

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Manuel d'instructions
Handleiding
Instrukcja użytkowania
Manual de instrucciones**



**Induktionskochplatte
Induction Cooker
Plaque à induction
Inductievuur
Kuchenka indukcyjna
Cocina de inducción**

SIC-2000.2



Achtung:

Um die Gefahr von Verletzungen oder elektrischem Schlag zu vermeiden, beachten Sie bitte folgendes:

1. Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
2. Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
3. Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
4. Das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen.
5. Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
6. Stellen Sie keine leeren Gefäße auf dem Gerät ab.
7. Stellen/legen Sie keine Metallgegenstände auf dem Gerät ab.
8. Bitte erhitzen Sie auf keinen Fall Lebensmittel in versiegelten Behältern wie z. B. Konservendosen, ohne vorher den Deckel zu öffnen.
9. Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
10. Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, beschädigt ist oder fallengelassen wurde.
11. Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß fernhalten.
12. **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Einweisung wie das Gerät zu benutzen ist.
13. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
14. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!-

Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit Ihrem Arzt besprechen.

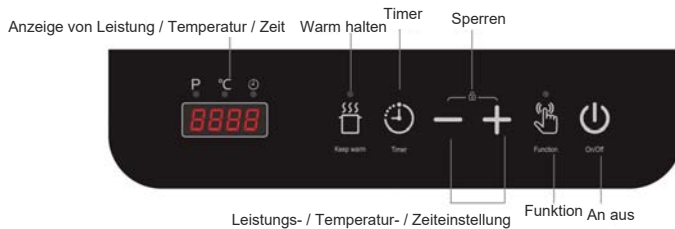
Inbetriebnahme des Gerätes

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Personenschäden führen.
 - Die Kochstellenoberflächen bestehen aus einer temperaturfesten Glaskeramik. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, das Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
 - Es wird empfohlen, keine kleinen metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
 - Achten Sie darauf, dass das am Topfboden erwärmte Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden. Der Topf darf auch nicht über das Bedienfeld oder den Rahmen gezogen werden!
 - Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf die Glasoberfläche legen.
 - Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
 - Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- / stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Induktionskochers zerstören kann.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Die heiße Oberfläche des Glasfeldes nicht berühren. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!
 - Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker zu ziehen.

Beschreibung



Bedienfeld



Bedienungsanleitung:

WARNUNG! Das Kochfeld verfügt über ein Vorheizsystem.

Wenn die Temperatur zu hoch ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Warten Sie in diesem Fall, bis die Kochzone abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten. Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Stunden Garzeit aus, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Befindet sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld ein Signalton. Wenn sich nach 60 Sekunden immer noch kein Kochgeschirr in der Kochzone befindet, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose. Sie hören ein Signal, das anzeigt, dass Sie das Kochfeld an eine Stromquelle angeschlossen haben. Die LED und die Kontrollleuchten leuchten kurz, dann wechselt die Maschine in den STANDBY-Modus und "L" wird im Display angezeigt.

- Stellen Sie den vollen Behälter auf das Kochfeld.
- Drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.
- Drücken Sie bei Bedarf die Funktionstaste, um zwischen den Modi "POWER" oder "TEMP" zu wählen. Bei Auswahl des Modus "POWER" heizt sich das Kochfeld auf 1600 W auf. Der Leistungswert wird ebenfalls im Display angezeigt. Wenn der Modus "TEMP" ausgewählt ist, beginnt das Kochfeld mit 180 ° C zu heizen. Die Temperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Drücken Sie die Aufwärts- oder Abwärts-Taste, um die Leistung von 200 W bis 2000 W oder die Temperatur von 60 ° C bis 240 ° C einzustellen.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um das Kochfeld auszuschalten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Lüfter nicht mehr arbeitet (ca. 1 Minute nach dem Ausschalten des Kochfelds).

Timer-Taste:

Sie können einen Zeitbereich von 1 bis 240 Minuten auswählen, nach dem sich das Kochfeld selbst ausschaltet.

- Drücken Sie nach dem Einschalten des Kochfelds die TIMER-Taste, um den Timer-Modus auszuwählen.
- Drücken Sie die Aufwärts- oder Abwärts-Taste, um die Zeitspanne einzustellen. Jeder Knopfdruck erhöht / verringert den Wert um 1 Minute. Wenn Sie gedrückt halten, erhöhen / verringern sich die Werte in Schritten von 10 Minuten.
- Der Countdown beginnt, sobald Sie die TIMER-Taste erneut drücken.

Leistung oder Temperatur können jederzeit während des Countdowns geändert werden. Dies hat keinen Einfluss auf den Timer.

Um die Timer-Funktion zu beenden, drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um das Kochfeld auszuschalten.

Sperrknopf :

- Während des Garvorgangs können Sie alle Tasten (außer der Ein / Aus-Taste) blockieren, um versehentliche Änderungen der Einstellungen zu vermeiden.
- Halten Sie gleichzeitig »Auf« und »Ab« gedrückt und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um alle Tasten zu sperren.
- Um die Sperrfunktion zu unterbrechen, halten Sie die LOCK-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Einstellungen werden wieder entsperrt.
- Wenn Sie die Ein / Aus-Taste drücken, wechselt das Gerät in den STANDBY-Modus.

Warmhalten

- Drücken Sie die Taste "Warm halten". Das Display zeigt "200" an, was 200 W Leistung bedeutet.
- Das Gerät arbeitet 2 Stunden und wechselt dann in den STANDBY-Modus.

Erwärmung:

Ausschalten: Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Stecken Sie es nicht sofort aus.

Es gibt eine Voreinstellung von 1 Minute, damit der Lüfter kontinuierlich arbeitet, bis das Gerät abgekühlt ist.

Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, nachdem der Lüfter den Betrieb eingestellt hat.

3. Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- nur Kochgeschirr mit magnetischem Boden
- Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen, emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden
- Kochgeschirr-Durchmesser von 12 bis 26 cm
- max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 6 Kg

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von
- weniger als 12 cm
- Keramiktöpfe, Hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

4. Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, das kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Keramikfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Gehäuse / Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die Kunststoffteile (auch Gehäuse und Bedienfeld) nicht zu beschädigen.
- Bitte keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.

5. Fehlerbehebung und Behandlung

E0	Es steht kein Gefäß auf dem Kochfeld / Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das Kochfeld
E1	IGBT sensor unter dem Kochfeld ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Wenden Sie sich an den Service
E2	IGBT ist überhitzt!	Wenden Sie sich an den Service
E3	Das Gerät wird mit zu hoher Spannung versorgt (> 270 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 – 240 V ~, 50/60 Hz angeschlossen ist.
E4	Das Gerät wird mit zu wenig Spannung versorgt (< 90 V)	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 – 240 V ~, 50/60 Hz angeschlossen ist.
E5	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sollte das Problem immer noch bestehen, wenden Sie sich an den Service und geben Sie den Fehlercode an.
E6	Die Elektronik ist überhitzt	Wenden Sie sich an den Service

Wenn das Problem durch die oben genannten Abhilfemaßnahmen / Steuerungen nicht behoben werden kann, ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenden Sie sich zur Überprüfung und Reparatur an den Kundendienst und geben Sie ggf. den Fehlercode durch.

Technische Daten

Netzspannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistung: 2000W

Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To avoid the risk of injury or electric shock, please note the following:

1. Do not touch the device or the power plug with wet hands.
2. Do not connect the device to the same power outlet as any other device.
3. The device must be connected to a suitable socket.
4. Never move the device by pulling the power cord.
5. Do not move the induction cooker during the cooking process or with hot cookware on the hob.
6. Do not place empty containers on the device.
7. Do not place any metal objects on the device.
8. Please do not heat food in sealed containers such as B. Food cans without first opening the lid.
9. Check the power cord for damage from time to time. Never use the device if the cable is damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
10. Do not use this device if it is malfunctioning, damaged, or has been dropped.
11. Do not leave the device unattended during operation. Keep children and other incompetent persons as well as persons under the influence of alcohol or medication away.
12. **WARNING:** This device is not intended for use by persons (including children), with limited physical, sensory or mental abilities, or with a lack of experience and / or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instruction from them on how to use the device.
13. Do not immerse the device in water or other liquids, do not put it in the dishwasher.
14. Maintenance and repair work may only be carried out by qualified specialists using original spare parts and accessories. Never try to carry out repairs on the device yourself!

Scientific tests have shown that induction cookers pose no threat. However, people who wear a pacemaker should discuss any protective instructions that may have to be observed with their doctor before use.

Commissioning the device

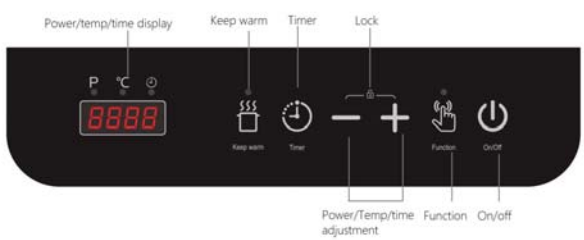
- Before connecting the device, check whether the voltage specified on the nameplate corresponds to the voltage supply in your house. Incorrect connection can cause serious damage to the device and too Cause personal injury.

- The hob surfaces are made of temperature-resistant glass ceramic. In the event of damage, even if it is only a small crack, immediately disconnect the device from the power supply and contact customer service.
- It is recommended that you do not place any small metal kitchen utensils, cooking lids or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the device is switched on, these objects could heat up.
- Make sure that the cookware that is heated on the bottom of the pan is only on the hob. It must not be placed on the control panel or on the frame. The pot must not be pulled over the control panel or the frame!
- Do not use any magnetizable objects such as Place credit cards, cassettes, etc. on the glass surface.
- To avoid overheating, do not place aluminum foil or metal plates on the surface of the device.
- The induction cooker must not be operated on a base containing iron or steel, as this can heat up and destroy the underside of the induction cooker. Do not insert any objects such as metal wire or tools into the ventilation slots (supply and exhaust air). Caution: This can cause electric shock.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note You: The induction cooker itself does not develop any heat during the cooking process. However, the temperature of the cookware warms the hotplate!
- If you are not going to use the device for a long time, we recommend pulling the power plug.

Product Configuration



Control Panel



Operation Instruction:

WARNING! The cooking hob has a preheating system.

If the temperature is too high, the device will turn off automatically. In this case, wait for the cooking zone to cool before turning it on again. The cooking hob switches off after 2 hours of cooking to prevent overheating.

If there are no cookware on the hob, an acoustic signal is emitted. If there is still no cookware in the cooking zone after 60 seconds, the appliance will switch off automatically.

Insert the power cord into a suitable socket. You will hear a signal sound that indicates that you have connected the hob to a power source. The LED and control lights are briefly lit, then the machine switches to STANDBY mode, and "L" is displayed in the display.

- Place the full container on the hob.
- Press the On / Off button to turn on the hob.
- If desired, press the "Function" key to select between "POWER" or "TEMP" mode. When the "POWER" mode is selected, the cooking hob starts to heat up to 1600 W. The power value is also displayed on the display. When the "TEMP" mode is selected, the cooking hob starts to heat with 180° C. The temperature is displayed on the screen.
- Press the up key or the down key to adjust the power from 200 W to 2000 W or temperature from 60 ° C to 240 ° C.
- When you are finished cooking, press the On / Off button to turn off the hob.
- Disconnect the plug from the socket when the fan stops working (about 1 minute after turning off the hob).

Timer button :

You can select a time range from 1 to 240 minutes after which the cooking hob will turn itself off.

- After switching the hob on, press the TIMER button to select timer mode.
- Press the up key or the down key to set the time span. Each push of a button increases / decreases the value by 1 minute. If you press and hold, the values increase / decrease in steps of 10 minutes.
- Countdown begins as soon as you press the TIMER button again.

Power or temperature can be changed at any time during the countdown. This does not affect the timer.

To quit the timer function, press the On / Off button to turn off the hob.

Lock button :

- During cooking, you can block all keys (apart from the On / Off button) to

prevent accidental changes in settings.

- Press and hold the »Up« and »Down« at the same time and hold for 3 seconds to lock all the keys.
- To interrupt the lock function, press and hold the LOCK key for 3 seconds. The settings are unlocked again.
- If you press the On / Off button, the machine switches to STANDBY mode.

Keep Warm function

- Press the "Keep Warm" button . The display shows "200" which means 200W power.
- The device works for 2 hours, then switches to STANDBY mode.

Warming :

Turn off: after use , switch off the appliance . Don't plug it out immediately . there's 1 minute preset for the fan continuous working until the unit cool down. After the cooling fan stops operation, unplug the appliance from the socket .

3. Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware

- only cookware with a magnetic base
- Stainless steel (with an iron core in the bottom), cast iron, enamelled pans with a magnetic base
- Cookware diameters from 12 to 26 cm
- Max. Weight of pot with contents not exceeding 6 kg

Unsuitable cookware

- Pots / pans with a diameter of
- less than 12 cm
- Ceramic pots, heat-resistant glass
- Copper pots / pans and aluminum pots / pans
- Cookware with feet
- Containers with a curved bottom

4. Cleaning and maintenance

- Pull the power plug before cleaning the device. Please do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device.
 - To protect yourself from electric shocks, never immerse the device, cable or plug in water or other liquids.
 - Wipe the ceramic field with a damp cloth or using a mild, non-abrasive soap solution.
 - Cover the housing / control panel with a soft or mild cloth
- Wipe off detergent.

- In any case, refrain from using agents containing petrol in order not to damage the plastic parts (including the housing and control panel).
- Please do not bring any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device as this could shorten the life of the device and there is a risk of deflagration when it is switched on.

5. Troubleshooting and Treatment

E0	Without cookware or Incompatible cookware used	Put suitable pan/pot on it .
E1	IGBT sensor open circuit/short circuit	Please contact Service Centre for checking and repairing.
E2	IGBT over heat	Please contact Service Centre for checking and repairing.
E3	Over-voltage 270V	Please check power supply , wait until the power supply back to normal
E4	Under-Voltage 90V	Please check power supply , wait until the power supply back to normal
E5	Top plate sensor open/short circuit	Please wait for a few minutes until the unit cools down and check the pot/pan
E6	Top plate over heat	Please contact Service Centre for checking and repairing.

If the above remedial measures / controls do not solve the problem, pull out the power plug immediately, contact customer service for inspection and repair, and provide the error code if necessary.

Specification

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 2000W

Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

GARANTIES IMPORTANTES

Pour éviter tout risque de blessure ou d'électrocution, veuillez noter ce qui suit:

1. Ne touchez pas l'appareil ou la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
2. Ne connectez pas l'appareil à la même prise de courant que tout autre appareil.
3. L'appareil doit être connecté à une prise appropriée.
4. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
5. Ne déplacez pas la cuisinière à induction pendant le processus de cuisson ou avec des ustensiles chauds sur la table de cuisson.
6. Ne placez pas de récipients vides sur l'appareil.
7. Ne placez aucun objet métallique sur l'appareil.
8. Veuillez ne pas chauffer les aliments dans des récipients scellés tels que B. Les boîtes de conserve sans ouvrir le couvercle au préalable.
9. Vérifiez de temps à autre que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si le câble est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
10. N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
11. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Éloignez les enfants et autres personnes incompetentes ainsi que les personnes sous l'influence de l'alcool ou de médicaments.
12. **AVERTISSEMENT:** cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou avec un manque d'expérience et / ou de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés par une personne responsable de leur sécurité ou aient reçu des instructions de leur part sur la façon d'utiliser l'appareil.
13. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, ne le mettez pas au lave-vaisselle.
14. Les travaux d'entretien et de réparation ne peuvent être effectués que par des spécialistes qualifiés utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même!

Des tests scientifiques ont montré que les cuisinières à induction ne présentent aucune menace. Cependant, les personnes qui portent un stimulateur cardiaque doivent discuter de toutes les instructions de protection qui pourraient devoir être observées avec leur médecin avant utilisation.

Mise en service de l'appareil

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre maison. Une connexion incorrecte peut causer de graves dommages à l'appareil et aussi Causer des blessures.

- Les surfaces de la table de cuisson sont en vitrocéramique résistant à la température. En cas de dommage, même s'il ne s'agit que d'une petite fissure, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et contactez le service client.

- Nous vous recommandons de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, couvercles de cuisson ou couvercles de casseroles, couteaux ou autres objets métalliques sur la table de cuisson. Lorsque l'appareil est allumé, ces objets peuvent chauffer.

- Assurez-vous que l'ustensile chauffé au fond de la casserole se trouve uniquement sur la plaque de cuisson. Il ne doit pas être placé sur le panneau de commande ou sur le cadre. Le pot ne doit pas être tiré sur le panneau de commande ou le cadre!

- N'utilisez pas d'objets magnétisables tels que Placez les cartes de crédit, les cassettes, etc. sur la surface en verre.

- Pour éviter la surchauffe, ne placez pas de papier d'aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.

- La cuisinière à induction ne doit pas être utilisée sur une base contenant du fer ou de l'acier, car cela peut chauffer et détruire le dessous de la cuisinière à induction.

N'insérez aucun objet tel qu'un fil métallique ou des outils dans les fentes de ventilation (air soufflé et évacué). Avertissement: cela peut provoquer un choc électrique.

- Ne touchez pas la surface chaude du champ céramique. Notez s'il vous plaît Vous: La cuisinière à induction elle-même ne développe aucune chaleur pendant la cuisson. Cependant, la température de l'ustensile réchauffe la plaque chauffante!

- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, nous vous recommandons de retirer la fiche d'alimentation.

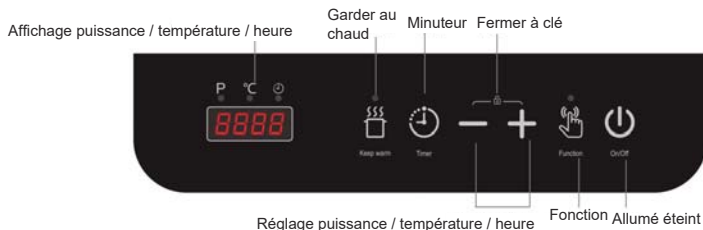
Configuration du produit

Panneau de verre Purgeur d'air Cordon d'alimentation



Panneau de configuration

Panneau de configuration



Instruction d'opération:

AVERTISSEMENT! La plaque de cuisson dispose d'un système de préchauffage.

Si la température est trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, attendez que la zone de cuisson refroidisse avant de la rallumer. La plaque de cuisson s'éteint après 2 heures de cuisson pour éviter une surchauffe. S'il n'y a pas d'ustensile sur la table de cuisson, un signal sonore est émis. S'il n'y a toujours pas d'ustensile dans la zone de cuisson après 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.

Insérez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée. Vous entendrez un signal sonore indiquant que vous avez connecté la table de cuisson à une source d'alimentation. La LED et les voyants de contrôle sont brièvement allumés, puis la machine passe en mode STANDBY et "L" s'affiche à l'écran.

- Placez le récipient plein sur la table de cuisson.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour allumer la table de cuisson.
- Si vous le souhaitez, appuyez sur la touche «Fonction» pour sélectionner entre le mode «POWER» ou «TEMP». Lorsque le mode «POWER» est sélectionné, la plaque de cuisson commence à chauffer jusqu'à 1600 W. La valeur de

puissance est également affichée sur l'écran. Lorsque le mode "TEMP" est sélectionné, la plaque de cuisson commence à chauffer à 180 ° C. La température s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur la touche haut ou bas pour régler la puissance de 200 W à 2000 W ou la température de 60 ° C à 240 ° C.
- Lorsque vous avez terminé la cuisson, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour éteindre la table de cuisson.
- Débranchez la fiche de la prise lorsque le ventilateur cesse de fonctionner (environ 1 minute après avoir éteint la table de cuisson).

Bouton de minuterie:

Vous pouvez sélectionner une plage de temps de 1 à 240 minutes après laquelle la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même.

- Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche TIMER pour sélectionner le mode minuterie.
- Appuyez sur la touche haut ou bas pour régler la durée. Chaque pression sur un bouton augmente / diminue la valeur d'une minute. Si vous maintenez la touche enfoncée, les valeurs augmentent / diminuent par incréments de 10 minutes.
- Le compte à rebours commence dès que vous appuyez à nouveau sur le bouton TIMER.

La puissance ou la température peuvent être modifiées à tout moment pendant le compte à rebours. Cela n'affecte pas la minuterie.

Pour quitter la fonction de minuterie, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour éteindre la table de cuisson.

Bouton de verrouillage :

- Pendant la cuisson, vous pouvez bloquer toutes les touches (à l'exception du bouton Marche / Arrêt) pour éviter toute modification accidentelle des réglages.
- Appuyez simultanément sur les boutons »Haut« et »Bas« et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour verrouiller toutes les touches.
- Pour interrompre la fonction de verrouillage, maintenez la touche LOCK enfoncée pendant 3 secondes. Les paramètres sont à nouveau déverrouillés.
- Si vous appuyez sur la touche Marche / Arrêt, la machine passe en mode VEILLE.

Fonction de maintien au chaud

- Appuyez sur le bouton "Keep Warm". L'écran affiche "200", ce qui signifie une puissance de 200 W.
- L'appareil fonctionne pendant 2 heures, puis passe en mode STANDBY.

Réchauffement:

Éteindre: après utilisation, éteignez l'appareil. Ne le branchez pas immédiatement.

il y a 1 minute pré-réglée pour que le ventilateur fonctionne en continu jusqu'à ce que l'unité refroidisse.

Une fois que le ventilateur de refroidissement a cessé de fonctionner, débranchez l'appareil de la prise.

3. Ustensiles de cuisine appropriés et inappropriés

Ustensiles de cuisine appropriés

- uniquement des ustensiles de cuisine avec une base magnétique
- Acier inoxydable (avec un noyau en fer dans le fond), fonte, casseroles émaillées à fond magnétique
- Diamètre des ustensiles de 12 à 26 cm
- Max. Poids du pot dont le contenu ne dépasse pas 6 kg

Ustensiles de cuisine inappropriés

- Pots / casseroles d'un diamètre de moins de 12 cm
- Pots en céramique, verre résistant à la chaleur
- Casseroles / poêles en cuivre et casseroles / poêles en aluminium
- Ustensiles de cuisine avec pieds
- Conteneurs à fond incurvé

4. Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation. Veuillez ne pas utiliser de produits de nettoyage caustiques et assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Essuyez le champ céramique avec un chiffon humide ou une solution

savonneuse douce et non abrasive.

- Couvrir le boîtier / panneau de commande avec un chiffon doux ou doux
- Essuyez le détergent.
- Dans tous les cas, ne pas utiliser d'agents contenant de l'essence afin de ne pas endommager les pièces en plastique (y compris le boîtier et le panneau de commande).
 - N'apportez aucun matériau ou substance inflammable, acide ou alcaline à proximité de l'appareil car cela pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil et il y a un risque de déflagration lorsqu'il est allumé.

5. Dépannage et traitement

E0	Pas de récipient sur la plaque de cuisson / Récipient inadapté pour une plaque de cuisson à induction.	Utilisez un récipient adapté (se reporter au chapitre Récipient de cuisson adapté).
E1	IGBT détecteur défectueuse ou il y a un court-circuit	Adressez-vous au service après-vente
E2	IGBT est en surchauffe !	Adressez-vous au service après-vente
E3	L'appareil est alimenté par une tension trop élevée (> 270 V).	Vérifiez que l'appareil est bien branché à une prise électrique de 220 – 240 V ~et 50/60 Hz installée de manière conforme.
E4	L'appareil est alimenté par une tension trop faible (<90 V).	Vérifiez que l'appareil est bien branché à une prise électrique de 220 – 240 V ~et 50/60 Hz installée de manière conforme.
E5	La sonde de température sous la plaque de cuisson est défectueuse ou il y a un court-circuit	Débranchez la prise électrique de la prise secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente et indiquez le code d'erreur.
E6	L'appareil est en surchauffe	Adressez-vous au service après-vente

Si les mesures correctives / contrôles ci-dessus ne résolvent pas le problème, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation, contactez le service client pour inspection et réparation, et fournissez le code d'erreur si nécessaire.

Caractéristiques électriques

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 2000W

Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Houd rekening met het volgende om het risico van letsel of elektrische schokken te voorkomen:

1. Raak het apparaat of de stekker niet met natte handen aan.
2. Sluit het apparaat niet aan op hetzelfde stopcontact als elk ander apparaat.
3. Het apparaat moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact.
4. Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken.
5. Verplaats de inductiekookplaat niet tijdens het kookproces of met hete pannen op de kookplaat.
6. Plaats geen lege containers op het apparaat.
7. Plaats geen metalen voorwerpen op het apparaat.
8. Verwarm geen voedsel in afgesloten containers zoals B. Voedselblikken zonder eerst het deksel te openen.
9. Controleer het netsnoer van tijd tot tijd op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als de kabel is beschadigd. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde electricien.
10. Gebruik dit apparaat niet als het defect, beschadigd of gevallen is.
11. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Houd kinderen en andere onbekwame personen en personen onder invloed van alcohol of medicijnen op afstand.
12. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen), met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en / of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van hen instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
13. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en plaats het niet in de vaatwasmachine.
14. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel met originele reserveonderdelen en accessoires. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren!

Wetenschappelijke tests hebben aangetoond dat inductiekookplaten geen bedreiging vormen. Mensen die een pacemaker dragen, moeten echter vóór gebruik eventuele beschermende instructies bespreken met hun arts.

Inbedrijfstelling van het apparaat

- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage dat op het typeplaatje staat, overeenkomt met het voltage in uw huis.

Een onjuiste verbinding kan ernstige schade aan het apparaat veroorzaken en

ook

Veroorzaken persoonlijk letsel.

- De kookplaatoppervlakken zijn gemaakt van temperatuurbestendig glaskeramiek. Koppel het apparaat bij beschadiging, ook al is het maar een klein scheurtje, onmiddellijk los van het stroomnet en neem contact op met de klantenservice.
- Het wordt aanbevolen om geen kleine metalen keukengerei, kookdeksels of pannendecksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookplaat te plaatsen. Deze objecten kunnen bij het inschakelen van het apparaat warm worden.
- Zorg ervoor dat het kookgerei dat op de bodem van de pan wordt verwarmd, alleen op de kookplaat staat. Het mag niet op het bedieningspaneel of op het frame worden geplaatst. De pot mag niet over het bedieningspaneel of het frame worden getrokken!
- Geen magnetiseerbare objecten zoals Plaats creditcards, cassettes, enz. Op het glazen oppervlak.
- Leg geen aluminiumfolie of metalen platen op het oppervlak van het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- De inductiekookplaat mag niet worden gebruikt op een ondergrond die ijzer of staal bevat, aangezien dit kan verhitten en de onderkant van de inductiekookplaat kan beschadigen.

Steek geen voorwerpen zoals metaaldraad of gereedschap in de ventilatiesleuven (toevoer- en afvoerlucht). Let op: dit kan elektrische schokken veroorzaken.

• Raak het hete oppervlak van het keramische veld niet aan. Houd er rekening mee dat

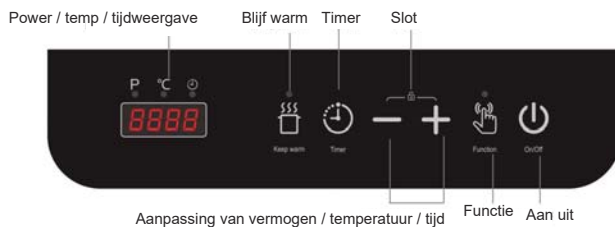
Jij: De inductiekookplaat zelf ontwikkelt geen warmte tijdens het kookproces. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat!

• Als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken, raden we u aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

Product configuratie



Controlepaneel



Verrichtingsinstructie:

WAARSCHUWING! De kookplaat heeft een voorverwarmingssysteem.

Als de temperatuur te hoog is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Wacht in dat geval tot de kookzone is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt. De kookplaat schakelt na 2 uur koken uit om oververhitting te voorkomen. Als er geen kookgerei op de kookplaat staat, klinkt er een akoestisch signaal. Staat er na 60 seconden nog geen kookgerei in de kookzone, dan wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Steek het netsnoer in een geschikt stopcontact. U hoort een geluidssignaal dat aangeeft dat u de kookplaat op een stroombron heeft aangesloten. De LED- en controlelampjes branden kort, daarna schakelt de machine over naar de en wordt "L" weergegeven op het display.

- Zet de volle bak op de kookplaat.
- Druk op de aan / uit-knop om de kookplaat in te schakelen.
- Druk, indien gewenst, op de toets "Functie" om te kiezen tussen de modus "POWER" of "TEMP". Als de modus "POWER" is geselecteerd, begint de kookplaat te verwarmen tot 1600 W. De vermogenswaarde wordt ook weergegeven op het display. Als de modus "TEMP" is geselecteerd, begint de kookplaat te verwarmen met 180 ° C. De temperatuur wordt op het scherm weergegeven.
- Druk op de op-toets of de neer-toets om het vermogen in te stellen van 200 W tot 2000 W of de temperatuur van 60 ° C tot 240 ° C.
- Als u klaar bent met koken, drukt u op de aan / uit-knop om de kookplaat uit te schakelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als de ventilator stopt met werken (ongeveer 1 minuut na het uitschakelen van de kookplaat).

Timer knop:

U kunt een tijdbereik van 1 tot 240 minuten selecteren waarna de kookplaat zichzelf uitschakelt.

- Druk na het inschakelen van de kookplaat op de TIMER-toets om de timermodus te selecteren.
- Druk op de op-toets of de neer-toets om de tijdsduur in te stellen. Elke druk op een knop verhoogt / verlaagt de waarde met 1 minuut. Als u ingedrukt houdt, worden de waarden verhoogd / verlaagd in stappen van 10 minuten.
- Het aftellen begint zodra u nogmaals op de TIMER-toets drukt.

Het vermogen of de temperatuur kunnen tijdens het aftellen op elk moment worden gewijzigd. Dit heeft geen invloed op de timer.

Om de timerfunctie te verlaten, drukt u op de aan / uit-knop om de kookplaat uit te schakelen.

Vergrendelknop :

- Tijdens het koken kunt u alle toetsen blokkeren (behalve de aan / uit-knop) om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd.
- Houd de »Omhoog« en »Omlaag« tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt om alle toetsen te vergrendelen.
- Om de vergrendelingsfunctie te onderbreken, houdt u de LOCK-toets 3 seconden ingedrukt. De instellingen zijn weer ontgrendeld.
- Als u op de aan / uit-knop drukt, schakelt de machine over naar de STANDBY-modus.

Keep Warm-functie

- Druk op de "Keep Warm" -knop. Het display toont "200" wat 200W vermogen betekent.
- Het apparaat werkt 2 uur en schakelt daarna over naar de STANDBY-modus.

Opwarming:

Uitzetten: schakel het apparaat na gebruik uit. Sluit de stekker niet meteen uit het stopcontact.

er is 1 minuut vooraf ingesteld zodat de ventilator blijft werken totdat het apparaat is afgekoeld.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact nadat de koelventilator is gestopt.

3. Geschikt en ongeschikt kookgerei

Geschikt kookgerei

- alleen kookgerei met een magnetische bodem
- RVS (met een ijzeren kern in de bodem), gietijzer, geëmailleerde pannen met magnetische bodem
- Kookgerei diameters van 12 tot 26 cm
- Max. Gewicht van de pot met een inhoud van maximaal 6 kg

Ongeschikt kookgerei

- Potten / pannen met een diameter van
- minder dan 12 cm
- Keramische potten, hittebestendig glas
- Koperen potten / pannen en aluminium potten / pannen
- Kookgerei met voetjes
- Containers met een gebogen bodem

4. Reiniging en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
- Om uzelf tegen elektrische schokken te beschermen, mag u het apparaat, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Veeg het keramische veld af met een vochtige doek of met een milde, niet-schurende zeepoplossing.
- Dek de behuizing / het bedieningspaneel af met een zachte of milde doek
- Veeg het wasmiddel af.
- Gebruik in ieder geval geen middelen die benzine bevatten om de kunststof onderdelen (inclusief behuizing en bedieningspaneel) niet te beschadigen.
- Breng geen ontvlambare, zure of basische materialen of substanties in de buurt van het apparaat, aangezien dit de levensduur van het apparaat kan verkorten en er een risico op ontploffing bestaat wanneer het wordt ingeschakeld.

5. Probleemoplossing en behandeling

E0	Er staat geen pan op de kookplaat / kookDe pan is ongeschikt voor inductiekookplaten	Gebruik een geschikte pan (zie het hoofdstuk Geschikt kookgerei).
E1	IGBT-sensor is defect of er is kortsluiting	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service.
E2	IGBT is oververhit!	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service.
E3	Het apparaat wordt voorzien van te veel stroom (> 270 V).	Controleer of het apparaat op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met 220 – 240 V ~, 50/60 Hz is aangesloten.
E4	Het apparaat wordt voorzien van onvoldoende stroom (<90 V)	Controleer of het apparaat op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met 220 – 240 V ~, 50/60 Hz is aangesloten.
E5	De temperatuursensor onder de kookplaat is defect of er is kortsluiting.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Mocht het probleem zich opnieuw voordoen, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.
E6	Het apparaat is oververhit!	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service.

Als bovenstaande maatregelen / maatregelen het probleem niet verhelpen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, neem contact op met de klantenservice voor inspectie en reparatie en geef indien nodig de foutcode door.

Electrical Specifications

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Wattage: 2000W

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

WAŻNI OCHRONIARZE

Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała lub porażenia prądem, zwróć uwagę na następujące kwestie:

1. Nie dotykaj urządzenia ani wtyczki zasilania mokrymi rękami.
2. Nie podłączaj urządzenia do tego samego gniazdka elektrycznego, co inne urządzenie.
3. Urządzenie należy podłączyć do odpowiedniego gniazda.
4. Nigdy nie przesuwaj urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający.
5. Nie przesuwaj kuchenki indukcyjnej w trakcie gotowania lub z gorącym naczyniem na płycie.
6. Nie stawiaj pustych pojemników na urządzeniu.
7. Nie kładź żadnych metalowych przedmiotów na urządzeniu.
8. Proszę nie podgrzewać żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, takich jak B. Puszki z jedzeniem bez uprzedniego otwierania wieczka.
9. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka.
10. Nie używaj tego urządzenia, jeśli działa nieprawidłowo, jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
11. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Trzymaj z daleka dzieci i inne niekompetentne osoby, a także osoby pod wpływem alkoholu lub leków.
12. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez ludzi (w tym dzieci), z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od nich instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
13. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach, nie myć w zmywarce.
14. Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów przy użyciu oryginalnych części zamiennych i akcesoriów. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia!

Badania naukowe wykazały, że kuchenki indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Jednak osoby noszące rozrusznik serca powinny omówić z lekarzem wszelkie instrukcje ochronne, które mogą wymagać przestrzegania przed użyciem.

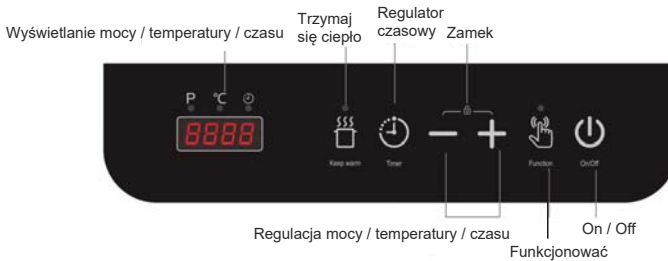
Uruchomienie urządzenia

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim domu.
Nieprawidłowe podłączenie może również spowodować poważne uszkodzenie urządzenia
Spowodować obrażenia ciała.
- Powierzchnie płyty są wykonane z odpornej na temperaturę ceramiki szklanej. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli jest to tylko małe pęknięcie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta.
- Zaleca się, aby nie stawiać na płycie żadnych małych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek do gotowania, pokrywek garnków, noży ani innych metalowych przedmiotów. Gdy urządzenie jest włączone, przedmioty te mogą się nagrzać.
- Upewnić się, że naczynie, które jest rozgrzane na dnie naczynia, znajduje się tylko na płycie. Nie wolno go umieszczać na panelu sterowania ani na ramie. Nie wolno ciągnąć garnka za panel obsługi ani ramę!
- Żadnych magnesowalnych obiektów, takich jak Umieść karty kredytowe, kasety itp. Na szklanej powierzchni.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy kłaść folii aluminiowej ani metalowych płytek na powierzchni urządzenia.
- Kuchenka indukcyjna nie może być użytkowana na podstawie zawierającej żelazo lub stal, ponieważ może to spowodować nagrzanie i zniszczenie dolnej części kuchenki indukcyjnej.
Nie wkładaj żadnych przedmiotów, takich jak metalowy drut lub narzędzia do otworów wentylacyjnych (nawiew i wywiew). Przestroga: Może to spowodować porażenie prądem.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni pola ceramicznego. Proszę zanotować Ty: Kuchenka indukcyjna sama w sobie nie wydziela ciepła podczas procesu gotowania. Jednak temperatura naczynia rozgrzewa pole grzewcze!
- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, zalecamy wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.

Konfiguracja produktu



Panel sterowania



Instrukcja operacji:

OSTRZEŻENIE! Płyta kuchenna posiada system podgrzewania.

Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, urządzenie wyłączy się automatycznie, w takim przypadku poczekaj, aż strefa grzejna ostygnie, zanim ją ponownie włączysz. Płyta grzejna wyłącza się po 2 godzinach gotowania, aby zapobiec przegrzaniu.

Jeśli na płycie nie ma naczyń, rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli po upływie 60 sekund w strefie gotowania nadal nie ma naczyń, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, który oznacza, że płyta została podłączona do źródła zasilania. Dioda LED i lampki kontrolne zaświecą się na chwilę, a następnie urządzenie przełączy się w tryb STANDBY, a na wyświetlaczu pojawi się „L”.

- Ustawić pełny pojemnik na płycie.
- Naciśnij przycisk włączania / wyłączania, aby włączyć płytę.
- W razie potrzeby naciśnij przycisk „Funkcja”, aby wybrać tryb „MOC” lub „TEMP”. Po wybraniu trybu „POWER” płyta grzejna zaczyna się nagrzewać do 1600 W. Wartość mocy jest również wyświetlana na wyświetlaczu. Gdy wybrany jest tryb „TEMP”, płyta grzejna zaczyna się nagrzewać do 180 ° C. Temperatura jest wyświetlana na ekranie.

- Naciśnij klawisz w górę lub klawisz w dół, aby ustawić moc od 200 W do 2000 W lub temperaturę od 60 ° C do 240 ° C.
- Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk Wł. / Wył., Aby wyłączyć płytę.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, gdy wentylator przestaje działać (około 1 minuty po wyłączeniu płyty).

Przycisk timera:

Można wybrać przedział czasu od 1 do 240 minut, po którym płyta grzejna się wyłączy.

- Po włączeniu płyty należy nacisnąć przycisk TIMER, aby wybrać tryb timera.
- Naciśnij klawisz w górę lub klawisz w dół, aby ustawić zakres czasu. Każde naciśnięcie przycisku zwiększa / zmniejsza wartość o 1 minutę. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz, wartości zwiększają się / zmniejszają w krokach co 10 minut.
- Odliczanie rozpoczyna się po ponownym naciśnięciu przycisku TIMER.

Moc lub temperaturę można zmienić w dowolnym momencie podczas odliczania. Nie ma to wpływu na licznik czasu.

Aby wyjść z funkcji timera, należy nacisnąć przycisk Wł. / Wył., Aby wyłączyć płytę.

Przycisk blokujący :

- Podczas gotowania można zablokować wszystkie klawisze (oprócz przycisku Wł. / Wył.), Aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień.
- Wciśnij i przytrzymaj jednocześnie »W górę« i »W dół« i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować wszystkie klawisze.
- Aby przerwać funkcję blokady, naciśnij i przytrzymaj klawisz LOCK przez 3 sekundy. Ustawienia zostaną ponownie odblokowane.
- Po naciśnięciu przycisku Wł. / Wył. Urządzenie przełącza się w tryb STANDBY.

Funkcja Keep Warm

- Naciśnij przycisk „Keep Warm”. Na wyświetlaczu pojawi się „200”, co oznacza moc 200W.
- Urządzenie działa przez 2 godziny, po czym przechodzi w tryb STANDBY.

Ocieplenie:

Wyłączyć: po użyciu wyłączyć urządzenie. Nie odłączaj go od razu. Jest ustawiona 1 minuta ciągłej pracy wentylatora, aż urządzenie ostygnie. Gdy wentylator chłodzący przestanie działać, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3. Odpowiednie i nieodpowiednie naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia kuchenne

- tylko naczynia kuchenne z podstawą magnetyczną
- Stal nierdzewna (z żelaznym rdzeniem w dnie), żeliwo, emaliowane patelnie z podstawą magnetyczną
- Średnice naczyń od 12 do 26 cm
- Max. Waga garnka o zawartości nieprzekraczającej 6 kg

Nieodpowiednie naczynia kuchenne

- Garnki / Patelnie o średnicy
- mniej niż 12 cm
- Garnki ceramiczne, szkło żaroodporne
- Garnki / patelnie miedziane i garnki / patelnie aluminiowe
- Naczynia z nóżkami
- Pojemniki z zakrzywionym dnem

4. Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Nie używaj żrących środków czyszczących i upewnij się, że woda nie przedostaje się do urządzenia.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Przetrzyj pole ceramiczne wilgotną szmatką lub łagodnym, nieściernym roztworem mydła.
- Przykryj obudowę / panel sterowania miękką lub łagodną ściereczką
- Zetrzyj detergent.
- W żadnym wypadku nie używaj środków zawierających benzynę, aby nie uszkodzić plastikowych części (w tym obudowy i panelu sterowania).
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub zasadowych materiałów ani substancji, ponieważ może to skrócić żywotność urządzenia i istnieje ryzyko deflagracji, gdy jest włączone.

5. Rozwiązywanie problemów i leczenie

E0	Bez naczyń lub Użyto niezgodnych naczyń	Postaw na nim odpowiednią patelnię / garnek.
E1	Otwarty obwód / zwarcie czujnika IGBT	Prosimy o kontakt z Centrum Serwisowym w celu sprawdzenia i naprawy.
E2	IGBT na ciepło	Prosimy o kontakt z Centrum Serwisowym w celu sprawdzenia i naprawy.
E3	Przebiecie 270 V	Sprawdź zasilanie, poczekaj, aż zasilanie wróci do normy.
E4	Zbyt niskie napięcie 90 V	Sprawdź zasilanie, poczekaj, aż zasilanie wróci do normy.
E5	Przerwa / zwarcie czujnika płyty górnej	Poczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie i sprawdź garnek / patelnię.
E6	Górna płyta na ciepło	Prosimy o kontakt z Centrum Serwisowym w celu sprawdzenia i naprawy.

Jeśli powyższe środki zaradcze / kontrole nie rozwiążą problemu, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka, skontaktuj się z obsługą klienta w celu sprawdzenia i naprawy oraz podaj kod błędu, jeśli to konieczne.

Specyfikacja

Napięcie: 220-240V~ 50-60Hz

Moc: 2000W

Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Para evitar el riesgo de lesiones o descargas eléctricas, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No toque el dispositivo o el enchufe con las manos mojadas.
2. No conecte el dispositivo a la misma toma de corriente que cualquier otro dispositivo.
3. El dispositivo debe estar conectado a una toma adecuada.
4. Nunca mueva el dispositivo tirando del cable de alimentación.
5. No mueva la cocina de inducción durante el proceso de cocción o con utensilios calientes sobre la encimera.
6. No coloque recipientes vacíos sobre el dispositivo.
7. No coloque ningún objeto metálico sobre el dispositivo.
8. No caliente alimentos en recipientes sellados como B. Latas de comida sin abrir la tapa.
9. Compruebe de vez en cuando si el cable de alimentación está dañado. Nunca use el dispositivo si el cable está dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
10. No utilice este dispositivo si no funciona bien, está dañado o se ha caído.
11. No deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento. Mantenga alejados a los niños y otras personas incompetentes, así como a las personas bajo la influencia del alcohol o medicamentos.
12. **ADVERTENCIA:** este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños), con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y / o conocimientos, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones de ellos sobre cómo utilizar el dispositivo.
13. No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos, no lo ponga en el lavavajillas.
14. Los trabajos de mantenimiento y reparación solo pueden ser realizados por especialistas cualificados utilizando repuestos y accesorios originales. ¡Nunca intente realizar reparaciones en el dispositivo usted mismo!

Las pruebas científicas han demostrado que las cocinas de inducción no representan una amenaza. Sin embargo, las personas que usan un marcapasos deben discutir con su médico las instrucciones de protección que puedan necesitar antes de usarlo.

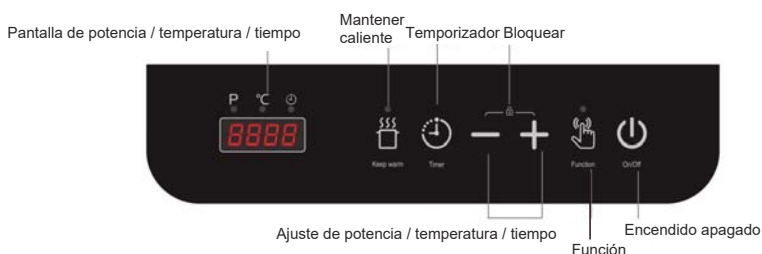
Puesta en servicio del dispositivo

- Antes de conectar el dispositivo, compruebe si el voltaje especificado en la placa de características corresponde al suministro de voltaje de su casa. Una conexión incorrecta puede causar serios daños al dispositivo y a Causar lesiones personales.
 - Las superficies de la encimera están fabricadas con vitrocerámica resistente a la temperatura. En caso de daño, incluso si es solo una pequeña grieta, desconecte inmediatamente el dispositivo de la fuente de alimentación y comuníquese con el servicio al cliente.
 - Se recomienda que no coloque ningún utensilio de cocina de metal pequeño, tapas de cocina o tapas de sartenes, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la encimera. Cuando el dispositivo está encendido, estos objetos pueden calentarse.
 - Asegúrese de que los utensilios de cocina que se calientan en el fondo de la sartén estén solo sobre la encimera. No debe colocarse en el panel de control ni en el marco. ¡No se debe tirar de la olla sobre el panel de control o el marco!
 - No utilice ningún objeto magnetizable como Coloque tarjetas de crédito, casetes, etc.sobre la superficie del vidrio.
 - Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio o placas de metal en la superficie del dispositivo.
 - La cocina de inducción no debe utilizarse sobre una base que contenga hierro o acero, ya que esto puede calentar y destruir la parte inferior de la cocina de inducción.
- No inserte ningún objeto como alambre de metal o herramientas en las ranuras de ventilación (aire de suministro y escape). Advertencia: esto puede provocar una descarga eléctrica.
- No toque la superficie caliente del campo cerámico. tenga en cuenta Usted: La cocina de inducción en sí no genera calor durante el proceso de cocción. Sin embargo, la temperatura de los recipientes calienta la zona de cocción.
 - Si no va a utilizar el dispositivo durante un tiempo prolongado, le recomendamos desenchufar el cable de alimentación.

Configuración del producto



Panel de control



Instrucción de operación:

¡ADVERTENCIA! La placa de cocción tiene un sistema de precalentamiento.

Si la temperatura es demasiado alta, el aparato se apagará automáticamente, en este caso, espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a encenderla. La placa de cocción se apaga después de 2 horas de cocción para evitar el sobrecalentamiento.

Si no hay utensilios de cocina en la placa, se emite una señal acústica. Si aún no hay utensilios de cocina en la zona de cocción después de 60 segundos, el aparato se apagará automáticamente.

Inserte el cable de alimentación en un enchufe adecuado. Escuchará un sonido de señal que indica que ha conectado la placa a una fuente de alimentación. Las luces LED y de control se encienden brevemente, luego la máquina cambia al modo STANDBY y se muestra "L" en la pantalla.

- Coloque el recipiente lleno sobre la encimera.
- Pulse el botón de encendido / apagado para encender la placa.
- Si lo desea, presione la tecla "Función" para seleccionar entre el modo

"POWER" o "TEMP". Cuando se selecciona el modo "POWER", la placa de cocción comienza a calentarse hasta 1600 W. El valor de potencia también se muestra en la pantalla. Cuando se selecciona el modo "TEMP", la placa de cocción comienza a calentar a 180 ° C. La temperatura se muestra en la pantalla.

- Pulse la tecla arriba o abajo para ajustar la potencia de 200 W a 2000 W o la temperatura de 60 ° C a 240 ° C.
- Cuando haya terminado de cocinar, presione el botón de encendido / apagado para apagar la encimera.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el ventilador deje de funcionar (aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa).

Botón del temporizador:

Puede seleccionar un intervalo de tiempo de 1 a 240 minutos después del cual la placa de cocción se apagará automáticamente.

- Después de encender la placa, presione el botón TIMER para seleccionar el modo de temporizador.
- Presione la tecla arriba o abajo para establecer el intervalo de tiempo. Cada pulsación de un botón aumenta / disminuye el valor en 1 minuto. Si mantiene presionado, los valores aumentan / disminuyen en pasos de 10 minutos.
- La cuenta regresiva comienza tan pronto como presiona el botón TIMER nuevamente.

La potencia o la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante la cuenta atrás. Esto no afecta al temporizador.

Para salir de la función de temporizador, presione el botón de encendido / apagado para apagar la placa.

Botón de bloqueo :

- Durante la cocción, puede bloquear todas las teclas (excepto el botón de encendido / apagado) para evitar cambios accidentales en la configuración.
- Mantenga pulsadas las teclas »Arriba« y »Abajo« al mismo tiempo y manténgalas pulsadas durante 3 segundos para bloquear todas las teclas.
- Para interrumpir la función de bloqueo, mantenga presionada la tecla LOCK durante 3 segundos. La configuración se desbloquea nuevamente.
- Si pulsa el botón de encendido / apagado, la máquina cambia al modo de ESPERA.

Función Keep Warm

- Presione el botón "Mantener caliente". La pantalla muestra "200", lo que significa 200W de potencia.
- El dispositivo funciona durante 2 horas y luego cambia al modo STANDBY.

Calentamiento:

Apagar: después de su uso, apague el aparato. No lo desconecte de inmediato.

hay 1 minuto preestablecido para que el ventilador funcione continuamente hasta que la unidad se enfríe.

Una vez que el ventilador de refrigeración deje de funcionar, desenchufe el aparato del enchufe.

3. Utensilios de cocina adecuados e inadecuados

Utensilios de cocina adecuados

- solo utensilios de cocina con base magnética
- Acero inoxidable (con núcleo de hierro en la parte inferior), hierro fundido, sartenes esmaltadas con base magnética
- Diámetros de utensilios de cocina de 12 a 26 cm
- Máx. Peso de la olla con un contenido no superior a 6 kg.

Utensilios de cocina inadecuados

- Ollas / sartenes con un diámetro de
- menos de 12 cm
- Ollas de cerámica, vidrio resistente al calor
- Ollas / sartenes de cobre y ollas / sartenes de aluminio
- Utensilios de cocina con patas
- Recipientes con fondo curvo

4. Limpieza y mantenimiento

- Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar el dispositivo. No utilice agentes de limpieza cáusticos y asegúrese de que no penetre agua en el dispositivo.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, nunca sumerja el dispositivo, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie el campo de cerámica con un paño húmedo o con una solución jabonosa suave no abrasiva.
- Cubra la carcasa / panel de control con un paño suave o suave

Limpia el detergente.

- En cualquier caso, abstenerse de utilizar agentes que contengan gasolina para no dañar las piezas de plástico (incluida la carcasa y el panel de control).
- No acerque materiales o sustancias inflamables, ácidas o alcalinas al dispositivo, ya que esto podría acortar la vida útil del dispositivo y existe el riesgo de deflagración cuando se enciende.

5. Solución de problemas y tratamiento

E0	Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles utilizados	Ponga encima una olla o una olla adecuada.
E1	Sensor IGBT circuito abierto / cortocircuito	Comuníquese con el Centro de servicio para verificar y reparar.
E2	IGBT sobre calor	Comuníquese con el Centro de servicio para verificar y reparar.
E3	Sobretensión 270V	Compruebe la fuente de alimentación, espere hasta que vuelva a la normalidad.
E4	Bajo voltaje 90V	Compruebe la fuente de alimentación, espere hasta que vuelva a la normalidad.
E5	Sensor de placa superior abierto / cortocircuito	Espere unos minutos hasta que la unidad se enfríe y revise la olla / sartén
E6	Placa superior a fugo	Comuníquese con el Centro de servicio para verificar y reparar.

Si las medidas correctivas / controles anteriores no resuelven el problema, desconecte el enchufe de alimentación inmediatamente, comuníquese con el servicio de atención al cliente para su inspección y reparación, y proporcione el código de error si es necesario.

Especificación

Voltaje: 220-240V~50-60Hz

Potencia: 2000W

Respete el medio ambiente



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe desecharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2012/19/EU) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.