



# Induction Cooking Top

## User Manual



**Models:**

7020.0130

## CONTENT



.....	3
1. SPECIFICATION .....	3
2. IMPORTANCE .....	3
3. HOW TO USE .....	3
4. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS .....	4
5. HOW TO CLEAN .....	4
6. POSSIBLE MALFUNCTIONS.....	5



.....	6
1. SPECIFICATIE .....	6
2. BELANGRIJK .....	6
3. HOE GEBRUIKT U HET APPARAAT .....	6
4. BRUIKBAAR EN ONBRUIKBAAR KEUKENGEREI .....	7
5. HOE SCHOON TE MAKEN .....	7
6. MOGELIJKE STORINGEN .....	8



.....	9
1. TECHNISCHE DATEN .....	9
2. WICHTIGE HINWEISE .....	9
3. BEDIENUNG .....	9
4. GEEIGNETES UND UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR .....	10
5. REINIGUNG .....	10
6. MÖGLICHE STÖRUNGEN .....	11



.....	12
1. SPECIFICATION .....	12
2. IMPORTANCE .....	12
3. COMMENT L'UTILISER.....	12
4. USTENSILES UTILISABLES ET NON UTILISABLES .....	13
5. COMMENT NETTOYER LA PLAQUE .....	13
6. DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES.....	14




## 1. SPECIFICATION

- 1) Article No.: 7020.0130
- 2) Power Rate: 500W - 3500W
- 3) Voltage: 220-240V / 50Hz
- 4) Temperature: 60°C - 240°C

## 2. IMPORTANCE

**Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.**

1. Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
4. Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
5. Do not use the cooker closed to flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the cooker together with a pot.
9. Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
11. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
12. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
13. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
14. If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
15. Do not block air intake or exhaust vent.
16. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
17. Do not place the cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
18. The power cord must be replaced by qualified technicians.
19.  The surface is liable to get hot during use.
20. 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

**Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

## 3. HOW TO USE

1. Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket. After connected, the light of ON/OFF will shine, indicating that the power is connected normally.
2. Pressing ON/OFF, and press FUNCTION, the induction cooker is entering the state of heating; the default power of heating is 2000W. Adjust the power rate from level 500-3500W by pressing “-” or “+”
3. Function: Press the Function and select POWER, TEMP and TIMER.

The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power, a buzzer sounds and on the display occurs “E2”. Should this happen, wait for some minutes and cool the appliance down. After that, the appliance works without problems.

If meat or vegetables should be roasted, please use the temperature function to avoid any overheating .

POWER: 500, 800, 1000, 1300, 1500, 1800, 2000, 2300, 2500, 2700, 2900, 3100, 3500

TEMP: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C

TIMER: 0, 5, 10, 15, ...180; 5 minutes per interval.



4. When pressing ON/OFF during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stop working, the fan will cool down the induction cooker at least one minute, and then will be switch off.
5. The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
6. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

#### 4. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS

1. Usable Pans: Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 26cm.



2. Non-usable Pans: Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



#### 5. HOW TO CLEAN

1. Unplug and wait until the cooker is cooled down completely. Clean the cooker after using each time.
2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use gasoline, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6. Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications 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.



## 6. POSSIBLE MALFUNCTIONS

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

Error Message	Cause	Solution
E0	No pan on the hob or not suitable cookware.	Place the appropriate cookware with food on the hob.
E1	The device heats up extensively (due to e.g. covered ventilation slots)  Parts are damaged (e.g. transistor)	Clear the ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes; afterwards the device is ready for operation. If the error code is displayed when the device has cooled off, contact your dealer.  Contact your dealer.
E2	The overheating protection is on and the device will switch off.	Pull the plug from the socket. Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes; afterwards restart the device.
E3	Short lasting power cut	Pull the plug from the socket. After a few minutes, plug in the device again.

### If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body;
- notify the dealer where the appliance is purchased, while providing the following information:
  - type of malfunction;
  - article and serial number (rating plate at the rear of the device);
  - date of purchase.




## 1. SPECIFICATIE

- 1) Artikel Nr.: 7020.0130
- 2) Vermogen: 500W - 3500W
- 3) Voltage: 220-240V / 50Hz
- 4) Temperatuur: 60°C - 240°C

## 2. BELANGRIJK

**Lees de volgende instructies zorgvuldig voor u de inductie kookplaat gebruikt.**

1. Doe de stekker er niet in met natte handen, om een elektrische schok te voorkomen.
2. Doe de stekker niet in een stopcontact waar al vele apparaten aan verbonden zijn.
3. Gebruik het apparaat niet als het koord van de stekker beschadigd is of als de stekker niet veilig in het stopcontact past.
4. Doe de kookplaat niet open om zelf onderdelen te vervangen.
5. Gebruik de kookplaat niet in de buurt van vuur of natte plaatsen.
6. Gebruik de kookplaat niet waar kinderen erbij kunnen, en laat kinderen deze niet alleen gebruiken.
7. Zet het apparaat niet op een instabiele plaats.
8. Verplaats de kookplaat niet als er een pan op staat.
9. Verhit geen lege pot en oververhit geen lege pot, om droog koken te voorkomen.
10. Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels, deksels, kannen en aluminium folie op de bovenste plaat.
11. Zorg dat er voldoende ruimte om de unit heen is voor u het gebruikt. Houd de voorkant of de rechter- of linkerkant vrij.
12. Gebruik de unit niet op tapijt of tafelkleed (vinyl) of een andere plaats die niet tegen hitte kan.
13. Plaats geen papier tussen de pot of pan en de unit. Het papier kan dan verbranden.
14. Als de oppervlakte gebarsten is, moet u de unit meteen uitzetten en naar het servicecentrum brengen.
15. Blokkeer de luchtinlaat of uitlaat niet.
16. Raak de bovenste plaat niet aan nadat u de pot of pan hebt weggehaald, omdat de plaat nog steeds heel heet zal zijn.
17. Plaats de unit niet in de buurt van objecten die beïnvloed worden door magneten, zoals: radio's, televisies, pinpassen en cassettebandjes.
18. De stekker moet vervangen worden door gekwalificeerde technici.
19.  De oppervlakte wordt heet tijdens het gebruik.
20. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die te weinig ervaring of kennis hebben, tenzij ze instructies krijgen van of begeleid kunnen worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

**Waarschuwing: Zorg dat kinderen niet met het apparaat spelen.**

## 3. HOE GEBRUIKT U HET APPARAAT

1. Plaats geschikt kookgerei op de plaat van de inductiekookplaat en sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact. Na aansluiting zal het AAN/UIT-lampje gaan branden, wat aangeeft dat de stroom normaal is aangesloten.
2. Door op ON/OFF en vervolgens op FUNCTION te drukken, gaat de inductiekookplaat over naar de verwarmingsstatus; het standaard verwarmingsvermogen is 2000W. Pas het vermogen aan van niveau 500-3500W door op “-” of “+” te drukken



3. Functie: Druk op Functie en selecteer VERMOGEN, TEMP en TIMER.

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als de pot of pan te heet wordt, schakelt het apparaat de stroom uit, klinkt er een zoemer en verschijnt op het display "E2". Mocht dit gebeuren, wacht dan enkele minuten en laat het apparaat afkoelen. Daarna werkt het apparaat zonder problemen.

Als vlees of groenten geroosterd moeten worden, gebruik dan de temperatuurfunctie om oververhitting te voorkomen.

VERMOGEN: 500, 800, 1000, 1300, 1500, 1800, 2000, 2300, 2500, 2700, 2900, 3100, 3500

TEMPERATUUR: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C

TIMER: 0, 5, 10, 15, ...180; 5 minuten per interval.

4. Wanneer u tijdens de werking op ON/OFF drukt, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met werken. Na het stoppen met werken zal de ventilator de inductiekookplaat minimaal één minuut afkoelen en vervolgens uitschakelen.

5. De inductiekookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als er binnen 2 uur geen bediening plaatsvindt en de timer niet boven de 120 minuten is ingesteld.

6. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.

## 4. BRUIKBAAR EN ONBRUIKBAAR KEUKENGEREI

1. Bruikbare Pannen

Staal of gietijzer, geëmailleerd ijzer, roestvrij staal, pannen/potten met platte bodem en een doorsnede van 12 tot 26cm.



Geëmailleerde  
ijzeren pan



Ijzeren of geëmailleerde  
ijzeren pan



Gietijzeren pan



Ijzeren pan



Braadpan



Roestvrijstalen  
pan



Ijzeren plaat

2. Onbruikbare Pannen

Hittebestendig glas, keramische container, koper, aluminium pannen/potten. Pannen/potten met een ronde bodem met een doorsnede van minder dan 12cm.



Pan met ronde  
bodem



Aluminium  
koperen pan



Bodem doorsnede  
minder dan 12cm



Pan met pootjes



Keramische pan



Hittebestendige  
glazen pan

## 5. HOE SCHOON TE MAKEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de unit helemaal afgekoeld is. Maak altijd schoon na gebruik

2. Als de potten/pannen niet schoongemaakt worden na gebruik, kunnen ze verkleuren of vlekken vertonen.

3. Gebruik geen benzine, verdunner, schrob-borstel of polijstpoeder om de inductiekoker schoon te maken.

4. Maak schoon met afwasmiddel en een vochtige doek.

5. Gebruik stofzuiger om viezigheid uit de luchtinlaat of uitlaat te zuigen.

6. Spoel nooit water over de unit (Als er water in komt, kan dit voor storing zorgen).

Apparaten zijn niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat hoort gebruikt te worden in het huishouden en in combinatie met vergelijkbare apparaten:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkplaatsen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere omgevingen waar mensen verblijven;
- bed & breakfast.



## 6. MOGELIJKE STORINGEN

Als er sprake is van een storing in de werking van het apparaat en er op het display een foutcode wordt weergegeven, controleer dan aan de hand van onderstaande tabel of het probleem kan worden opgelost voordat u contact opneemt met de klantenservice of leverancier.

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen pan op de kookplaat of geen geschikt kookgerei.	Plaats het juiste kookgerei met voedsel op de kookplaat.
E1	Het apparaat wordt sterk warm (door bijvoorbeeld afgedekte ventilatiesleuven)  Onderdelen zijn beschadigd (bijv. transistor)	Maak de ventilatiesleuven vrij. Laat het apparaat een paar minuten afkoelen; daarna is het apparaat klaar voor gebruik. Als de foutcode wordt weergegeven nadat het apparaat is afgekoeld, neem dan contact op met uw dealer. Neem contact op met uw dealer.
E2	De oververhittingsbeveiliging is ingeschakeld en het apparaat wordt uitgeschakeld.	Trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat een paar minuten afkoelen; start daarna het apparaat opnieuw op.
E3	Kortdurende stroomstoring	Trek de stekker uit het stopcontact. Sluit het apparaat na een paar minuten opnieuw aan.

### Als u de storingen niet kunt verhelpen:

- open de behuizing niet;
- neem contact op met de dealer waar het apparaat gekocht is, waarbij u de volgende informatie verstrekt:
  - soort storing;
  - artikel- en serienummer (typeplaatje aan de achterkant van het apparaat);
  - aankoopdatum.






## 1. TECHNISCHE DATEN

- 1) Modellkennung.: 7020.0130
- 2) Nennleistung: 500W - 3500W
- 3) Nennspannung /-frequenz: 220-240V / 50Hz
- 4) Temperatur: 60°C - 240°C

## 2. WICHTIGE HINWEISE

**Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor Inbetriebnahme der Induktionskochplatte sorgfältig durch:**

1. Nicht mit nassen Händen einstecken. **Stromschlaggefahr!**
2. Nicht in eine Steckdose einstecken, an die mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
3. Nicht benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht sicher in die Steckdose passt.
4. Das Gerät nie öffnen, um Einzelteile eigenständig zu ersetzen.
5. Die Kochplatte nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Nässe verwenden.
6. Die Kochplatte außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen, Kinder dürfen die Kochplatte nicht ohne Beaufsichtigung benutzen.
7. Nicht auf unebene Flächen stellen.
8. Die Kochplatte nicht mit dem Kochgeschirr darauf bewegen.
9. Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen oder überhitzen, um Anbrennen zu verhindern.
10. Keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolie auf der Glasplatte ablegen.
11. Das Gerät mit ausreichendem Abstand zu anderen Gegenständen benutzen. Die Vorderseite und entweder die rechte oder die linke Seite des Geräts freilassen.
12. Das Gerät nicht auf einem Teppich oder einer Tischdecke (Vinyl) oder einer anderen Ablagefläche mit geringer Hitzebeständigkeit benutzen.
13. Kein Papier zwischen den Topf/die Pfanne und das Gerät legen. Das Papier könnte anfangen zu brennen.
14. Bei Beschädigung der Glasplatte das Gerät sofort ausschalten und sofort zu einer Fachwerkstatt bringen.
15. Lufteinlass- und Abluftschlitze nicht abdecken.
16. Die Kochplatte nicht direkt nach Entfernen des Topfes/der Pfanne berühren, da die Kochplatte noch sehr heiß sein wird.
17. Auf ausreichenden Abstand zu Objekten achten, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren, wie: Radios, Fernseher, Kreditkarten oder Kassettenrecorder.
18. Das Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Werkstatt ersetzt werden.
19.  Die Oberfläche wird während des Gebrauchs sehr heiß.
20. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (Kinder eingeschlossen) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, außer sie werden beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person bezüglich des Gebrauchs des Gerätes unterwiesen.

**Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.**

## 3. BEDIENUNG

1. Bitte stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Platte des Induktionsherds und schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an. Nach dem Anschließen leuchtet die EIN/AUS-Leuchte und zeigt damit an, dass die Stromversorgung normal angeschlossen ist.
2. Drücken Sie ON/OFF und drücken Sie FUNCTION. Der Induktionsherd wechselt in den Heizzustand. Die Standardheizleistung beträgt 2000 W. Passen Sie die Leistungsstufe von 500 bis 3500 W an, indem Sie „-“ oder „+“ drücken.



3. Funktion: Drücken Sie die Funktion und wählen Sie POWER, TEMP und TIMER.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Topf oder die Pfanne zu heiß wird, schaltet das Gerät den Strom ab, ein Summer ertönt und auf dem Display erscheint „E2“. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten und kühlen Sie das Gerät ab. Danach funktioniert das Gerät problemlos.

Sollen Fleisch oder Gemüse gebraten werden, nutzen Sie bitte die Temperaturfunktion, um eine Überhitzung zu vermeiden.

LEISTUNG: 500, 800, 1000, 1300, 1500, 1800, 2000, 2300, 2500, 2700, 2900, 3100, 3500

TEMPERATUR: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C

TIMER: 0, 5, 10, 15, ...180; 5 Minuten pro Intervall.

4. Wenn Sie im Betriebszustand ON/OFF drücken, stoppt der Induktionsherd sofort den Betrieb. Nach Beendigung des Betriebs kühlt der Ventilator den Induktionsherd mindestens eine Minute lang ab und schaltet sich dann ab.

5. Der Induktionsherd schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 2 Stunden kein Betrieb erfolgt und der Timer nicht auf mehr als 120 Minuten eingestellt ist.

6. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

## 4. GEEIGNETES UND UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR

1. Geeignetes Geschirr

Pfannen/Töpfe aus Stahl oder Gusseisen, emailliertem Gusseisen, Edelstahl. Pfannen/Töpfe mit flachem Boden mit einem Durchmesser von 12 bis 26cm.



Topf emailliertes  
Gusseisen



Topf Eisen oder  
emailliertes Gusseisen



Gießtizeren pan



Eisentopf



Tiefe Bratpfanne



Edelstahltopf



flache  
Eisenpfanne

2. Ungeeignetes Kochgeschirr

Pfannen/Töpfe aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Kupfer, Aluminium. Pfannen/Töpfe mit gewölbtem Boden mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.



Töpfe mit  
gewölbtem Boden



Aluminium./  
Kupfertopf



Bodendurchmesser  
von weniger als 12cm



Topf mit Füßen



Keramiktopf



Topf hitzebeständiges  
Glas

## 5. REINIGUNG

1. Entfernen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Kochplatte vollständig heruntergekühlt ist. Reinigen Sie die Kochplatte nach jedem Gebrauch.

2. Der Gebrauch von Pfannen/Töpfen ohne vorherige Reinigung kann Verfärbungen und eingebrannte Flecken zur Folge haben.

3. Benutzen Sie bei der Reinigung der Induktionskochplatte auf keinen Fall Benzin, Verdünner, Scheuerbürste oder Polierpulver.

4. Benutzen Sie bei der Reinigung Geschirrspülmittel und ein feuchtes Tuch.

5. Benutzen Sie den Staubsauger, um Dreck von den Lufteinlass- und Abluftschlitzen abzusaugen.

6. Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen (Wasser im Inneren kann Fehlfunktionen zur Folge haben).

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder in ähnlichen Umfeldern bestimmt, wie:

- Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- für Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
- Bed and Breakfast und ähnliche Umgebungen.



## 6. MÖGLICHE STÖRUNGEN

Sollten Störungen im Gerätebetrieb auftreten und auf dem Display ein Fehlercode angezeigt werden, prüfen Sie anhand der Tabelle unten, ob das Problem gelöst werden kann, bevor Sie sich an den Kundendienst oder Lieferanten wenden.

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Kein Topf auf dem Kochfeld oder kein geeignetes Kochgeschirr.	Stellen Sie das entsprechende Kochgeschirr mit den Speisen auf das Kochfeld.
E1	Das Gerät erwärmt sich stark (z. B. durch abgedeckte Lüftungsschlitze)  Teile sind beschädigt (z. B. Transistor)	Lüftungsschlitze freimachen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen; danach ist das Gerät betriebsbereit. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, nachdem das Gerät abgekühlt ist, wenden Sie sich an Ihren Händler. Kontaktieren Sie Ihren Händler.
E2	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert und das Gerät schaltet ab.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Kochgeschirr vom Herd. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen; Starten Sie anschließend das Gerät neu.
E3	Kurzzeitiger Stromausfall	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie das Gerät nach einigen Minuten erneut an.

### Wenn Sie die Störungen nicht beheben können:

- Öffnen Sie den Körper nicht.
- Wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und geben Sie dabei folgende Informationen an:
  - Art der Störung;
  - Artikel- und Seriennummer (Typenschild auf der Rückseite des Gerätes);
  - Kaufdatum.




## 1. SPECIFICATION

- 1) Article No.: 7020.0130
- 2) Puissance: 500W - 3500W
- 3) Voltage: 220-240V / 50Hz
- 4) Température: 60°C - 240°C

## 2. IMPORTANCE

**Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la plaque à induction.**

1. Ne le branchez pas avec les mains mouillées afin d'éviter un choc électrique.
2. Ne le branchez pas dans une prise de courant où plusieurs autres appareils sont branchés.
3. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la prise ne peut pas être installée correctement.
4. N'ouvrez pas la plaque pour remplacer les pièces de rechange par vous-même.
5. Ne pas utiliser la plaque près des flammes ou sur des endroits mouillés.
6. Ne pas utiliser lorsque les enfants peuvent facilement toucher la plaque, ou ne laisser pas les enfants utiliser la plaque par eux-mêmes.
7. Ne pas placer sur des surfaces instables.
8. Ne pas déplacer la plaque avec une casserole
9. Ne pas chauffer une casserole vide ou surchauffer pour éviter l'ébullition à sec.
10. Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes et feuilles d'aluminium sur la plaque supérieure.
11. Utilisez l'appareil avec suffisamment d'espace autour. Maintenez la face avant et le côté droit ou gauche de l'unité à l'écart.
12. N'utilisez pas l'appareil sur un tapis ou une nappe (vinyle) ou tout autre article résistant à la chaleur.
13. Ne placez pas une feuille de papier entre la casserole et la poêle et l'appareil. Le papier risque d'être brûlé.
14. Si la surface est fêlée, éteignez et emmenez-la immédiatement au centre de service.
15. Ne bloquez pas l'entrée d'air ou l'évent d'échappement.
16. Ne touchez pas la plaque supérieure juste après avoir enlevé la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera toujours très chaude.
17. Ne placez pas la plaque à proximité des objets affectés par l'aimant, tels que: les radios, téléviseurs, cartes bancaires automatiques ou cassettes.
18. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien qualifié.
19.  La surface est susceptible de se réchauffer pendant l'utilisation.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

**Avertissement: Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

## 3. COMMENT L'UTILISER

1. Veillez placer les ustensiles de cuisine appropriés sur la plaque de la cuisinière à induction et connecter la fiche à la prise appropriée. Une fois connecté, la lumière ON/OFF brillera, indiquant que l'alimentation est connectée normalement.
2. En appuyant sur ON/OFF et en appuyant sur FONCTION, la cuisinière à induction entre en état de chauffage ; la puissance de chauffage par défaut est de 2000W. Ajustez le taux de puissance du niveau 500-3500W en appuyant sur «-» ou «+»



3. Fonction : appuyez sur la fonction et sélectionnez POWER, TEMP et TIMER.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la casserole ou la poêle devient trop chaude, l'appareil s'éteindra, un signal sonore retentira et l'écran affichera « E2 ». Si cela se produit, attendez quelques minutes et laissez refroidir l'appareil. Après cela, l'appareil fonctionne sans problème.

Si de la viande ou des légumes doivent être rôtis, veuillez utiliser la fonction température pour éviter toute surchauffe.

PUISSANCE : 500, 800, 1000, 1300, 1500, 1800, 2000, 2300, 2500, 2700, 2900, 3100, 3500

TEMPÉRATURE : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C

MINUTERIE : 0, 5, 10, 15,...180 ; 5 minutes par intervalle.

4. Lorsque vous appuyez sur ON/OFF pendant le fonctionnement, la cuisinière à induction cessera de fonctionner immédiatement. Après avoir arrêté de fonctionner, le ventilateur refroidira la cuisinière à induction pendant au moins une minute, puis s'éteindra.

5. La cuisinière à induction s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les 2 heures si la minuterie n'est pas réglée sur 120 minutes.

6. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

## 4. USTENSILES UTILISABLES ET NON UTILISABLES

1. Casseroles utilisables

Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, casseroles à fond plat avec des diamètres de 12 à 26cm.



Casserole en fer émaillé



Casserole en fer ou en fer émaillé



Casserole en fonte



Casserole en fer



Poêle à frire



Casserole en acier inoxydable



Plaque de fer

2. Casseroles non utilisables

Verre résistant à la chaleur, récipient céramique, cuivre, casseroles/poêles en aluminium. Casseroles à fond rond avec fond mesurant moins de 12cm.



Casserole à fond arrondi



Casserole en cuivre aluminium



Mesure inférieure à 12 cm



Casserole avec poignées



Casserole en céramique



Casserole en verre résistant à la chaleur

## 5. COMMENT NETTOYER LA PLAQUE

1. Débranchez et attendez que la plaque soit complètement refroidie. Nettoyez la plaque après chaque utilisation.

2. Si les casseroles sont utilisées sans être nettoyées, une décoloration ou une cuisson sur des taches peuvent être causées.

3. N'utilisez pas de benzine, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre de polissage pour nettoyer la plaque à induction.

4. Essuyer avec un produit de lavage et un chiffon humide.

5. Utiliser un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée d'air et de l'évent d'échappement.

6. Ne jamais faire couler de l'eau sur l'appareil (l'eau peut pénétrer à l'intérieur et provoquer un dysfonctionnement).

Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les aires de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type bed and breakfast.



## 6. DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

S'il y a des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil et que l'écran affichera un code d'erreur, vérifiez avec le tableau ci-dessous si le problème peut être résolu avant de contacter le service client ou le fournisseur.

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	Pas de casserole sur la table de cuisson ou batterie de cuisine non adaptée.	Placez les ustensiles de cuisine appropriés avec les aliments sur la table de cuisson.
E1	L'appareil chauffe beaucoup (en raison, par exemple, de fentes d'aération couvertes)  Des pièces sont endommagées (transistor par exemple)	Dégagez les fentes d'aération. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes ; l'appareil est ensuite prêt à fonctionner. Si le code d'erreur s'affiche lorsque l'appareil a refroidi, contactez votre revendeur.  Contactez votre revendeur.
E2	La protection contre la surchauffe est activée et l'appareil s'éteint.	Retirez la fiche de la prise. Retirez la batterie de cuisine de la table de cuisson. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes ; puis redémarrez l'appareil.
E3	Coupure de courant de courte durée	Débranchez la fiche de la prise. Après quelques minutes, rebranchez l'appareil.

### Si vous ne parvenez pas à supprimer les dysfonctionnements :

- ne pas ouvrir le corps ;
- contacter le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté en fournissant les informations suivantes :
  - type de dysfonctionnement ;
  - numéro d'article et de série (plaque signalétique à l'arrière de l'appareil) ;
  - date d'achat.