebieden	1 zone
Verwarmingstechnologie (inductie kookzones en kookruimten, stralende kookzones, stevige platen)	Inductie kookzones
Voor cirkelvormige kookzones of oppervlakte: diameter van bruikbaar oppervlak per verwarmde kookzone, afgerond per 5 mm	Φ 19.5 cm
Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg	199,5 Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	199,5 Wh/kg

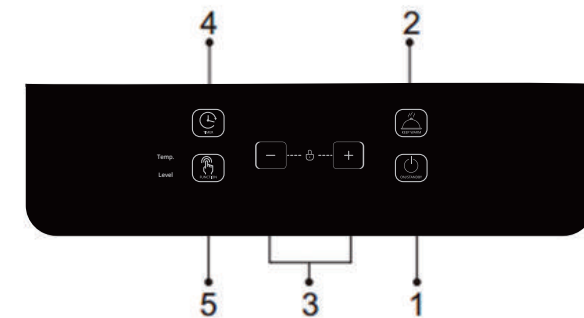
Het is aan te raden om stand 2 te selecteren om maximale energie-efficiëntie te bereiken.

Het energieverbruik van een huishoudelijk elektrische kookplaat wordt gemeten in Wh per kg water, dat verwarmd is in een genormaliseerde meting (Wh/kg), waarbij alle kookgerei onder gestandaardiseerde testomstandigheden wordt afgerond tot een decimaal. Standaard EN 60350-2:2013 werd gebruikt als referentie voor de meting en berekening.

Product Schets



Controlepaneel



1. ON / STAND-BY 2. Warmhoudfunctie
3. Lock 4. Timer 5. Functie

Voor het gebruik van nieuwe inductiekookplaat

1. Lees deze handleiding, lees vooral "Waarschuwingen" aandachtig door.

2. Verwijder alle beschermende folie die op de keramische plaat bevindt.

Gebruik de van de Touch Controls

1. De besturing reageren op te touch, dus je hoeft geen druk uit te oefenen.

2. Gebruik de bal van je vinger, niet de punt.

3. U hoort een pieptoon telkens wanneer een touch is geregistreerd.

4. Zorg ervoor dat de controles altijd schoon en droog is. Houdt ook rekening mee dat er geen object (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doek) is om het te bedekken. Ook een dunne laag water kan de controles beïnvloeden.



iii. GEBRUIK

1. Zet de pot op de keramische plaat

--- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd en houd gebruiksvoorwerpen uit de buurt van de onmiddellijke omgeving van de keramische plaat.

--- Zorg ervoor dat de pan die voedsel of vloeistof wordt geplaatst in het centrum van keramische plaat.

2. Sluit

--- Nadat de voeding is aangesloten, zal een pieptoon te horen zijn. Het display geeft "L", wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de

standby-modus staat.

3. Schakel

--- Na het indrukken van de "ON / STANDBY" knop, de inductie kookplaat is klaar voor het verwarmen. Druk op de 'Function' knop, de inductiekookplaat gaat verwarmen.

--- Na het indrukken van de "ON / STANDBY" knop, als er geen functietoets gedurende 10 seconden wordt ingedrukt, wordt de inductie kookplaat automatisch uitgeschakeld.

--- Na het indrukken van de functietoets, als er geen goede pot op de keramische plaat, de inductiekookplaat niet zal opwarmen en zal het alarm afgaan om aan te geven dat er een pot nodig is. Een minuut later, wordt het automatisch uitgeschakeld.

4. Functie

--- Na het inschakelen van de inductie kookplaat, druk op de "Function" toets om de temperatuur of het niveau te activeren.

--- U kunt de kracht aan te passen door te drukken op "+" of "-" knop.

--- U kunt de temperatuur aan te passen door te drukken op "+" of "-" knop.

5. Timer

--- Druk op de knop "Timer" om de timer te activeren. Wanneer de timer-indicator licht op en de nummers knippert op het display, druk op de "+" - knop om de tijdsduur aan te passen ". Instelbare timer van 1 minuut tot 3 uur.

--- Als de aanpassing is voltooid, wordt het nummer op het scherm worden getoond na het knipperen gedurende enkele seconden. De inductiekookplaat begint af te tellen.

--- De inductiekookplaat zal uitschakelen wanneer de standaard timer is bereikt, tenzij de gebruiker de timer zelf instelt.

6. Houd Warm

--- Druk op de "warm houden" om de warmte te behouden. In deze modus, de inductie kookplaat verwarmt de ingrediënten met zachte macht om een bepaalde temperatuur in de pot te houden.

Let op: In deze modus, kan de warmte niet worden aangepast.

7. Hoe te vergrendelen

--- Druk op de "+" en "-" om de lock functie te starten. De lock-lampje gaat branden. Nu is alleen de "ON / STANDBY" knop kan worden gebruikt de inductie kookplaat uit te schakelen, alle anderen hadelingen werken dan niet.

--- Druk op de "+" en "-" knop gedurende 3 seconden ingedrukt om de lock-functie af te sluiten. De lock-lampje gaat uit.

8. Schakel

--- Als de operatie voorbij is, schakelt de inductie kookplaat automatisch uit.

--- Druk op de "ON / STANDBY" knop het apparaat uit te schakelen. Let op: Raak het oppervlak niet aan wanneer tijdens het in gebruikname "H" wordt weergegeven, dit betekent dat de temperatuur hoog is. Terwijl "L" wordt weergegeven, betekent dit dat de temperatuur laag is.

iv. COMPATIBLE COOKWARE



ijzeren olie koekenpan

roestvrij stalen pot

ijzeren pan

ijzeren ketel



Emaille roestvrij
staal waterkoke



emaille keukengerei



ijzeren plaat

1. Voorwaarde voor pot materiaal: met magnetische inductie materialen.
2. Vorm eis: plat bodem, met een diameter van meer dan 15 cm en minder dan 20 cm.
3. Na het eerste gebruik, kan er witte vlekken op de bodem van de pot ontstaan, dit is normaal.
4. Gelieve giet wat azijn in de pot, verwarm het op ongeveer 60-80 °C, veeg de vlekken weg met een borstel.
5. Niet geschikte potten materiaal: glas, keramiek, aluminium, koper en andere niet-magnetisch materiaal.
6. Indien de pot verwijderd, zal de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen. De zoemer zal na 1 minuut, automatisch standby-modus gaan.

v. REINIGING EN ONDERHOUD

1. Voor het reinigen, schakel het apparaat uit en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het fornuisplaat van de inductiekookplaat niet meer warm is en beginnen met schoonmaken.
2. Na gebruik van de inductiekookplaat voor een lange tijd, zal er bij de opening van de opening van de luchtinlaat / luchtuitlaat stof en ander vuilopstapelen, veeg het weg met een zachte, droge doek. Stof in de lucht inlaat en andere kunnen worden gereinigd met behulp van een zachte borstel of een mini stofzuiger.
Let op: Gelieve niet te spoelen met water.
3. Voor olievlekken op het fornuis plaat, veegt het fornuis plaat met een zachte vochtige doek met een beetje tandpasta of een mild afwasmiddel. En dan met een zachte vochtige doek om het weg te vegen tot er geen vlek blijft.
4. Als het niet voor een lange tijd gebruikt wordt, dan kunt u de stekker uit het stopcontact halen. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat vrij van stof of en ongedierte blijft.

vi. PROBLEEMOPLOSSEN

Afwijkingen	controlepunten en oplossingen
Nadat de stekker in het stopcontact en druk op de toets "ON / STANDBY", weet de indicator en het display niet oplichten	Is de stekker goed aangesloten? Is de schakelaar, stopcontact, zekering of voedingskabel beschadigd?
De "ON / STANDBY" indicator licht op en het display werkt normaal, maar verwarming start niet.	Is de pot materialen juist? Is het toestel in "Preset" werk status? Voor andere oorzaken, neem het apparaat naar een reparatie en onderhoud plaats om het probleem vast te stellen.
Verwarmen stopt plotseling tijdens het proces.	Is de temperatuur van de olie te hoog bij het bakken van gerechten? Is de temperatuur van de omgeving zeer hoog? Is de luchtinlaat of luchtuitlaat van de inductie kookplaat geblokkeerd? Is de standaard opwarmtijd van de inductie kookplaat voorbij? De veiligheidbescherming van de inductie kookplaat begint, wacht een paar minuten en sluit het apparaat opnieuw om het te gebruiken.

noodgeval

Tijdens het gebruik, als er een aantal abnormale gevallen, dan kunt u de stekker onmiddellijk uit het contact trekken en de stroom uitzetten.

Voor eventuele falen van het product, neem dan contact op met de speciaal onderhoud afdeling of het customer service center.

vii. GARANTIE

Als er problemen optreden met het product, neem dan contact op met onze specifieke reparatie en onderhoud site of service center.

- Twee jaar garantie voor de inductie kookplaat.
- De start garantie datum verwijst naar de factuur openingsdatum van het product.
- Elk probleem wordt veroorzaakt door de volgende items is niet inbegrepen in de garantie:
 1. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, opslag of onderhoud door de klant.
 2. demonteren of repareren van het apparaat door een reparatie agent die niet door ons bedrijf wordt benoemd, wat resulteert in schade aan het apparaat.
 3. Het model op de factuur is anders dan die van het te repareren of het modelnummer van de factuur wordt gewijzigd.
 4. Geen geldige factuur.
 5. Schade als gevolg van overmacht
 6. De inductiekookplaat commercieel te gebruiken.
 7. Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen ontstaan door het gebruik van onze accessoires die niet bestemd zijn dit product.
 8. Het gebruik van het product in een niet-huishoudelijke omgeving wordt niet gedekt door de garantie scope.
 9. Probleem of problemen veroorzaakt door verkeerd gebruik vallen niet onder de garantie scope.
- Voor de producten buiten de garantie, de customer service center van het bedrijf zal u nog helpen.

viii. SPECIAL VERKLARING

Als er technische wijziging voor het product plaatsvinden, zal het worden bewerkt in de bijgewerkte versie van de handleiding. Houd er rekening mee dat we klanten niet afzonderlijk hiervan op de hoogte zullen brengen. Als het uiterlijk of de kleur van het product wordt gewijzigd, verwijzen wij u naar de echte apparaat als een standaard.

GARANTIE: 2 JAAR

Merci d'avoir acheté cette cuisinière à induction. S'il vous plaît lire attentivement ce manuel d'instructions avant utilisation et conservez-le soigneusement pour une utilisation future.

Les photos sont seulement pour la référence, s'il vous plaît garder le produit réel en tant que norme.

CONTENU

ENVIROMENTAL NOTE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉSENTATION DU PRODUIT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

COOKWARE COMPATIBLE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉPANNAG

WARRANTY

DECLARATION SPECIAL

ENVIROMENTAL NOTE

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU pour les déchets d'équipements électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil est disposé correctement, vous aiderez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, ce qui pourrait autrement être causé si elle était éliminée dans le mauvais sens.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être pris à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite l'élimination des déchets spécialiste. Pour de plus amples informations concernant le traitement, récupérer le recyclage de ce produit s'il vous plaît contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus de détails informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, s'il vous plaît contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



ÉLIMINATION: Ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères. Collection de ces ordures pour un traitement spécial est nécessaire.

i. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour des raisons de sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil ou des blessures aux personnes, s'il vous plaît respecter toutes les consignes de sécurité ci-dessous.

Ignorant les avertissements de sécurité peut entraîner des blessures.

Cet appareil ne prend pas en considération les situations suivantes:

- L'utilisation par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance;
- Enfants traitant comme un jouet.

Symbôles :


Interdit



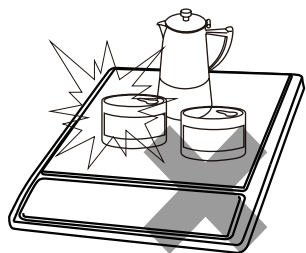
Obligatoire



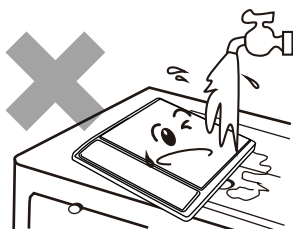
Avertissement



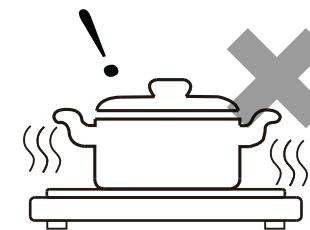
Attention



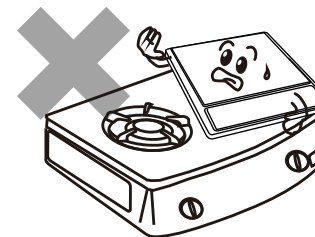
Ne jamais chauffer des aliments dans des contenants scellés, tels que produits compressés, bidons, ou des pots à café, afin d'éviter une explosion provoquée par la dilatation thermique.



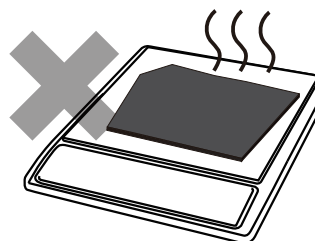
Ne rincez pas directement cette cuisinière à induction sous l'eau. Ne pas répandre de l'eau ou de la soupe dans les parties internes de la Cuisinière à induction.



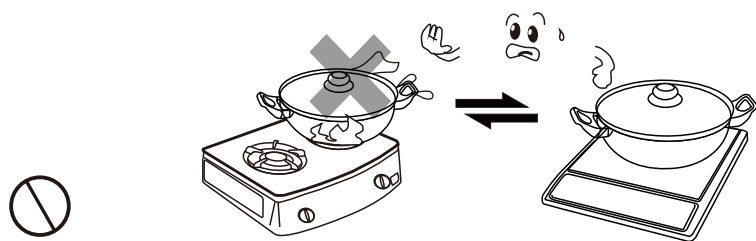
Pour éviter d'affecter les performances du produit et pour éviter les blessures, ne pas chauffer les pots vides. En cours d'utilisation, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant longtemps. En quittant l'appareil sans surveillance, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le pot.



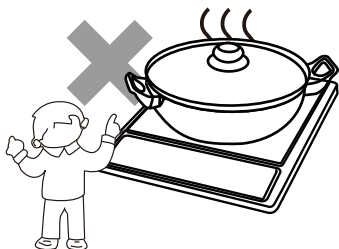
Pour éviter les accidents, ne placez pas la cuisinière à induction, lors de l'utilisation, sur un réchaud à gaz (les lignes magnétiques peut chauffer les pièces métalliques de la cuisinière à gaz).



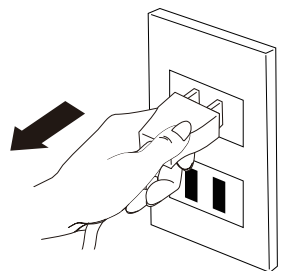
Ne pas chauffer le fer éléments sur la cuisinière à induction plaque chauffante pour éviter le danger causé par des températures élevées.



Les ustensiles fournis pour la cuisinière à induction peut uniquement être utilisé pour cuire avec lui. Ces ustensiles de cuisine ne peut pas être utilisé sur les deux Cuisinière à induction et cuisinière à gaz.



Pour éviter des blessures telles que brûlures, ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.



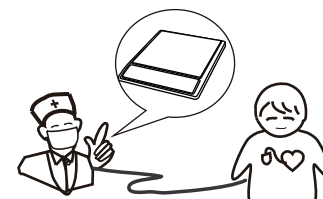
Débranchez le cordon d'alimentation de la sortie après utilisation pour éviter tout risque d'incendie et/ou d'endommager les composants électroniques, causées par de longues heures de connexion électrique.



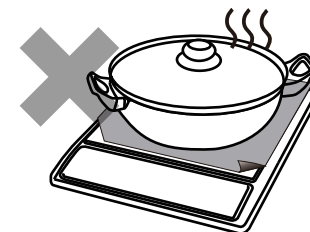
Pour éviter tout danger, n'insérez aucun objet étranger, tels que du fil de fer, ni bloquer l'ouverture de ventilation d'air ou air port d'entrée.

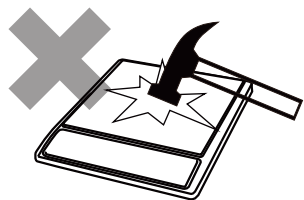


Les gens avec des stimulateurs cardiaques devraient consulter un médecin. Utilisez l'appareil uniquement après confirmation qu'il n'affecte pas le stimulateur cardiaque.

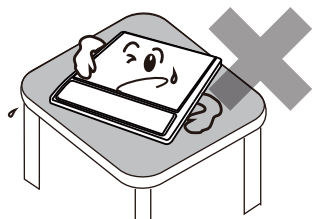


Pour éviter tout danger, ne placez pas de papier, une feuille d'aluminium, d'un tissu ou d'autres articles inadapté Sur la cuisinière à induction plaque chauffante pour chauffage indirect.

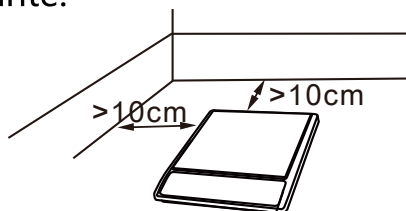




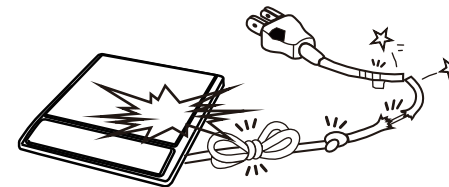
Pour éviter tout dommage, pour éviter de causer des impacts sur la plaque chauffante. S'il est endommagé, veuillez cesser de l'utiliser et portez-la à un site de réparation et de maintenance de l'avoir remplacée.



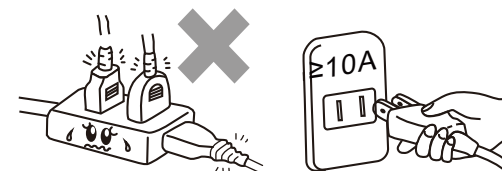
Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction, ne le mettez pas sur toute plateforme métallique (tels que le fer, l'acier inoxydable, l'aluminium), ou placer un tampon non métallique inférieure à 10cm d'épaisseur sur la plaque chauffante.



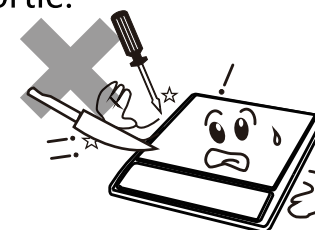
Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction, placer horizontalement et permettre à au moins 10cm d'espace libre entre les côtés et l'arrière de la Cuisinière à induction et le mur. Ne pas utiliser la cuisinière à induction dans les espaces étroits. Pour éviter d'entraver la libération de la chaleur, ne couvrent pas l'ouverture de ventilation.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.



Veuillez utiliser un dédié et prise de courant de haute qualité, avec puissance nominale élevée, supérieure ou égale à 10A. N'utilisez pas de prises de mauvaise qualité. Ne pas partager la prise d'alimentation avec les appareils électriques avec des puissances nominales élevées, tels que les climatiseurs, les poêles électriques etc. pour éviter les incendies provoqués par de surcharger la sortie.



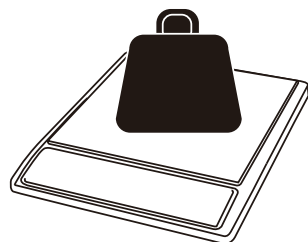
Ne touchez pas la plaque de la cuisinière avec des outils tranchants afin d'éviter les fissures ou d'endommager la plaque. Si vous constatez des fissures sur la plaque de la cuisinière, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique pouvant survenir.



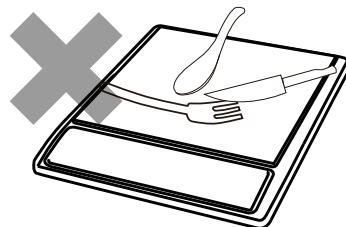
Lorsque vous utilisez la cuisinière à induction ou après utilisation, veuillez garder propre. Protéger la cuisinière à induction de bugs, la poussière et l'humidité. Éviter de laisser tourner les cafards etc tombent dans les parties internes de la Cuisinière à induction et de causer un court-circuit de la carte électrique. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, veuillez la nettoyer et mettez-la dans un sac en plastique pour les stocker.



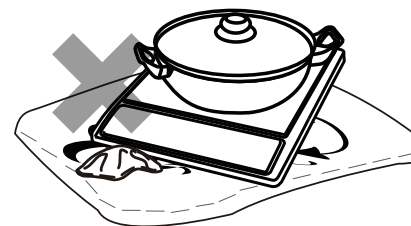
La cuisinière ne peut pas être surchargée. Surcharge la plaque peut endommager le couvercle en plastique et la plaque de la cuisinière.



Des objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et les couvercles, ne devrait pas être mis sur la surface de la zone de cuisson, car ils peuvent devenir chauffée.



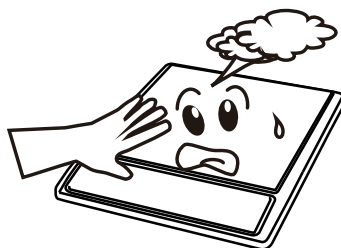
Ne pas utiliser la cuisinière à induction près d'une cuisinière à gaz, poêle du kérosène, cuisinière à gaz ou dans tout l'espace avec un fichier ouvert ou un environnement avec une température élevée.



Ne pas utiliser la cuisinière à induction en le plaçant sur un tapis, nappe ou du papier fin pour éviter de bloquer l'ouverture d'admission d'air ou de sortie d'air, ce qui entraîne l'ouverture d'influer sur l'émission de chaleur.



Toujours nettoyer la cuisinière à induction pour éviter désordre de pénétrer dans le ventilateur, ce qui pourrait influencer sur le fonctionnement normal de l'appareil.



Lors du fonctionnement de l'appareil ou après avoir déplacé le pot, la zone de cuisson reste chaude pendant une période de temps. Ne le touchez pas, soyez prudent de brûlures causées par la température élevée.

! Obligatoire

1. Cet appareil est destiné à être utilisé dans le ménage et un appareil similaire, tels que:
zones de cuisine -PERSONNEL dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- maisons de ferme;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- Les environnements de type chambres d'hôtes.
- Utilisation en intérieur.
2. Cet appareil n'a pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été donnés surveillance ou instruction. Compte tenu de leur sécurité d'utilisation de l'appareil.
3. Ne jamais avoir l'induction de travailler sans nourriture à l'intérieur, sinon sa performance opérationnelle peut être affectée et le danger peut arriver.



Avertissement

1. Nous suggérons que vous devez vérifier régulièrement qu'il n'existe pas d'objet (verre, papier, etc.) ce qui pourrait faire obstacle à l'entrée sous votre cuisinière à induction.
 2. Les instructions déclarent que les appareils ne sont pas destinés à être exploités par le biais d'un minuteur externe ou système de contrôle à distance séparé.
 3. Gardez appareil électrique hors de portée des enfants ou de l'informer personne. Ne les laissez pas utiliser l'appareil sans surveillance.
 4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Nettoyage et maintenance de l'utilisateur ne doit pas être pris par des enfants sans surveillance.

ii. Présentation du produit

La cuisinière à induction est en mesure de répondre à divers types de demandes de cuisson par chauffage électromagnétique, un rendement thermique élevé, est sûre et fiable, facile à nettoyer.

Paramètres de performance

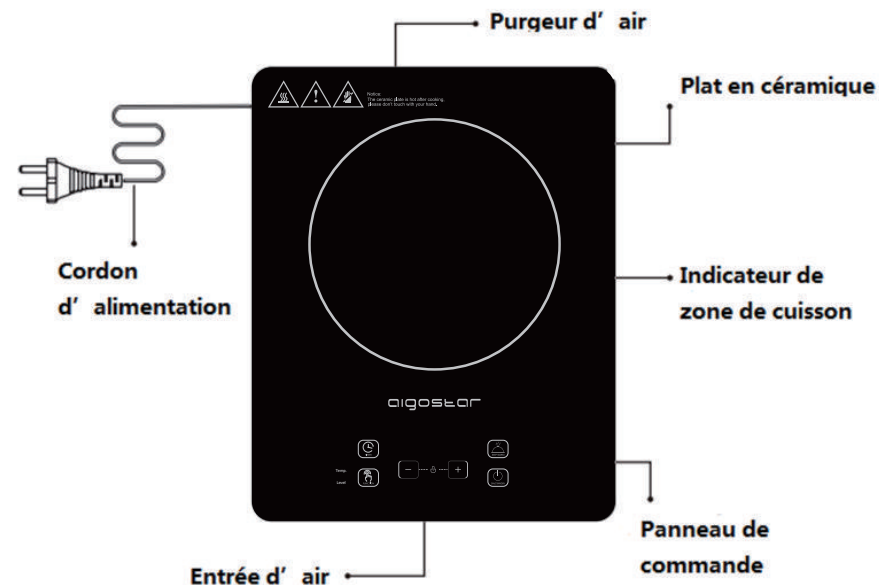
Modèle	Appliqué	Tension / fréquence	nominale	Dimension (mm) Poids (kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Modèle	8433325504038
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson portable
Nombre de zones de cuisson	Une zone
Technique de chauffe (zones de cuisson à induction et surfaces de cuisson, zones de cuisson à rayonnement, plaques pleines)	Zones de cuisson à induction
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondie au plus proche de 5 mm.	Φ 19.5 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface calculée par kg (cuisson électrique CE)	199,5 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique EC)	199,5 Wh/kg

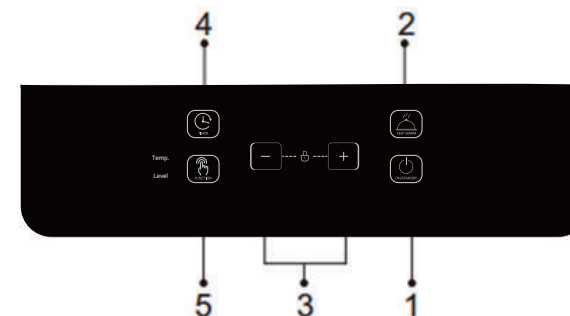
Il est recommandé de sélectionner le niveau de réglage de puissance 2 pour obtenir une efficacité énergétique maximale.

La consommation d'énergie d'une table de cuisson électrique domestique est mesurée en Wh par kg d'eau chauffée dans une mesure normalisée (Wh/kg) en considérant toutes les pièces de cuisson dans des conditions d'essai normalisées et arrondie à la première décimale. La norme EN 60350-2:2013 a été utilisée comme référence pour la mesure et le calcul.

Produit Croquis



Panneau de commande



- 1. Marche/Veille
- 2. Garder chaud
- 3. Verrou
- 4. Minuterie
- 5. Fonction

Avant à l'aide de nouvelle cuisinière à induction

1. Lisez ce guide, en prenant note en particulier de la "Avertissements de sécurité".
2. Retirez tout film de protection qui peuvent être encore sur votre plaque en céramique.

En utilisant les commandes tactiles

1. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer une pression.
2. Utilisez la boule de votre doigt, pas sa pointe.
3. Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
4. Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs, et qu'il n'y a aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une mince pellicule d'eau peut rendre les contrôles difficiles à exploiter.



iii. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Placer le pot sur la plaque en céramique
 - S'assurer que les bouches d'aération ne sont pas bloqués et garder des ustensiles loin des environs immédiats de la plaque en céramique.
 - Assurez-vous que la batterie de cuisine qui a la nourriture ou le liquide est placé au centre de la plaque en céramique.
2. Plug In
 - Après le bloc d'alimentation est connecté, un bip se fera entendre. L'affichage indique "L", indiquant que la cuisinière à

induction est en mode veille.

3. Tournez sur

--- Après avoir appuyé sur la touche " MARCHE/VEILLE " bouton, la Cuisinière à induction est prêt pour le chauffage. Appuyez sur le bouton " Fonction ", la Cuisinière à induction entre dans le mode de chauffage.

--- Après avoir appuyé sur la touche " MARCHE/VEILLE " bouton, si aucune fonction bouton est enfoncé pendant 10 secondes, la Cuisinière à induction s'éteint automatiquement.

--- Après avoir appuyé sur le bouton de fonction, s'il n'y a pas de propre pot sur la plaque en céramique, la Cuisinière à induction ne chauffera pas et l'alarme sonore retentit pour indiquer qu'un pot est nécessaire. Une minute plus tard, il s'éteindra automatiquement.

4. Fonction

---Après la commutation sur la cuisinière à induction, appuyez sur le bouton " Fonction " pour entrer dans le mode de température ou niveau.

--- Vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur la touche "+" " ou le bouton "-".

--- Vous pouvez régler la température en appuyant sur la touche "+" " ou le bouton "-".

5. Programmeur

--- Appuyer sur le bouton "Timer" pour entrer dans le mode de minuterie. Lorsque le voyant du minuteur s'allume et les chiffres clignote sur l'affichage, appuyez sur la touche "+" " ou "-" " pour régler la durée. Minuteur réglable de 1 minute à 3 heures.

--- quand le réglage est terminé, le numéro sur l'écran sera affiché après clignoter pendant quelques secondes. La Cuisinière à induction commence le décompte semé.

--- La cuisinière à induction va s'arrêter lorsque la temporisation par défaut est atteint à moins que l'utilisateur fixe Le minuteur lui-même.

6. Garder au chaud

--- Appuyer sur le "tenir au chaud " bouton pour maintenir la chaleur. Sous ce mode, la Cuisinière à induction chauffe les ingrédients avec puissance douce pour maintenir une certaine température à l'intérieur de la cuve.

Remarque : Sous ce mode, la puissance ne peut pas être ajustée.

7. Comment verrouiller

--- Appuyer sur le "+" et "-" pour lancer la fonction de verrouillage. L'indicateur de verrouillage s'allume. Maintenant seul le "MARCHE/VEILLE" bouton peut être utilisé pour couper la cuisinière à induction, toutes les autres opérations sont interdites.

--- Appuyer sur le "+" et le bouton "-" pendant 3 secondes pour quitter la fonction de verrouillage. L'indicateur de verrouillage s'éteint.

8. Couper

--- lorsque la durée de fonctionnement est de plus, la Cuisinière à induction s'éteint automatiquement.

--- Appuyer sur la touche "Marche/Veille" pour éteindre l'appareil. Remarque : Ne touchez pas la surface de la céramique alors que "H" est affiché, cela signifie que la température élevée. Alors que "L" est affiché, cela signifie que la température basse.

iv.. COMPATIBLE BATTERIE DE CUISINE



Fer poêle à frire à l'huile



pot en acier inoxydable



Fer pan



Bouilloire du fer



Bouilloire en acier inoxydable émail



Ustensile de cuisson émail



Plaque de fer

1. Exigence de pot matériaux : contenant de l'induction magnétique de matériaux.

2. Exigence de forme: plat en bas, avec le diamètre plus de 15cm et moins de 20cm.

3. Après la première utilisation, certaines taches blanches apparaissent au fond du pot. Ceci est normal.

4. Veuillez verser un peu de vinaigre dans la casserole, chauffer à environ 60-80°C, puis essayez les taches loin avec le pinceau.

5. Incompatible matériel: verre, pots en céramique, en aluminium, cuivre et autres matériaux non magnétiques.

6. Si le pot retiré, la Cuisinière à induction va arrêter le chauffage immédiatement. Après le bruit retentit pendant 1 minute, il passe en mode veille automatiquement.

v. Nettoyage et entretien

1. Avant le nettoyage, veuillez éteindre l'appareil et débranchez ensuite le bouchon de poudre de la prise d'alimentation. Attendre jusqu'à la plaque de la cuisinière de la Cuisinière à induction n'est pas chaud et commencer le nettoyage.

2. Après utilisation de la Cuisinière à induction pour une longue période, l'ouverture de sortie d'air de l'admission d'air/s'accumuleront avec de la poussière ou d'autres saletés, veuillez l'essuyer avec un chiffon sec et doux. De la poussière dans l'admission d'air et d'autres peut être nettoyé à l'aide d'une brosse douce ou d'un min aspirateur.

Remarque : veuillez ne pas le rincer avec de l'eau.

3. Pour les taches d'huile sur la plaque de la cuisinière, essuyer la plaque de la cuisinière en utilisant un chiffon humide mou avec un peu de pâte à dents ou de détergent doux. Puis utilisez un chiffon doux chiffon humide pour l'essuyer jusqu'à ce qu'aucune tache persiste.

4. Lorsque vous ne l'utilisez pas pendant un long moment, veuillez débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur et de protéger la cuisinière à induction de toute poussière ou de bogues.

vi. Dépannage

Anomalies		Principaux points de contrôle et de dépannage
Après avoir branché le cordon d'alimentation et en appuyant sur la touche "ON / STANDBY", l'indicateur et l'affichage ne s'allument pas.		est la fiche d'alimentation sont-ils correctement raccordés ? C'est le contacteur, prise électrique, le fusible ou le cordon d'alimentation endommagé?
L'indicateur "ON / STANDBY" allume et l'affichage fonctionne normalement, mais le chauffage ne démarre pas.		Est le pot matériaux bon? Est l'appareil en s "Preset" statut de travail? Pour d'autres causes, veuillez prendre l'appareil à un site de réparation et de maintenance d'être fixe.
Chauffage soudainement arrête pendant le processus.		Est la température de l'huile trop élevée lors de friture de plats? Est la température de l'air ambiant très élevé? Est l'entrée d'air ou de sortie d'air du Cuisinière à induction bloqué? Est la valeur par défaut de temps de chauffage de la Cuisinière à induction plus? Cuisinière bloqué? Est la valeur par défaut de temps de chauffage de la Cuisinière à induction plus? L'auto-protection de la sécurité de la Cuisinière à induction commence, patientez quelques minutes et connectez le câble d'alimentation à utiliser.
Code de l'échec	E3 E6	Attendez moment et appuyer sur la touche "Marche/Veille" bouton lorsque la température de la plaque chauffante devient normale, l'induction de la plaque chauffante fonctionne comme d'habitude.
	E7 E8	Couper la plaque chauffante, quand la tension redevient normal, puis tournez sur la plaque chauffante, il fonctionnera comme d'habitude.
	E1 E2 E4 E5 Eb	Veuillez contacter le département de maintenance spéciale.

Urgence

Pendant l'utilisation, s'il y a des cas anormaux, s'il vous plaît débrancher immédiatement et débrancher l'alimentation.

Pour toute défaillance du produit, s'il vous plaît contacter le service d'entretien spécial ou le centre de service à la clientèle.

vii. GARANTIE

Si des problèmes surviennent avec le produit, s'il vous plaît contacter notre site de réparation et d'entretien spécifique ou un centre de service.

- Deux ans de garantie pour la cuisinière à induction.
- La date de garantie à partir se réfère à la date d'ouverture de la facture du produit.
- Tout problème causé par les éléments suivants ne sont pas inclus dans la garantie:
 1. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, le stockage ou l'entretien par le client.
 2. Démontez ou réparez l'appareil par un agent de réparation qui ne sont pas nommés par notre société, entraînant des dommages à l'appareil.
 3. Le numéro de modèle sur la facture est différente de celle du produit à réparer, ou le numéro de modèle sur la facture est modifié.
 4. Aucune facture valide.
 5. Les dommages dus à la force majeure.
 6. Mettre la cuisinière à induction à un usage commercial.
 7. Nous ne sommes pas responsables des accidents résultant en raison de l'utilisation de nos accessoires ne sont pas conçus pour ce produit.
 8. L'utilisation du produit dans un environnement non-ménages ne sont pas couverts par le champ d'application de la garantie.
 9. Man-made émission ou problèmes causés par une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par le champ d'application de la garantie.
- Pour ces produits au-delà de la garantie, le centre de service à la clientèle de l'entreprise sera toujours vous servir chaleureusement.

viii. DECLARATION SPECIALE

S'il y a modification technique pour le produit, il sera édité dans la version mise à jour du manuel d'instruction. S'il vous plaît être conscient que nous ne serons pas informer les clients de ce séparément. Si l'apparence ou la couleur du produit est modifiée, s'il vous plaît se référer à l'appareil réel en tant que norme.

GARANTIE : 2 ANS

Obrigado por adquirir este fogão de indução . Por favor, leia cuidadosamente este manual antes de usar e guarde-o cuidadosamente para uso futuro.

As imagens são apenas para referência, por favor, mantenha o produto real como padrão.

Conteúdo

CUIDADO DO MEIO-AMBIENTE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INTRODUÇÃO DO PRODUTO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

TREN DE COZINHA COMPATÍVEL

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

GARANTIA

DECLARAÇÃO ESPECIAL

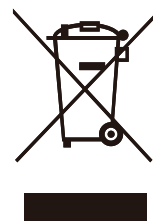
NOTA AMBIENTAL

Este aparelho está marcado em conformidade com a directiva europeia 2012/19/EU, para Resíduos de Equipamentos Electrónicos (REEE) . Ao assegurar que este aparelho seja descartado corretamente , você ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se foram eliminados de forma errada.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Ele deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos .

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especialista . Para mais informações sobre o tratamento , recuperar a reciclagem deste produto, por favor contactar o seu município , o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde comprou.

Para mais detalhes informações sobre o tratamento , recuperação e reciclagem deste produto , entre em contato com a prefeitura local, o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



ELIMINAÇÃO : Não deite este produto no lixo comum . Recolha dos referidos resíduos separadamente para tratamento especial é necessário.

i. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Por razões de segurança e para evitar danos no aparelho ou ferimentos em pessoas, por favor deve cumprir todas as instruções de segurança abaixo. Ignorando os avisos de segurança podem resultar ferimentos.

Este aparelho não leva em consideração as seguintes situações:

- Uso por crianças ou pessoas deficientes sem supervisão ;
- Crianças tratando -o como um brinquedo.

Símbolos:

Proibido



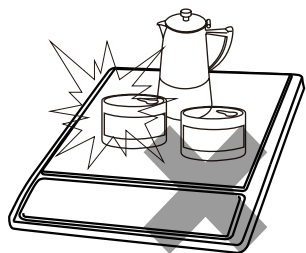
Obrigatório



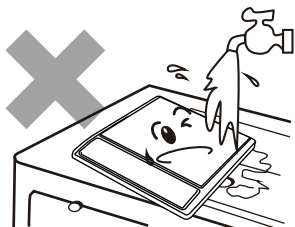
Perigo



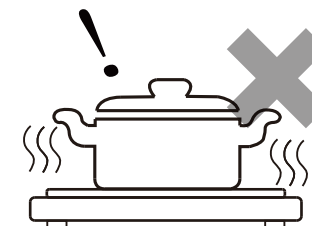
Atenção



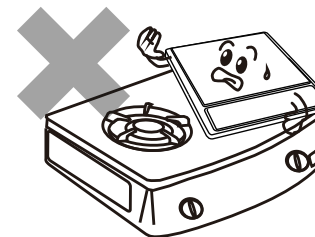
Nunca aquecer alimentos em recipientes fechados , tais como produtos compactados , latas ou potes de café , para evitar a explosão, causada pela expansão térmica .



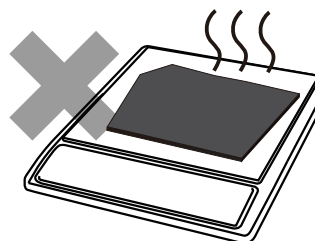
Não enxaguar diretamente esse fogão de indução sob a água. Não derrame água ou sopa para as partes internas do fogão de indução .



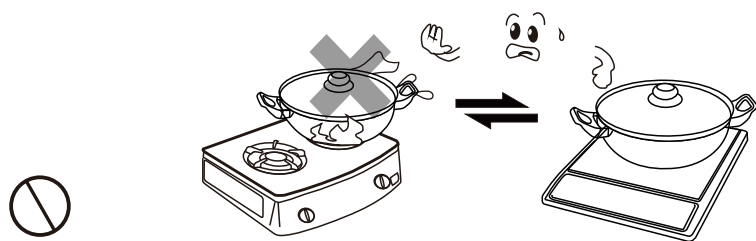
Para evitar afetar o desempenho do produto e para evitar ferimentos, não aquecer panelas vazias . Quando estiver em uso, não deixe o aparelho sem supervisão por um longo tempo . Ao deixar o aparelho sem supervisão , verifique se há água suficiente na panela.



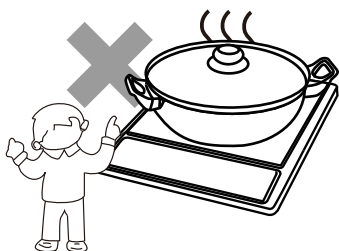
Para evitar acidentes , não coloque o fogão de indução, quando em uso, no fogão a gás (as linhas magnéticas podem aquecer as partes metálicas do fogão a gás) .



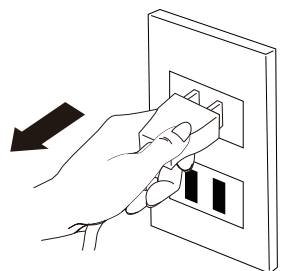
Não aqueça itens de ferro sobre o fogão de indução ou placa de aquecimento para evitar o perigo causado por altas temperaturas.



Os utensílios fornecidos para o fogão de indução só podem ser usados para cozinhar com ele. Estes utensílios de cozinha não podem ser usados em fogões de gás.



Para evitar lesões, como queimaduras, não deixe as crianças utilizar o aparelho sozinho.



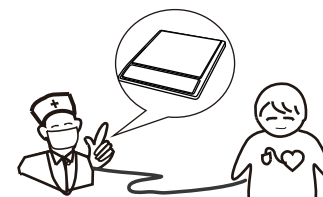
Desconecte o cabo de alimentação da tomada após o uso, para evitar incêndios e / ou danificar os componentes eletrônicos, causados pela ligação elétrica prolongada.



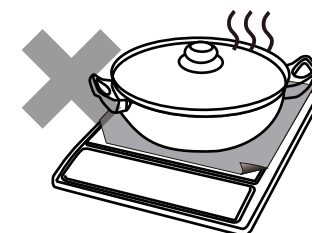
Para evitar o perigo, não insira qualquer objeto estranho, como fio de ferro, nem bloqueie a abertura de ventilação de ar ou a porta de entrada de ar.

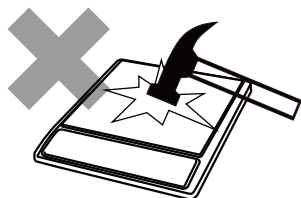


As pessoas com pacemakers cardíacos devem consultar um médico. Utilize este aparelho apenas depois de confirmar que ele não afeta o pacemaker.

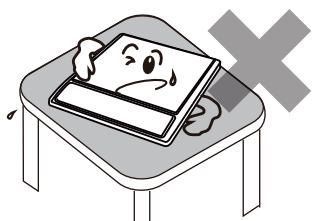


Para evitar o perigo, não coloque papel, folha de alumínio, panos ou outros artigos inadequados para o fogão de indução, placa de aquecimento para o aquecimento indireto.

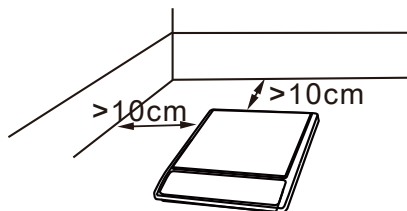




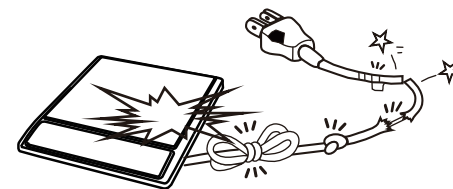
Para evitar danos, evitar causar impactos sobre a placa de aquecimento . Se estiver danificado, por favor, pare de usá-lo e deve levá-lo para ser reparado num serviço técnico adequado.



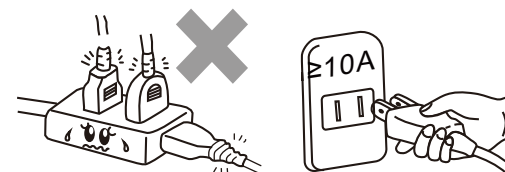
Ao usar o fogão de indução, não deve colocá-lo em qualquer plataforma de metal (tais como ferro, aço inoxidável, alumínio) , ou colocar uma almofada de não-metal menos de 10 cm de espessura na placa de aquecimento .



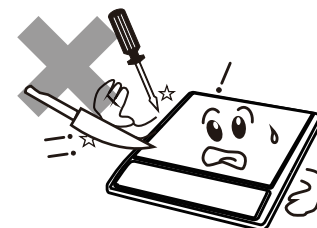
Ao usar o fogão de indução , coloque -o na horizontal e permita que pelo menos hajam 10 cm de espaço livre entre os lados e de trás do fogão de indução e a parede. Não use o fogão de indução em espaços estreitos . Para permitir uma boa ventilação, não cubra a abertura de ventilação .



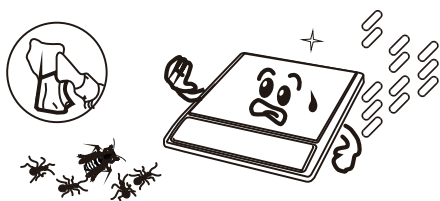
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante , agente de assistência semelhante, pessoas qualificadas, a fim de evitar situações de risco .



Por favor, use uma tomada de energia de qualidade e com alto nível de potência , igual ou superior a 10A . Não utilize tomadas de má qualidade. Não compartilhe a tomada de energia com aparelhos eléctricos de alta potência , como ares condicionas, fogões eléctricos, etc , para evitar incêndios causados por sobrecarga na tomada.



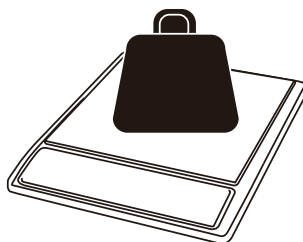
Não toque na placa de fogão com ferramentas afiadas para evitar rachaduras ou danos na placa . Se craqueamento é encontrado na placa de fogão, desligue o aparelho para evitar qualquer choque eléctrico que possa ocorrer.



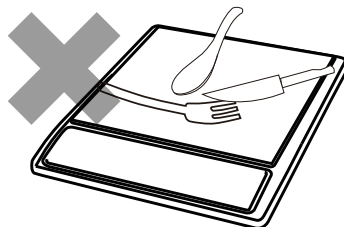
Ao usar o fogão de indução ou após o uso , por favor mantê-lo limpo . Proteja o fogão de indução de insetos , poeira e umidade. Evite deixar baratas etc., cair nas partes internas do fogão de indução e causando um curto-circuito do quadro eléctrico . Quando não está em uso por um longo período , por favor, limpá-lo e colocá-lo em um saco plástico para armazená-lo.



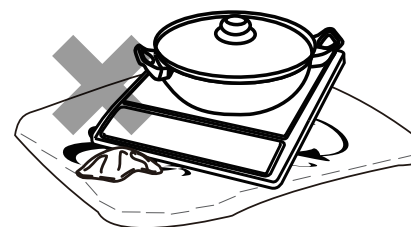
O fogão não pode ser sobrecarregado. Sobrecarregar a placa pode danificar a tampa e a própria placa .



Objetos de metal , tais como facas, garfos , colheres e tampas , não devem ser colocados sobre a superfície da área da cozinha, uma vez que podem aquecer.



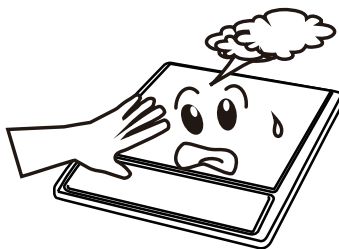
Não use o fogão de indução perto de um fogão a gás, fogão de querosene , ou em qualquer espaço com um arquivo aberto ou um ambiente com alta temperatura.



Não use o fogão de indução , colocando -o sobre um tapete , toalha de mesa ou papel fino para evitar o bloqueio da abertura de entrada de ar ou saída de ar , o que resulta em influenciar a emissão de calor .



Sempre limpe o fogão de indução para evitar que a sujidade entre no ventilador, o que poderia influenciar o funcionamento normal do aparelho.



Quando operar com o aparelho ou depois de retirar o recipiente, a área da placa permanecerá quente por um período de tempo. Não tocar , tenha cuidado com as queimaduras causadas pela altas temperaturas.

! Obrigatório

1. Este aparelho destina-se a ser usado na casa e locais semelhantes , tais como:
 - áreas de cozinha -equipe em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis , motéis e outros tipos de ambientes residenciais ;
 - alojamentos tipo bed and breakfast
 - utilizar só em interior.
2. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas , sensoriais ou mentais , ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções. Considerando a sua segurança ao utilizar o aparelho.
3. Nunca tenha o fogão de indução ligado se não estiver a cozinhar alimentos, caso contrário, pode ser perigoso.



Perigo

1. Sugerimos que você deve verificar periodicamente se há algum objeto (vidro, papel, etc) que possa obstruir a entrada sob o seu fogão de indução .
2. As instruções devem referir que os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
3. Mantenha aparelhos elétricos fora do alcance das crianças. Não deve deixá-los usar o aparelho sem supervisão.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
5. As crianças não devem brincar com o aparelho . A limpeza e a manutenção do usuário não deve ser feita por crianças sem supervisão.

ii. introdução do produto

O fogão de indução é capaz de atender as várias necessidades da cozinha por aquecimento eletromagnética, alta eficiência térmica , é seguro e confiável e fácil de limpar.

Parâmetros de desempenho

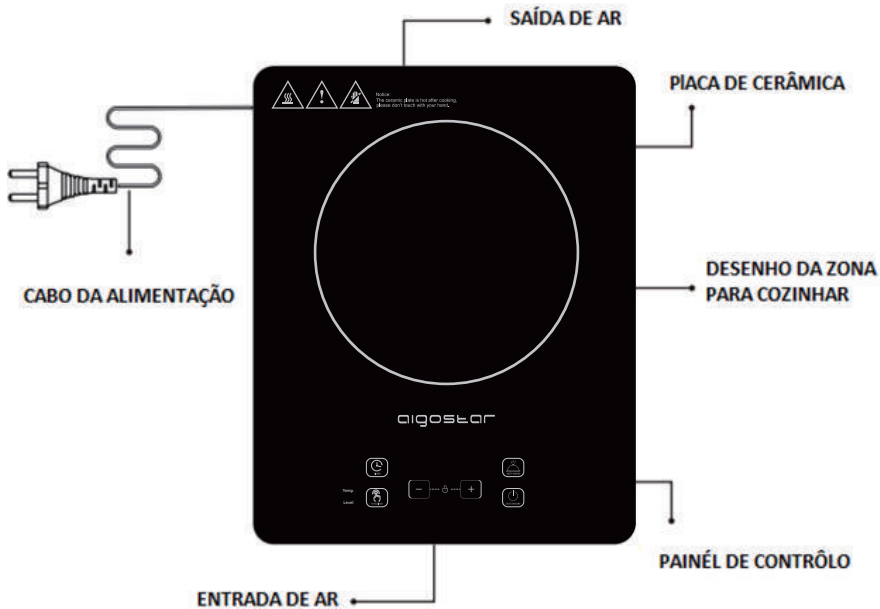
Modelo	Aplicado Voltagem/ frequ ência	Potência nominal	Dimensões(mm)	Peso(kg)
8433325504038	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350*280*68	2.8

Identificação do Modelo	8433325504038
Tipo de fogão	Fogão portátil
Número de zonas e / ou áreas de cozedura	1 zona
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução
Para zonas ou área de cozedura circular: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada para os 5 mm mais próximos	Φ 19.5 cm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg (cozinha elétrica CE)	199,5 Wh/kg
Consumo de energia para o fogão calculado por kg (placa elétrica EC)	199,5 Wh/kg

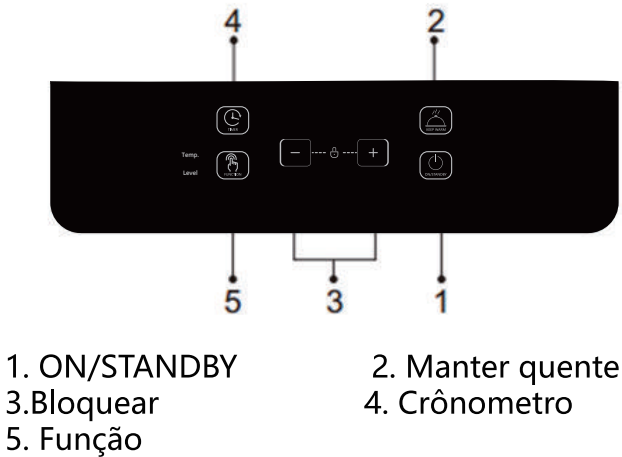
Recomenda-se selecionar o nível de configuração de energia 2 para alcançar a máxima eficiência energética.

O consumo de energia de uma placa elétrica doméstica (placa elétrica EC) é medido em Wh por kg de água aquecida em uma medida normalizada (Wh / kg), considerando todas as peças de utensílios de cozinha em condições de teste padronizadas e arredondadas para a primeira casa decimal. A norma EN 60350-2: 2013 foi utilizada como referência para medição e cálculo.

Esquema da placa



PAINÉL DE CONTRÔLO



Antes de usar o novo fogão de indução

1. Leia este guia , tomando nota especial da seção " Avisos de segurança " .
2. Remova qualquer película protetora que ainda pode estar no seu prato de cerâmica .
Usando os controles de toque
1. Os controlos respondem ao toque, assim você não precisa aplicar qualquer pressão.
2. Use a bola de seu dedo , não a ponta.
3. Você ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque está registrado.
4. Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os . Mesmo uma fina película de água pode fazer com que os controlos sejam difíceis de operar.



iii. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque a panela sobre a placa ceramic
--- Verifique se as aberturas de ventilação não estão bloqueados e mantenha os utensílios afastados da placa cerâmica.
--- Certifique-se a panela que tem alimentos ou líquidos é colocado no centro do prato de cerâmica .
2. Conectar o cabo da alimentação
--- Após a fonte de alimentação estar ligada , um sinal sonoro será ouvido. O visor mostra "L" , indicando que o fogão de indução está

em modo de espera.

3. Ligar

- Depois de pressionar o botão " ON / STANDBY" , o fogão de indução está pronto para o aquecimento . Pressione o botão "Function" , o fogão de indução entra no modo de aquecimento.
- Após pressionar o botão "ON / STANDBY" , se nenhuma tecla de função é pressionada por 10 segundos , o fogão de indução desliga-se automaticamente .
- Depois de premir o botão de função , se não houver uma panela adequada sobre a placa cerâmica , a panela de indução não vai aquecer -se e o alarme sonoro para indicar que um recipiente é necessário . Um minuto depois, desliga-se automaticamente .

4. Função

- Depois de ligar o fogão de indução , pressione o botão "Function " para entrar no modo de temperatura ou nível.
- Você pode ajustar o nível de potência com a tecla " + " ou botão "- " .
- Você pode ajustar a temperatura com a tecla " + " ou botão "- " .

5. Crômetro

- Pressione o botão " timer " para entrar no modo de temporizador. Quando o indicador do temporizador acende-se e os números piscam no visor, pressione o " + " ou - botão para ajustar o tempo de duração . temporizador ajustável de 1 minuto a 3 horas .
- Quando o ajuste estiver concluído, o número no visor será mostrado depois de piscar durante alguns segundos. O fogão de indução começa a contar o tempo.
- O fogão de indução vai desligar-se quando o temporizador terminar o tempo a menos que o usuário defina o próprio tempo no temporizador.

6. Manter quente

- Pressione a tecla " manter quente " para manter o calor . De acordo com este modo , a panela de indução aquece os ingredientes de uma forma suave para manter uma determinada

temperatura dentro da panela .

Anotação: Neste modo , a potência não pode ser ajustada.

7. Como bloquear

--- Pressione o "+" e o botão "_" para iniciar a função de bloqueio . O indicador de bloqueio acende-se. Agora apenas o botão "ON / STANDBY" pode ser usado para desligar o fogão de indução, são proibidas todas as outras operações.

--- Pressione o "+" e o "-" botão por 3 segundos para sair da função de bloqueio ". O indicador de bloqueio desliga-se.

8. Desligar

--- Quando o tempo de operação é longo, o fogão de indução desliga-se automaticamente .

--- Pressione o botão "ON / STANDBY" para desligar o aparelho.

Anotação: Não toque na superfície da cerâmica enquanto "H" é exibido , significa que a temperatura é elevada. Enquanto "L" é exibido , significa que está a baixa temperatura.

iv. TREN DE COZINHA COMPATÍVEL



Frigideira de ferro



panela de aço
inoxidável



panela de ferro



ferro



Chaleira de aço
inoxidável



utensílios de esmalte



chapa de ferro

1. Materiais necessários : materiais de indução magnética
2. Tamanho necessário: A base deve ter mais de 15 cm e menos de 20 cm.
3. Após a primeira utilização , algumas manchas brancas que aparecem na parte inferior da panela ou tacho é normal.
4. Por favor, despeje um pouco de vinagre na panela , aqueça-o em cerca de 60-80 °C , em seguida, limpe os pontos de distância com a escova .
5. Materiais incompatíveis com a placa : vidro, cerâmica, alumínio, cobre e outros materiais não-magnéticos.
6. Se retirar a panela ou o tacho a placa de indução vai parar o aquecimento imediatamente. Após o alarme soar durante 1 minuto , ele vai entrar em modo de espera automaticamente .

v. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar, por favor, desligue o aparelho em primeiro lugar e , em seguida, desligue a ficha da tomada . Espere até a placa do fogão de indução arrefecer e comece a limpeza.
2. Depois de usar o fogão de indução por um longo tempo , a abertura da tomada da entrada de ar acumula poeira ou outro tipo de sujidade , por favor, limpe-a com um pano macio e seco. Podem de ar e ser limpos usando uma escova macia ou um aspirador de pó .
Anotação: Por favor não lavar com água .
3. Para manchas de óleo na placa fogão, limpe a placa de fogão , utilizando um pano macio e úmido com um pouco ou detergente especial de placas de indução. E , em seguida, use um pano macio e úmido para limpá-lo até a mancha sair .
4. Quando não usar por um longo tempo , por favor, desligue a ficha da tomada de energia e proteja o fogão de indução de qualquer poeira ou sujidade.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ANORMALIDADES		Pontos de verificação e resolução de problemas
Depois de ligar o cabo de alimentação e pressionar a tecla "ON / STAND BY ", o indicador e display não se acendem		A ficha de alimentação está conectada corretamente? Está o interruptor , tomada de energia, fusível ou o cabo da alimentação danificado?
O indicador " ON / STAND BY " acende-se e o visor funciona normalmente, mas o aquecimento não é iniciado.		É o aparelho em s "Preset" status de trabalho ? Os materiais das panelas são os adequados? Para outras causas , por favor, levar o aparelho a um local de reparação e manutenção a fixar .
Aquecimento pára de repente durante o processo.		É a temperature demasiado alta para fritar? A temperature ambiente é demasiado alta? Esta a entrada de ar ou saída de ar do fogão de indução bloqueada ? A proteção de auto - segurança dos Cooker começa, aguarde alguns minutos e ligue, já pode usar.
Códigos dos falhos	E3 E6	Espere um momento e pressione o botão "ON / STANDBY ", quando a temperatura da placa de aquecimento se tornar normal, a placa de indução vai operar como de costume.
	E7 E8	Desligue o fogão , quando a tensão se tornar normal, e em seguida, ligue a placa , ela funcionará como de costume.
	E1 E2 E4 E5 Eb	Entre em contato com o departamento de manutenção especial.

Emergencia

Durante a utilização , se existem alguns casos anormais , por favor, desligue imediatamente e desconecte a alimentação .

Quando houver qualquer falha do produto, entre em contato com o departamento de manutenção especial ou o centro de atendimento ao cliente.

vi. GARANTIA

Se ocorrerem problemas com o produto, entre em contato com o nossa reparação e manutenção do site específico ou centro de serviço .

- Dois anos de garantia para a placa de indução
- A data de inicio da garantia refere-se à data da fatura do produto.
- Qualquer problema causado pelos seguintes itens não está incluído na garantia:

1. Os danos causados pelo uso incorreto , armazenamento ou manutenção por parte do cliente .
 2. Desmontar ou reparar o aparelho por um agente de reparação que não é nomeado pela nossa empresa , resultando em danos ao aparelho.
 3. O número do modelo na factura é diferente da do produto a ser reparado , ou o número do modelo na factura é modificado.
 4. Sem factura válida.
 5. Os danos causados por força maior.
 6. Colocar o fogão de indução para uso comercial.
 7. Nós não somos responsáveis por acidentes que surgem devido ao uso de nossos acessórios não concebidos para este produto.
 8. Utilizar o produto em um ambiente não-doméstico não está abrangido pelo âmbito da garantia.
 9. Os problemas causados pelo uso incorreto dos clientes, não são abrangidos pelo âmbito da garantia.
- Para os produtos além da garantia , o centro da empresa de atendimento ao cliente ainda irá atendê-lo atentamente.

vii. DECLARAÇÃO ESPECIAL

Se houver alteração técnicas no produto , ele será editado na versão atualizada do manual de instruções . Por favor, esteja certo de que vamos informar os clientes . Se o aparecimento ou a cor do produto formodificada , consulte o aparelho real como um padrão a seguir.

GARANTIA:2 ANOS