

SWISS PRO+

Model No.:SP-DIP1400.2



Instruction Manual



Manuel D'instructions



Bedienungsanleitung



Manuale Di Istruzioni



Gebruikershandleiding



Manual De Usuario



INDUCTION COOKER MANUAL

Production Name	Model	Rate Voltage	Max Power
Induction cooker	SP-DIP1400.2	220V-240V 50/60Hz	2000W

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage range:220-240V

Nominal frequency:50/60Hz Rated

power input:2000W Protection class: 1

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible , the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose .This appliance is not fit for commercial use.

Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity(never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket(pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

- Do not operate the device without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.

- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.

- Use only original spare parts.

- Pay careful attention to the following "Special Safety" Instructions".

CHILDREN AND FRAIL INDIVIDUALS

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging(plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- This device is not intended to be used by individuals(including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.

- Children should be supervised at all times in order to ensure

that they do not play with the device.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE

Symbols on the product

You will find symbols with warning or informational character on the product:

WARNING: Danger of burns!

During operation the temperature of the exposed surface may be very hot. Therefore, only touch the appliance at the thermostat controls.

WARNING: Damage of surface!

If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.

WARNING:

- **Inducting heat!** Metal objects as, e.g. ,knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.
- **Hot surface!** The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!
- Potential damage to your health! People wearing pacemakers must not use this cooker. You Should keep a minimum distance of 60cm to the appliance when it is in use.

CAUTION:

- To avoid damaging it ,do not place any rough or uneven objects onto the surface.
- Prevent any hard or pointy utensils from falling on to the surface.
- Do not place the appliance near objects which are sensitive to magnetic fields (e.g .radio,TV).
- Place the unit onto a level surface resistant to moisture and heat.
- In case of sensitive surfaces, place a heat-resistant plate under the unit.
- Because of the rising heat and vapors , do not operate the unit under suspended cupboards.
- Keep a sufficient safety distance(30cm) from easily flammable objects like furniture,curtains, etc.!Never install the unit in a cupboard.
- Do not heat empty cooking utensils on the hotplates, as this can lead to dangerous over-temperatures.
- Do not move the device when it is in use.
- During use ,ensure that mains lead does not come into contact with hot sections of the device.
- Do not touch the hot parts of the device.
- Please do not operate the device with external timer or a separate remote control system.

INTENDED USE

- This appliance is intended for preparing foodstuffs in induction cookware.
- It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual . Do not use the appliance for any other purpose.
- Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.
- The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

UNPACKING THE APPLICNE

1. Remove the appliance from its packaging.

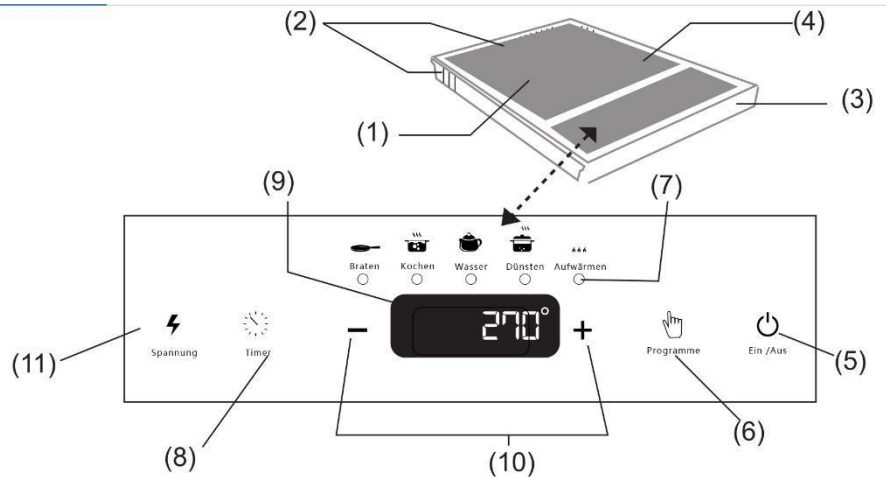
2. Remove all packaging materials such as films ,filler material ,cable clips and carton.

3. To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.

NOTE: Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “Cleaning”.

DESCRIPTION OF PARTS

- (1)Air inlet (2)Air outlet (3)Housing
- (4)Surface
- (5)ON/OFF button
- (6)Function button
- (7)Indicating lights
- (8)Timer button
- (9)Display
- (10)-/+ buttons
- (11)Electricity button



GENERAL INFORMATION

Cooking with induction technology

Cooking with induction hot plate ,heat is only generated by means of magnetic power,when a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone itsself. The induction process saves energy as heat is solely generated where it is needed.

What cooking utensils may I use?

For induction cooking plates cookware made from magnetisable materials is needed. Today,cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying suitable for induction hob or similar. But principally you may use any iron-based cooking utensils; to find out whether a pot or pan is suitable ,i.e., magnetisable just try the following:

Put the pot or pan over the cooking zone, if several warning signals sound and if the message “E0”appears ,the cookware is unsuitable.

NOTE:

- For safety reasons , the appliance will switch to standby mode after 60 seconds.
- Cooking utensils made of the following materials are not suitable for induction hobs:clay,glass or aluminum.
- Do not use the following types of pots:
- Pots with bended (convex/parabolic)bases.
- Pots with a base diameter of less than 12cm. It's suitable for pots with base diameter from 12-22cm.
- Pots standing on feet.

USE THE DEVICE

Standby mode

After you have connected the device's plug to the main supply .the device is standby mode.A



signal will sound. The display will show “-----”

Select cooking Function

- Put a suitable pot on the cooking zone.
- Press “ON/OFF” button.
- Press the Function button, the indicator light of the relevant function will light up.

NOTE: Please observe that cooking behavior in the pots differs. It depends on the nature and the quality of the cooking vessels.

Details of all functions:

This induction cooker is specially designed with 5 cooking functions which are the most popular cooking methods from European kitchen: FRY/HOT POT/WATER/SOUP/MILK

FRY=fry BOIL=

boil

WATER=water

STEW=stew

HEAT-UP=heat-up

- **FRY:** Press “-” or “+” button to select temperature from 80 to 270°C. (There are 8 levels of temperature are selectable:80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

- **BOIL:** Press “-” or “+” button to select power from 200 to 2000 watts .(There are 8 levels of watt selectable:200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATTS)

- **WATER:** The display shows 2000(watts).

NOTE: Functions given under this button is based on watt of boiling water.And it is the button to support the fastest cooking.

- **STEW:** The display shows 1300(watts).

- **HEAT-UP:** The display shows 500(watts).

Functions given under this button refers to heat food up in a relative lower heating temperture.It is good to warm up some milk/snacks/soup which need to done under 100°C.

Set up timer/preset

- Press “ON/OFF” button
- Press “FUNCTION” button, then choose function FRY or BOIL, then press “TIMER/PRESET” button .The display shows “0:10”.
- Briefly press the “+” button to set the time increments of one minute. Press the “-” button to set the time decrements of one minute. The display will show the desired setting.

NOTE: This timer means the device will keep frying or doing hot pot for the time you input .After the set time elapsed. The device will come back to standby mode .You can select from 0-3 hours.

- When you choose function WATER/STEW/HEAT-UP,then press “TIMER/PRESET” button ,the display shows “0:30”.
- Briefly press the “+” button to set the time increments of 30 minutes. Press the “-” button to set the time in decrements of one minute. The display will show the desired setting.

NOTE: This setting means the device will come back to standby mode immediately after you input the time.After the set time has elapsed, the device will start to work under the functions you selected (WATER/STEW/HEAT-UP). You can select from 0-24 hours.

- You may change the previous timer/preset at any time.The other settings will remain.
- TO cancel the timer/preset ,select the display to “0:00”. The cooking plate will keep the function which you have chosen before.You may also turn the appliance off directly with the “ON/OFF” button.

Check voltage and power consumption

When the device is working, you can press “ELECTRICITY” button to check the voltage and power consumption. Press once,display shows: V229 or V230(Normal voltage can be from V220 to V240). Press again, display will show this time how much power consumed after you switch the device on.Eg .P0.04 means 0.04 kwh.

PAN RECOGNITION

The device has a pot recognition function .It gives several warnings to indicate that the cookware Has been removed ,The message “E0” appears on the display.For safety reasons ,the appliance will switch to standby mode after about 60 seconds. The fan may continue running.In this context,please pay attention to the following:

WARNING: After use, the hot plate is to be switched off by means of its regulation and control devices (ON/OFF button) and not just by pan recognition .

WARNING: Hazard of burns !

Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

CLEANING

WARNING:

- Always remove the main plug before cleaning!
- Wait until the device has cooled down completely!
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire .

CAUTION:

- Do not use a hard brush or any abrasive items
- Don not use any acidic or abrasive detergents.
- Clean the surface from food remains when it is still warm using a moist cloth or tissue.
- Wash the buttons using a soft sponge and some water ,then wipe dry with a soft cloth.
- Cleaning agent for surfaces: In case of stubborn ,baked-in remains ,use suitable cleaning products available at special departments of department stores.
- Clean the housing after use using a slightly moist cloth .
- Make sure that no fluid matter gets into any of the opening of the housing. This might damage the device or result and electric shock.

STORAGE

- Only store the appliance clean and after it has cooled down.
- During longer periods of no-use we recommend storing the appliance in its original packaging .
- Always store the appliance in a well-ventilated and dry place out of reach of children.

CAUTION: Risk of breakage !

Please remember that surface can be damaged by heavy or falling objects.

ERROR MESSAGES

During operation the following error message can be displayed:

Errors	CHECK
Warning Signal E0	Check whether the suitable pot is used. Check whether the pot is put on the cooking plate
Warning Signal E1	Check whether the voltage is too low Check whether the socket is loose
Warning Signal E2	Check whether the voltage is too high
Warning Signal E3	Check whether the plate probe occurs short circuit of fault circuit. Check whether the plate surface temperature is too high.
Warning Signal E4	Check whether the plate probe break off.
Warning Signal E5	Check whether the IGBT probe occurs shore circuit. Check whether the IGBT temperature reach very high.
Warning Signal E6	Check whether the IGBT probe break off.
Warning Signal E7	reserve
Warning Signal E8	reserve
Warning Signal E9	Check whether the errors on circuit.

CUISEUR À INDUCTION MANUEL

Nom de fabrication	Modèle	Taux de tension	Maximum d'énergie
Plaque à induction	SP-DIP1400.2	220V-240V 50/60Hz	2000W

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Plage de tension nominale : 220-240 V

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Puissance d'entrée nominale : 2000 W

Classe de protection : I

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Avant de mettre l'équipement en service, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conserver les instructions comprenant la garantie et le reçu. Si possible, veuillez conserver la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un d'autre, veuillez également transmettre le mode d'emploi.

- Cet appareil est conçu pour un usage privé et à des fins prévues et n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Conservez-le à l'abri de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez pas dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous nettoyez ou rangez l'appareil, si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche (la fiche elle-même, pas le fil) de la prise et retirez les accessoires qui l'accompagnent.
- N'utilisez pas cet équipement sans surveillance. Si vous quittez la pièce, vous devez toujours éteindre l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- L'équipement et le cordon d'alimentation doivent être vérifiés régulièrement pour détecter tout signe de dommage. Si des dommages sont constatés, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- N'essayez pas de réparer l'équipement vous-même. Contactez toujours des techniciens agréés. Pour éviter toute exposition au danger, seul le fabricant, notre service client ou du personnel qualifié doit toujours remplacer le câble défectueux et utiliser le même type de câble.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Veuillez prêter une attention particulière aux instructions de "Sécurité spéciale" suivantes.

ENFANTS ET PERSONNES FRAGILES

Pour assurer la sécurité des enfants, veuillez garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène et autres) hors de la portée des enfants.

ATTENTION!

Ne laissez pas les enfants jouer avec du papier d'aluminium, car il y a un risque d'étouffement !

- L'appareil n'est pas adapté à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et/ou des connaissances et/ou une expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient accepté des instructions sur la façon d'utiliser le dispositif.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR CET APPAREIL

Symboles sur le produit

Un symbole avec des caractères d'avertissement ou d'information a été trouvé sur le produit :

AVERTISSEMENT : Dommages de brûlures !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, la température de la surface exposée peut être très élevée. Par conséquent, l'appareil ne peut être touché que sur la commande du thermostat.

AVERTISSEMENT : Dommages de surface !

Si la surface est endommagée ou fissurée, l'appareil doit être éteint pour éviter le risque de choc électrique.

ATTENTION:

Induction de chaleur ! Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles ne doivent pas être placés dans la zone de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- **Surface chaude!** La cuisinière à induction ne chauffe initialement que le fond de la batterie de cuisine utilisée, pas la zone de cuisson elle-même. Cependant, en raison de la chaleur rayonnée pendant le processus de cuisson, la zone de cuisson peut également connaître des températures dangereusement élevées après le cycle de cuisson. Risque de brûlures !

- Risque potentiel pour votre santé ! Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne sont pas autorisées à utiliser ce réchaud. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, maintenez une distance d'au moins 60 cm par rapport aux appareils électriques.

AVERTIR:

- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne placez pas d'objets rugueux ou irréguliers sur la surface.
- Empêchez les ustensiles durs ou pointus de tomber sur la surface.
- N'approchez pas ce produit d'objets sensibles aux champs magnétiques (tels que radios, téléviseurs).
- Placez l'équipement sur une surface horizontale étanche à l'humidité et à la chaleur.
- S'il s'agit d'une surface sensible, placez une plaque résistante à la chaleur sous l'appareil.
- En raison de l'augmentation de la chaleur et de la vapeur, n'utilisez pas l'équipement sous une armoire suspendue.
- Gardez une distance de sécurité suffisante (30 cm) avec les meubles, rideaux et autres objets inflammables ! N'installez pas cet équipement dans une armoire.
- Ne chauffez pas les ustensiles de cuisine vides sur une cuisinière électrique, car cela provoquerait une surchauffe dangereuse.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Pendant l'utilisation, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties à haute température de l'appareil.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil.
- Veuillez ne pas utiliser une minuterie externe ou un système de télécommande séparé pour faire fonctionner l'appareil.

UTILISATION PRÉVUE

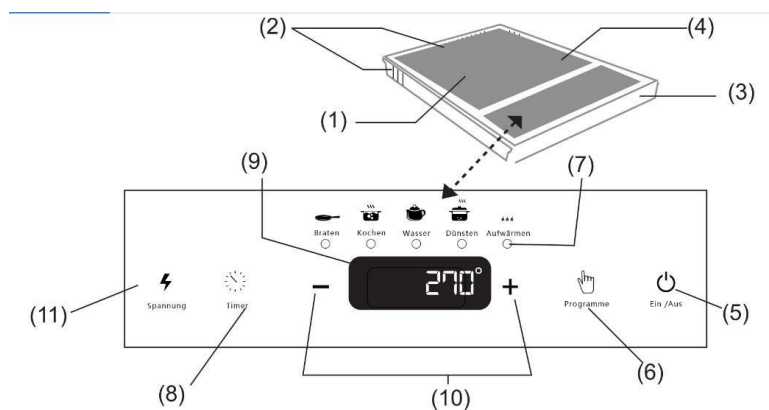
- Cet appareil est utilisé pour préparer des aliments dans des ustensiles de cuisson à induction.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des maisons privées et des applications similaires. L'appareil ne peut être utilisé que conformément aux instructions du manuel d'utilisation. N'utilisez pas cet équipement à d'autres fins.
- Ne pas utiliser à d'autres fins, ce qui pourrait causer des dommages ou des blessures.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

DEBALLAGE DE L'APPLICNE

- Retirez l'appareil de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les films, les matériaux de remplissage, les serre-câbles et les cartons.
- Pour éviter tout danger, veuillez vérifier s'il y a des dommages de transport à l'équipement.
- REMARQUE:Des résidus de production ou de la poussière peuvent s'être accumulés sur cet équipement. Nous vous recommandons de nettoyer l'équipement conformément au chapitre "Nettoyage".

DESCRIPTION DES PIÈCES

- (1) Entrée d'air
- (2) Sortie d'air
- (3) Boîtier
- (4) Surface
- (5) Touche ON/OFF
- (6) Touche de fonction
- (7) Voyants lumineux
- (8) Touche minuterie
- (9) Affichage
- (10) Boutons -/+
- (11) Bouton d'électricti



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cuisiner avec la technologie à induction

Utilisez des plaques chauffantes à induction pour cuisiner. Lorsqu'une casserole ou une poêle à fond magnétique est placée dans une zone de cuisson ouverte, la chaleur ne peut être générée que par la force magnétique. Le processus d'induction peut économiser de l'énergie car la chaleur n'est générée que là où elle est nécessaire.

Quelle batterie de cuisine peut être utilisée ?

Pour les plaques de cuisson à induction, des ustensiles de cuisine en matériaux magnétiques sont nécessaires. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine adaptés aux cuisinières à induction ont généralement une note indiquant qu'ils conviennent aux cuisinières à induction ou similaires. Mais en principe, n'importe quelle batterie de cuisine en fer peut être utilisée ; pour savoir si une casserole ou une poêle convient, c'est-à-dire magnétique, essayez simplement ce qui suit:

Placez la casserole ou la poêle au-dessus de la zone de cuisson. Si plusieurs signaux d'avertissement sont émis et que le message "E0" apparaît, la batterie de cuisine n'est pas adaptée.

REMARQUE:

- Pour des raisons de sécurité, l'appareil passe en mode veille après 60 secondes.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas aux cuisinières à induction : argile, verre ou aluminium.
- N'utilisez pas les types de pots de fleurs suivants :
- Pot de fleurs à base incurvée (convexe/parabolique).
- Le fond du bassin fait moins de 12 cm de diamètre. Convient aux pots de fleurs d'un diamètre de base de 12 à 22 cm.
- Le pot repose sur les pieds.

UTILISER L'APPAREIL

Mode veille

Après avoir connecté la fiche de l'appareil à l'alimentation principale, l'appareil est en mode veille. A

Le signal retentira. L'écran affichera "-----"



Sélectionnez la fonction de cuisson

- Placez une casserole appropriée dans la zone de cuisson.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt".
- Appuyez sur la touche de fonction et l'indicateur de fonction correspondant s'allumera.

REMARQUE: Veuillez noter que le comportement de cuisson dans la marmite est différent. Cela dépend de la nature et de la qualité du récipient de cuisson.

Détails de toutes les fonctions :

Cette cuisinière à induction est spécialement conçue avec 5 fonctions de cuisson et est la méthode de cuisson la plus populaire dans les cuisines européennes : FRY/HOT POT/EAU/SOUP/LAIT

FRY=friture BOUILLIR= faire bouillir

EAU=eau

RAGOT=ragoût

CHAUFFAGE=chauffage

- FRY: Appuyez sur le bouton "-" ou "+" pour sélectionner la température de 80 à 270°C. (Il y a 8 niveaux de température sélectionnables : 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)
- BOIL: Appuyez sur le bouton "-" ou "+" pour sélectionner la puissance de 200 à 2000 watts. (Il y a 8 niveaux de watt sélectionnable : 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATTS)
- EAU : L'écran affiche 2000(watts).
- REMARQUE : Les fonctions données sous ce bouton sont basées sur le watt d'eau bouillante. Et c'est le bouton pour prendre en charge la cuisson la plus rapide.
- STEW : L'écran affiche 1300 (watts).
- CHAUFFAGE : L'écran affiche 500 (watts).

La fonction sous ce bouton fait référence au chauffage des aliments à une température de chauffage relativement basse. Il est préférable de réchauffer du lait/collations/soupe qui doivent être chauffés en dessous de 100°C.

Configurer la minuterie/le pré-réglage

- Appuyez sur le bouton "ON/OFF "
- Appuyez sur le bouton "FUNCTION", puis choisissez la fonction FRY ou BOIL, puis appuyez sur le bouton " TIMER/PRESET ". L'écran affiche " 0:10 ".

- Appuyez brièvement sur le bouton "+" pour régler les incréments de temps d'une minute. Appuyez sur le bouton "- " pour régler les décréments de temps d'une minute. L'écran affichera le réglage souhaité.

REMARQUE : Cette minuterie indique que l'appareil continuera à frire ou à cuire une marmite dans le temps que vous entrez. Une fois le temps défini écoulé, l'appareil reviendra en mode veille. Vous pouvez choisir 0-3 heures.

- Lorsque vous choisissez la fonction EAU/RAGOT/CHAUFFAGE, puis appuyez sur le bouton "TIMER/PRESET ", l'écran affiche "0:30".
- Appuyez brièvement sur le bouton " + " pour régler les incréments de temps de 30 minutes. Appuyez sur le bouton " - " pour régler l'heure par décréments d'une minute. L'écran affichera le réglage souhaité.

REMARQUE : Ce paramètre signifie que l'appareil reviendra en mode veille immédiatement après avoir entré l'heure. Une fois la durée définie écoulée, l'appareil commencera à fonctionner avec les fonctions que vous avez sélectionnées (EAU/RAGOT/CHAUFFAGE). Vous pouvez choisir entre 0 et 24 heures.

- Vous pouvez modifier la minuterie/préréglage précédent à tout moment. Les autres paramètres resteront inchangés.
- Pour annuler la minuterie/le préréglage, sélectionnez l'affichage sur " 0:00 ". La plaque de cuisson conservera la fonction que vous avez choisie auparavant. Vous pouvez également éteindre l'appareil directement avec le bouton "ON/OFF "

Vérifier la tension et la consommation électrique

Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez appuyer sur le bouton " ÉLECTRICITÉ" pour vérifier la tension et la consommation d'énergie. Appuyez une fois, l'écran affiche : V229 ou V230 (la tension normale peut aller de V220 à V240). Appuyez à nouveau, l'écran affichera cette fois la quantité d'énergie consommée après avoir allumé l'appareil. Par exemple, P0.04 signifie 0.04 kwh.

RECONNAISSANCE PAN

L'appareil dispose d'une fonction de reconnaissance de casserole, il émettra plusieurs avertissements pour indiquer que la batterie de cuisine a été retirée, et un message "E0" apparaîtra sur l'écran. Pour des raisons de sécurité, l'appareil passe en mode veille après environ 60 secondes. Le ventilateur peut continuer à fonctionner. Dans ce cas, veuillez noter les points suivants :

ATTENTION : Après utilisation, la plaque chauffante doit être éteinte au moyen de ses dispositifs de régulation et de contrôle(bouton ON/OFF) et pas seulement par reconnaissance de panoramique.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

En raison de la chaleur rayonnée pendant le processus de cuisson, des températures dangereusement élevées peuvent apparaître dans la zone de cuisson après le cycle de cuisson.

NETTOYAGE AVERTISSEMENT :

- Assurez-vous de débrancher la prise principale avant de nettoyer !
- Attendez que l'équipement refroidisse complètement !
- En aucun cas, l'équipement ne doit être immergé dans l'eau pour le nettoyage. Sinon, cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

AVERTIR:

- Ne pas utiliser de brosses dures ou d'objets abrasifs
- N'utilisez pas de nettoyants acides ou abrasifs.
- Lorsque les aliments sont encore chauds, nettoyez les résidus d'aliments sur la surface avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
- Nettoyez les boutons avec une éponge douce et un peu d'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Nettoyant de surface : S'il y a des résidus de cuisson tenaces, veuillez utiliser des produits de nettoyage appropriés fournis par les grands magasins.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide après utilisation.
- Assurez-vous qu'aucun matériau liquide ne pénètre dans les ouvertures du boîtier. Cela pourrait endommager l'équipement ou provoquer un choc électrique.

ESPACE DE RANGEMENT

- Ne rangez l'équipement qu'après l'avoir nettoyé et refroidi.
- Pendant de longues périodes de non-utilisation, nous vous recommandons de stocker l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit bien aéré et sec, hors de portée des enfants.

ATTENTION : Risque de casse !

N'oubliez pas que des objets lourds ou endommagés peuvent endommager la surface.

MESSAGES D'ERREUR

Pendant l'opération, le message d'erreur suivant peut s'afficher :

Les erreurs	Verifiez
Signal d'avertissement E0	Vérifiez si un pot approprié est utilisé. Vérifiez si la marmite est placée sur la plaque de cuisson
Signal d'avertissement E1	Vérifiez si la tension est trop basse Vérifiez si la prise est lâche
Signal d'avertissement E2	Vérifiez si la tension est trop élevée
Signal d'avertissement E3	Vérifiez si la sonde à plaque présente un court-circuit dans le circuit défectueux. Vérifiez si la température de surface de la carte n'est pas trop élevée .
Signal d'avertissement E4	Vérifiez si la sonde plate est cassée.
Signal d'avertissement E5	Vérifiez s'il y a une alimentation à quai sur la sonde IGBT. Vérifiez si la température de l'IGBT atteint un niveau élevé
Signal d'avertissement E6	Vérifiez si la sonde IGBT est déconnectée.
Signal d'avertissement E7	Réservation
Signal d'avertissement E8	Réservation
Signal d'avertissement E9	Vérifiez le circuit pour les erreurs.

GE

INDUKTIONSHERD

Produktionsname	Modell	Rate Stromspannung	Max. Leistung
Induction cooker	SP-DIP1400.2	220V-240V 50/60Hz	2000W

TECHNISCHE DATEN

Nennspannungsbereich:220-240V Nennfrequenz:50/60Hz Nennleistungsaufnahme:2000W Schutzklasse: I

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, des Kassenbons und wenn möglich des Kartons mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für Verwendungszweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

Verwenden Sie es nicht im Freien. Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (nie in Flüssigkeiten eintauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose.

Zum Reinigen oder Einräumen Gerät ausschalten und Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird und entfernen Sie das angebrachte Zubehör.

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht. Wenn du das verlässt Raum sollten Sie das Gerät immer ausschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Bei Beschädigungen darf das Gerät nicht verwendet werden.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Immer Kontakt ein autorisierter Techniker. Um Gefährdungen zu vermeiden, lassen Sie defekte Kabel immer nur vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder einer qualifizierten Person und durch ein Kabel gleichen Typs ersetzen.

Nur Original-Ersatzteile verwenden.

Beachten Sie die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.

KINDER UND GEBRECHLICHE PERSONEN

Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

WARNUNG!

Lassen Sie Kleinkinder nicht mit der Folie spielen, es besteht Erstickengefahr!

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Einzelpersonen bestimmt (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder unzureichenden Kenntnissen und/oder Erfahrungen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung in die Benutzung des Geräts.

Kinder sollten jederzeit beaufsichtigt werden, um sicherzustellen dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

Symbole auf dem Produkt

Auf dem Produkt finden Sie Symbole mit Warn- oder Hinweissymbolen:

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs kann die Temperatur der exponierten Oberfläche sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät daher nur an den Thermostatreglern.

WARNUNG: Beschädigung der Oberfläche!

Wenn die Oberfläche beschädigt ist oder Risse aufweist, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

WARNUNG:

● Induktion von Wärme! Metallgegenstände wie z.B. „Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf die Kochzone gelegt werden, da diese heiß werden können.

● Heiße Oberfläche! Der Induktionsherd erhitzt zunächst nur den Boden von die verwendeten Kochutensilien, nicht die Kochzone selbst. Durch die beim Garen abgestrahlte Wärme können jedoch auch nach dem Garvorgang an der Kochzone gefährlich hohe Temperaturen auftreten. Verbrennungsgefahr!

Potenzielle Gesundheitsschäden! Personen, die Herzschrittmacher tragen, dürfen diesen Herd nicht benutzen. Halten Sie während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät ein.

VORSICHT:

Um Beschädigungen zu vermeiden, legen Sie keine rauen oder unebenen Gegenstände auf die Oberfläche.

Verhindern Sie, dass harte oder spitze Utensilien auf die Oberfläche fallen.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetfeldempfindlichen Gegenständen (z. B. Radio, TV) auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und hitzebeständige Oberfläche.

Bei empfindlichen Oberflächen eine hitzebeständige Platte unter das Gerät legen.

Betreiben Sie das Gerät wegen der aufsteigenden Hitze und Dämpfe nicht unter Hängeschränken.

Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. ein!
 Installieren Sie das Gerät niemals in einem Schrank.
 Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf den Kochplatten, da dies zu gefährlichen Übertemperaturen führen kann.
 Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist.
 Stellen Sie während des Gebrauchs sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
 Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts.
 Bitte betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln im Induktionskochgeschirr bestimmt.
 Es ist für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt. Das Gerät darf nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
 Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und kann zu Schäden oder Personenschäden führen.
 Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

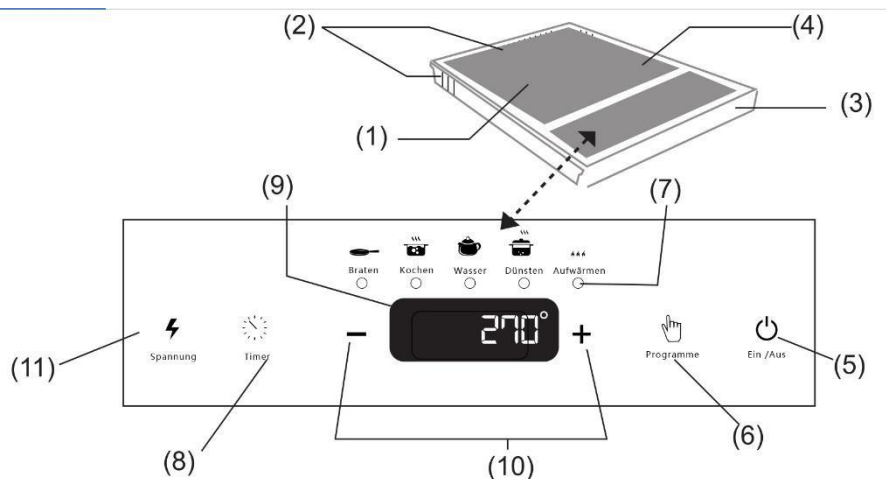
AUSPACKEN DER ANWENDUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien wie Folien, Füllmaterial, Kabelklemmen und Karton.
3. Um Gefahren zu vermeiden, überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden.

HINWEIS: Auf dem Gerät können sich Produktionsrückstände oder Staub angesammelt haben. Wir empfehlen, das Gerät gemäß Kapitel „Reinigung“ zu reinigen.

BESCHREIBUNG DER TEILE

- (1) Lufteinlass
- (2) Luftauslass
- (3) Gehäuse
- (4) Oberfläche
- (5) ON/OFF-Taste
- (6) Funktionstaste
- (7) Anzeileuchten
- (8) Timer-Taste
- (9) Display
- (10) +/-Tasten
- (11) Strom-Taste



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Kochen mit Induktionstechnologie

Kochen mit Induktionskochplatte, Wärme wird nur durch Magnetkraft erzeugt, wenn ein Topf oder eine Pfanne mit magnetisierbarem Boden selbst auf eine eingeschaltete Kochzone gestellt wird. Das Induktionsverfahren spart Energie, da Wärme nur dort erzeugt wird, wo sie gebraucht wird.

Welche Kochutensilien darf ich verwenden?

Für Induktionskochplatten wird Kochgeschirr aus magnetisierbaren Materialien benötigt. Induktionsgeeignete Kochutensilien tragen heute meist einen Hinweis für Induktionskochfeld o.ä. Grundsätzlich können Sie jedoch alle Kochutensilien auf Eisenbasis verwenden; um herauszufinden, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet, d.h. magnetisierbar ist, versuchen Sie einfach Folgendes:

Stellen Sie den Topf oder die Pfanne über die Kochzone, wenn mehrere Warnsignale ertönen und die Meldung „E0“ erscheint, ist das Kochgeschirr ungeeignet.

HINWEIS:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach 60 Sekunden in den Standby-Modus.

Kochgeräte aus folgenden Materialien sind nicht für Induktionskochfelder geeignet: Ton, Glas oder Aluminium.

Verwenden Sie nicht die folgenden Arten von Töpfen:

Töpfe mit gebogenen (konvexen/parabolischen) Böden.

Töpfe mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12cm. Geeignet für Töpfe mit Bodendurchmesser von 12-22cm.

Töpfe stehen auf Füßen.



VERWENDEN SIE DAS GERÄT

Standby Modus

Nachdem Sie den Stecker des Gerätes an das Stromnetz angeschlossen haben, befindet sich das Gerät im Standby-Modus. A Signal ertönt. Das Display zeigt „Kochfunktion wählen Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.“

Drücken Sie die „ON/OFF“-Taste.

Drücken Sie die Funktionstaste, die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion leuchtet auf.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass das Kochverhalten in den Töpfen unterschiedlich ist. Das hängt von der Art und Qualität der Kochgefäße ab.

Details zu allen Funktionen:

Dieser Induktionsherd wurde speziell mit 5 Kochfunktionen entwickelt, die die beliebtesten Kochmethoden der europäischen Küche sind: FRY/HOT POT/WATER/SUUP/MILK

FRY=braten BOIL= kochen WASSER=Wasser EINRICHTEN=Eintopf

HEAT-UP=Aufheizen

FRY: Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um die Temperatur von 80 bis 270 ° C auszuwählen. (Es sind 8 Temperaturstufen wählbar: 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

BOIL: Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um die Leistung von 200 bis 2000 Watt auszuwählen. (Es gibt 8 Stufen von Watt wählbar: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATTS)

WASSER: Das Display zeigt 2000 (Watt) an.

HINWEIS: Die unter dieser Taste angegebenen Funktionen basieren auf Watt kochendem Wasser. Und es ist die Taste, die das schnellste Kochen unterstützt.

STEW: Das Display zeigt 1300 (Watt) an.

HEIZUNG: Das Display zeigt 500 (Watt) an.

Die unter dieser Taste angegebenen Funktionen beziehen sich auf das Erhitzen von Speisen bei einer relativ niedrigeren Temperatur.

Timer/Voreinstellung einrichten

Drücken Sie die Taste „ON/OFF“

Drücken Sie die Taste „FUNCTION“, wählen Sie dann die Funktion FRY oder BOIL, und drücken Sie dann die Taste „TIMER/PRESET“. Das Display zeigt „0:10“.

Drücken Sie kurz die Taste „+“, um die Zeitschritte von einer Minute einzustellen. Drücken Sie die Taste „-“, um die Zeitschritte um eine Minute einzustellen. Das Display zeigt die gewünschte Einstellung an.

VORSICHT:

Verwenden Sie keine harte Bürste oder scheuernde Gegenstände

Keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Reinigen Sie die noch warme Oberfläche mit einem feuchten Tuch von Speiseresten.

Waschen Sie die Tasten mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Reiniger für Oberflächen: Bei hartnäckigen, eingebrannten Rückständen geeignete Reinigungsmittel verwenden, die in den Fachabteilungen der Warenhäuser erhältlich sind.

Reinigen Sie das Gehäuse nach Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen des Gehäuses gelangt. Dies könnte das Gerät beschädigen oder zu einem Stromschlag führen.

LAGERUNG

Bewahren Sie das Gerät nur sauber und abgekühlt auf.

Bei längerer Nichtbenutzung empfehlen wir, das Gerät in der Originalverpackung aufzubewahren.

Bewahren Sie das Gerät immer an einem gut belüfteten und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

ACHTUNG: Bruchgefahr !

Bitte denken Sie daran, dass die Oberfläche durch schwere oder versagende Gegenstände beschädigt werden kann.

FEHLERMELDUNGEN

Während des Betriebs kann folgende Fehlermeldung angezeigt werden:

Fehler	PRÜFEN
Warnsignal E0	Prüfen Sie, ob der passende Topf verwendet wird. Prüfen Sie, ob der Topf auf der Kochplatte steht.
Warnsignal E1	Prüfen Sie, ob die Spannung zu niedrig ist Prüfen Sie, ob die Steckdose locker ist
Warnsignal E2	Prüfen Sie, ob die Spannung zu hoch ist
Warnsignal E3	Prüfen Sie, ob an der Plattensonde ein Kurzschluss des Fehlerstromkreises auftritt. Prüfen Sie, ob die Plattenoberflächentemperatur zu hoch ist.
Warnsignal E4	Prüfen Sie, ob die Plattensonde abgebrochen ist.
Warnsignal E5	Prüfen Sie, ob die IGBT-Sonde im Landstromkreis auftritt. Prüfen Sie, ob die IGBT-Temperatur sehr hoch ist.
Warnsignal E6	Prüfen Sie, ob die IGBT-Sonde abbricht.
Warnsignal E7	Reservieren
Warnsignal E8	Reservieren
Warnsignal E9	Überprüfen Sie, ob die Fehler auf der Schaltung.

FORNELLO A INDUZIONE

Nome di produzione	Modello	Tasso Tensione	Potenza massima
FORNELLO A INDUZIONE	SP-DIP1400.2	220V-240V 50/60Hz	2000W

SPECIFICHE TECNICHE

Intervallo di tensione nominale: 220-240 V Frequenza nominale: 50/60 Hz Potenza assorbita nominale: 2000 W Classe di protezione: I

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni comprese la garanzia, lo scontrino e, se possibile, la scatola con l'imballo interno. Se cedete questo dispositivo ad altre persone, trasmettete anche le istruzioni per l'uso.

L'apparecchio è concepito esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è idoneo all'uso commerciale.

Non usarlo all'aperto. Tenerlo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e bordi taglienti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.

Quando si pulisce o si ripone, spegnere l'apparecchio e estrarre sempre la spina dalla presa (staccare la spina stessa, non il cavo) se l'apparecchio non viene utilizzato e rimuovere gli accessori collegati.

Non utilizzare il dispositivo senza supervisione. Se lasci il stanza si dovrebbe sempre spegnere il dispositivo. Rimuovere la spina dalla presa.

Il dispositivo e il cavo di alimentazione devono essere controllati regolarmente per segni di danni. Se si riscontrano danni, il dispositivo non deve essere utilizzato.

Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contatta sempre un tecnico autorizzato. Per evitare l'esposizione al pericolo, far sostituire sempre il cavo difettoso solo dal produttore, dal nostro servizio clienti o da persona qualificata e con un cavo dello stesso tipo.

Utilizzare solo ricambi originali.

Prestare particolare attenzione alle seguenti "Istruzioni speciali di sicurezza".

BAMBINI E PERSONE FRAGILI

Per garantire la sicurezza dei tuoi bambini, tieni tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.

AVVERTIMENTO!

Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la pellicola poiché c'è pericolo di soffocamento!

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (incluso bambini) che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e/o conoscenze e/o esperienza insufficienti, a meno che non siano supervisionati da una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo. I bambini devono essere sempre sorvegliati per garantire che non giochino con il dispositivo.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SPECIALI PER QUESTO DISPOSITIVO

Simboli sul prodotto

Troverai simboli con carattere di avvertenza o informativo sul prodotto:

ATTENZIONE: Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento la temperatura della superficie esposta può essere molto elevata. Pertanto, toccare l'apparecchio solo sui comandi del termostato.

ATTENZIONE: Danni alla superficie!

Se la superficie è danneggiata o presenta crepe, il dispositivo deve essere spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

AVVERTIMENTO:

Induzione di calore! Oggetti metallici come ad es. ,Coltelli, forchette, cucchiari e coperchi di pentole non devono essere appoggiati sulla zona di cottura poiché potrebbero surriscaldarsi.

Superficie calda! Il fornello a induzione inizialmente riscalda solo la base del

gli utensili da cucina utilizzati, non la zona di cottura stessa. Tuttavia, a causa del calore irradiato durante la cottura, possono verificarsi temperature pericolosamente elevate anche nella zona di cottura dopo il ciclo di cottura. Pericolo di ustioni!

Potenziali danni alla tua salute! Le persone che indossano pacemaker non devono usare questo fornello. È necessario mantenere una distanza minima di 60 cm dall'apparecchio quando è in uso.

ATTENZIONE:

Per evitare di danneggiarlo, non posizionare oggetti ruvidi o irregolari sulla superficie.

Evita che utensili duri o appuntiti cadano sulla superficie.

Non posizionare l'apparecchio vicino a oggetti sensibili ai campi magnetici (ad es. radio, TV).

Posizionare l'unità su una superficie piana resistente all'umidità e al calore.

In caso di superfici delicate, posizionare una piastra resistente al calore sotto l'unità.

A causa del calore e dei vapori in aumento, non utilizzare l'unità sotto armadi sospesi.

Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente (30 cm) da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.! Non installare mai l'unità in un armadio.

Non riscaldare utensili da cucina vuoti sulle piastre di cottura, poiché ciò può portare a pericolose sovratemperature.

Non spostare il dispositivo quando è in uso.

Durante l'uso, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le sezioni calde del dispositivo.

Non toccare le parti calde del dispositivo.

Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

USO PREVISTO

1. Questo apparecchio è destinato alla preparazione di alimenti in pentole a induzione.

È destinato all'uso in abitazioni private e applicazioni simili. L'apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto nel manuale d'uso. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi.

2. Qualsiasi altro uso non è previsto e può provocare danni o lesioni personali.

3. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

DISIMBALLAGGIO DELL'APPLICAZIONE

4. Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio.

5. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiale di riempimento, fermacavi e cartone.

6. Per evitare pericoli, controllare l'apparecchio per eventuali danni da trasporto.

NOTA: Residui di produzione o polvere potrebbero essersi accumulati sull'apparecchio. Si consiglia di pulire l'apparecchio secondo il capitolo "Pulizia".

DESCRIZIONE DELLE PARTI

(1) Ingresso aria

(2) Uscita aria

(3) Alloggiamento

(4) Superficie

(5) Pulsante ON/OFF

(6) Pulsante funzione

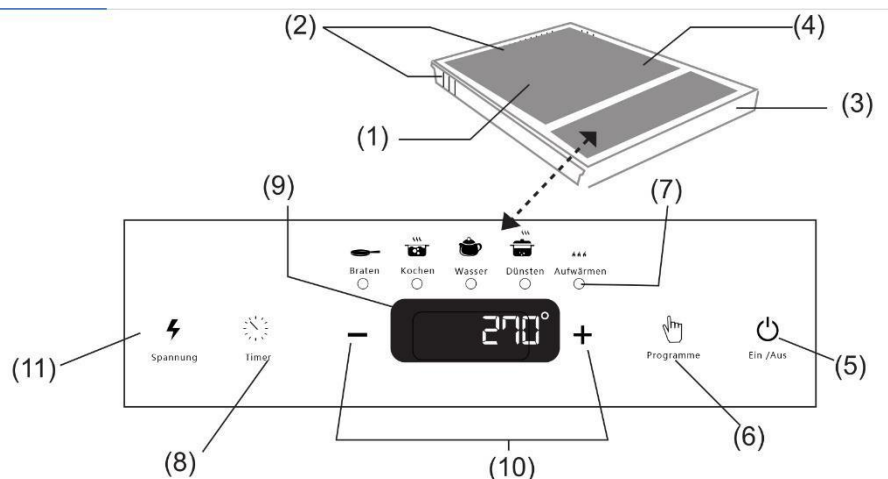
(7) Indicatori luminosi

(8) Pulsante timer

(9) Display

(10) Pulsanti +/-

(11) Pulsante Elettricità



INFORMAZIONE GENERALE

Cucinare con la tecnologia a induzione

Cottura con piastra ad induzione, la generazione di calore avviene solo per mezzo della forza magnetica, quando una pentola o una padella con fondo magnetizzabile viene appoggiata su una zona di cottura a sua volta accesa. Il processo di induzione consente di risparmiare energia poiché il calore viene generato esclusivamente dove è necessario.

Quali utensili da cucina posso usare?

Per le piastre di cottura a induzione sono necessarie pentole in materiali magnetizzabili. Oggi, gli utensili da cucina appropriati per la cottura a induzione di solito portano una nota che dice adatto per piano cottura a induzione o simili. Ma principalmente puoi usare qualsiasi utensile da cucina a base di ferro; per sapere se una pentola o una padella è adatta, cioè magnetizzabile, basta provare quanto segue:

Mettere la pentola o la padella sopra la zona di cottura, se suonano più segnali di avvertimento e se appare il messaggio "E0" la stoviglia non è adatta.

NOTA:

Per motivi di sicurezza, l'apparecchio passerà alla modalità stand-by dopo 60 secondi.

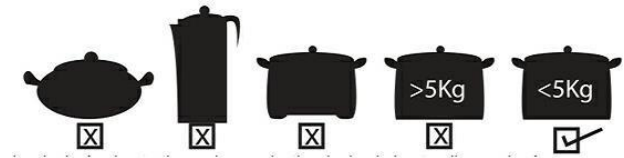
Per i piani cottura a induzione non sono adatti utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali: argilla, vetro o alluminio.

Non utilizzare i seguenti tipi di pentole:

Vasi con basi piegate (convesse/paraboliche).

Vasi con un diametro di base inferiore a 12 cm. È adatto per pentole con diametro di base da 12-22 cm.

Vasi in piedi.



UTILIZZARE IL DISPOSITIVO

Modalità standby

Dopo aver collegato la spina del dispositivo all'alimentazione principale, il dispositivo è in modalità standby. A segnale suonerà. Il display visualizzerà “ ”

Seleziona la funzione di cottura

Mettere una pentola adatta sulla zona di cottura.

Premere il pulsante “ON/OFF”.

Premere il tasto Funzione, si accenderà la spia della relativa funzione.

NOTA: Si prega di notare che il comportamento di cottura nelle pentole è diverso. Dipende dalla natura e dalla qualità dei recipienti di cottura.

Dettagli di tutte le funzioni:

Questo fornello a induzione è appositamente progettato con 5 funzioni di cottura che sono i metodi di cottura più popolari della cucina europea: FRY/HOT POT/WATER/ZUP/LATTE

FRY=friggere BOLLITORE= bollire ACQUA=acqua STUFATO=stufato

RISCALDAMENTO=riscaldamento

FRY: premere il pulsante "-" o "+" per selezionare la temperatura da 80 a 270 °C. (Ci sono 8 livelli di temperatura selezionabili: 80/100/130/160/180/210/240/270 °C.)

BOLLITURA: premere il pulsante "-" o "+" per selezionare la potenza da 200 a 2000 watt. (Ci sono 8 livelli di watt selezionabili: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATT)

ACQUA: Il display mostra 2000 (watt).

NOTA: Le funzioni fornite sotto questo pulsante si basano su watt di acqua bollente. Ed è il pulsante per supportare la cottura più veloce.

STEW: Il display mostra 1300 (watt).

RISCALDAMENTO: il display mostra 500 (watt).

Le funzioni fornite sotto questo pulsante si riferiscono al riscaldamento del cibo a una temperatura di riscaldamento relativamente bassa. È bene riscaldare un po' di latte/snack/zuppa che devono essere fatti sotto i 100 .

Imposta timer/preimpostato

Premere il pulsante "ON/OFF"

Premere il pulsante "FUNCTION", quindi scegliere la funzione FRY o BOIL, quindi premere il pulsante "TIMER/PRESET". Il display mostra "0:10".

Premere brevemente il pulsante "+" per impostare gli incrementi di tempo di un minuto. Premere il pulsante "-" per impostare i decrementi di tempo di un minuto. Il display visualizzerà l'impostazione desiderata.

NOTA: questo timer significa che il dispositivo continuerà a friggere o a scaldare la pentola per il tempo che desideri ingresso .Trascorso il tempo impostato. Il dispositivo tornerà in modalità standby. È possibile selezionare da 0 a 3 ore.

Quando si sceglie la funzione ACQUA/STUFADO/RISCALDAMENTO, quindi premere il pulsante "TIMER/PRESET", il display mostra "0:30".

Premere brevemente il pulsante "+" per impostare gli incrementi di tempo di 30 minuti. Premere il pulsante "-" per impostare l'ora in decrementi di un minuto. Il display visualizzerà l'impostazione desiderata.

NOTA: questa impostazione significa che il dispositivo tornerà in modalità standby immediatamente dopo aver inserito l'ora. Allo scadere del tempo impostato, il dispositivo inizierà a funzionare con le funzioni selezionate (ACQUA/STUFA/RISCALDAMENTO). È possibile selezionare da 0-24 ore.

Puoi cambiare il timer/preset precedente in qualsiasi momento. Le altre impostazioni rimarranno.

PER annullare il timer/preimpostazione, selezionare il display su "0:00". La piastra di cottura manterrà la funzione che avete scelto in precedenza. Potete anche spegnere l'apparecchio direttamente con il tasto "ON/OFF".

Controllare la tensione e l'assorbimento di corrente

Quando il dispositivo è in funzione, è possibile premere il pulsante "ELETTRICITÀ" per controllare la tensione e il consumo di energia. Premere una volta, il display mostra: V229 o V230 (la tensione normale può essere da V220 a V240). Premere di nuovo, il display mostrerà questa volta quanta energia è stata consumata dopo aver acceso il dispositivo. Es. .P0.04 significa 0,04 kwh.

RICONOSCIMENTO PAN

Il dispositivo è dotato di una funzione di riconoscimento pentole. Fornisce diversi avvisi per indicare che la pentola è stata rimossa. Sul display viene visualizzato il messaggio "E0". Per motivi di sicurezza, l'apparecchio passa alla modalità stand-by dopo circa 60 secondi. La ventola potrebbe continuare a funzionare. In questo contesto, prestare attenzione a quanto segue:

ATTENZIONE: Dopo l'uso, la piastra deve essere spenta tramite i suoi dispositivi di regolazione e controllo (pulsante ON/OFF) e non solo dal riconoscimento pan.

ATTENZIONE: Pericolo di ustioni !

A causa del calore irradiato durante la cottura, possono verificarsi temperature pericolosamente elevate nella zona di cottura dopo il ciclo di cottura.

AVVERTENZA PER LA PULIZIA:

Rimuovere sempre la spina principale prima della pulizia!

Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato!

In nessun caso immergere il dispositivo in acqua per la pulizia. In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.

ATTENZIONE:

Non utilizzare una spazzola dura o oggetti abrasivi

Non utilizzare detergenti acidi o abrasivi.

Pulire la superficie dai resti di cibo quando è ancora caldo utilizzando un panno o un fazzoletto umido.

Lavare i pulsanti con una spugna morbida e un po' d'acqua, quindi asciugarli con un panno morbido.

Detergente per superfici: In caso di residui ostinati e incrostati, utilizzare prodotti per la pulizia idonei disponibili presso gli appositi reparti dei grandi magazzini.

Pulire l'alloggiamento dopo l'uso con un panno leggermente umido.

Assicurarsi che nessun materiale fluido penetri nelle aperture dell'alloggiamento. Ciò potrebbe danneggiare il dispositivo o provocare scosse elettriche.

CONSERVAZIONE

Conservare l'apparecchio solo pulito e dopo che si è raffreddato.

Durante i lunghi periodi di inutilizzo si consiglia di conservare l'apparecchio nella sua confezione originale.

Riporre sempre l'apparecchio in un luogo ben ventilato e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE: Rischio di rottura !

Si ricorda che la superficie può essere danneggiata da oggetti pesanti o guasti.

MESSAGGIO DI ERRORE

Durante il funzionamento può essere visualizzato il seguente messaggio di errore:

Errori	DAI UN'OCCHIATA
Segnale di avviso E0	Controllare se viene utilizzata la pentola adatta. Controllare se la pentola è posizionata sulla piastra di cottura
Segnale di avviso E1	Controllare se la tensione è troppo bassa Controllare se la presa è allentata
Segnale di avviso E2	Controllare se la tensione è troppo alta
Segnale di avviso E3	Verificare se la sonda della piastra presenta un cortocircuito del circuito di guasto. Controllare se la temperatura della superficie della piastra è troppo alta.
Segnale di avviso E4	Controllare se la sonda della piastra si è rotta.
Segnale di avviso E5	Controllare se la sonda IGBT si verifica nel circuito di banchina. Controllare se la temperatura dell'IGBT è molto alta.
Segnale di avviso E6	Controllare se la sonda IGBT si è rotta.
Segnale di avviso E7	Riserva
Segnale di avviso E8	Riserva
Segnale di avviso E9	Controllare se gli errori sul circuito.

Inductiekookplaat

Productienaam:	Model	Tarief Spanning	Max. vermogen
INDUCTIEVUUR	SP-DIP1400.2	220V-240V 50/60Hz	2000W

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominaal spanningsbereik:220-240V Nominale frequentie:50/60Hz Nominaal opgenomen vermogen:2000W Beschermingsklasse: I

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing inclusief de garantiebewijs, de bon en indien mogelijk de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan andere mensen geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Gebruik het niet buitenshuis. Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vochtigheid (doop het nooit in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Bij het schoonmaken of opbergen het apparaat uitschakelen en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek de stekker zelf, niet het snoer) als het apparaat niet wordt gebruikt en verwijder de aangesloten accessoires.

Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als je de verlaat kamer moet u het apparaat altijd uitschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat en het netsnoer moeten regelmatig op beschadigingen worden gecontroleerd. Als er schade wordt geconstateerd, mag het apparaat niet worden gebruikt.

Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een bevoegde technicus. Laat een defecte kabel altijd vervangen door de fabrikant, onze klantenservice of een gekwalificeerd persoon en met een kabel van hetzelfde type om blootstelling aan gevaar te voorkomen.

Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Let goed op de volgende "Speciale veiligheidsinstructies".

KINDEREN EN KLEINE INDIVIDUEN

Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, gelieve alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen enz.) buiten hun bereik te houden.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, er bestaat gevaar voor verstikking!

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens en/of onvoldoende kennis en/of ervaring, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

Kinderen moeten te allen tijde onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DIT APPARAAT

Symbolen op het product

Op het product vindt u symbolen met een waarschuwings- of informatief karakter:

WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!

Tijdens bedrijf kan de temperatuur van het blootgestelde oppervlak erg hoog zijn. Raak het apparaat daarom alleen aan bij de thermostaatknoppen.

WAARSCHUWING: Beschadiging van het oppervlak!

Als het oppervlak beschadigd is of barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen.

WAARSCHUWING:

Inductie van warmte! Metalen voorwerpen zoals b.v. ,Messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.

Heet oppervlak! De inductiekookplaat verwarmt aanvankelijk alleen de basis van het gebruikte kookgerei, niet de kookzone zelf. Door de warmte die tijdens het koken wordt uitgestraald, kunnen echter ook na de kookcyclus gevaarlijk hoge temperaturen op de kookzone ontstaan. Gevaar voor brandwonden!

Mogelijke schade aan uw gezondheid! Mensen die een pacemaker dragen, mogen dit fornuis niet gebruiken. U dient een minimale afstand van 60 cm tot het apparaat aan te houden wanneer het in gebruik is.

VOORZICHTIGHEID:

Om beschadiging te voorkomen, plaats geen ruwe of oneffen voorwerpen op het oppervlak.

Voorkom dat harde of puntige gebruiksvoorwerpen op het oppervlak vallen.

Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bijv. radio, tv).

Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond die bestand is tegen vocht en hitte.

Bij gevoelige oppervlakken een hittebestendige plaat onder het toestel plaatsen.

Vanwege de opstijgende hitte en dampen mag het apparaat niet onder hangende kasten worden gebruikt.

Houd voldoende veiligheidsafstand (30cm) van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.! Installeer het toestel nooit in een kast.

Verwarm geen leeg kookgerei op de kookplaten, omdat dit kan leiden tot gevaarlijke oververhitting.

Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.

Zorg er tijdens het gebruik voor dat het netsnoer niet in contact komt met hete delen van het apparaat.

Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

Bedien het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

BEDOELD GEBRUIK

1. Dit apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedingsmiddelen in inductiekookgerei.

2. Het is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en soortgelijke toepassingen. Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

3. Elk ander gebruik is niet bedoeld en kan leiden tot schade of persoonlijk letsel.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

DE APPLICATIE UITPAKKEN

4. Haal het apparaat uit de verpakking.

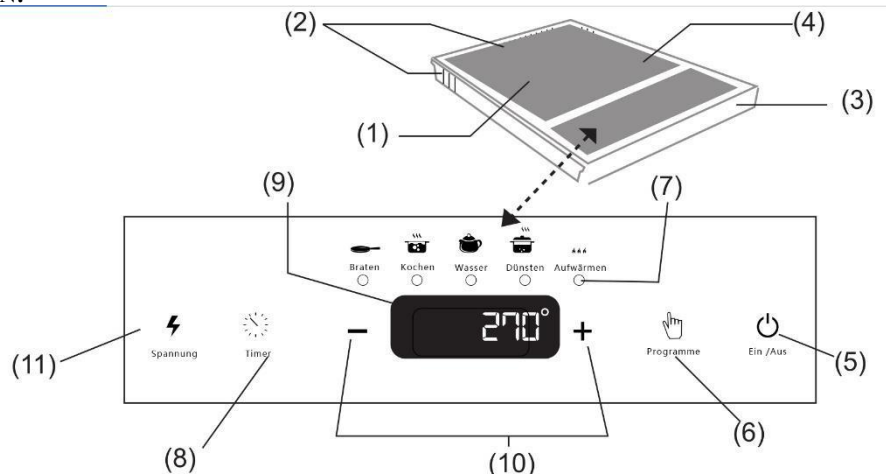
5. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelklemmen en karton.

6. Controleer het apparaat op eventuele transportschade om gevaren te voorkomen.

OPMERKING: Er kunnen zich productieresten of stof op het apparaat hebben verzameld. We raden aan om het apparaat schoon te maken volgens hoofdstuk "Reiniging".

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN:

- (1) Luchtinlaat
- (2) Luchtuitlaat
- (3) Behuizing
- (4) Oppervlak
- (5) ON/OFF-knop
- (6) Functieknop
- (7) Indicatielampjes
- (8) Timerknop
- (9) Display
- (10) -/+ knoppen
- (11) Elektrischeknop



ALGEMENE INFORMATIE

Koken met inductietechnologie

Koken met inductiekookplaat, warmte wordt alleen opgewekt door middel van magnetische kracht, wanneer een pot of pan met een magnetiseerbare bodem op een ingeschakelde kookzone wordt geplaatst. Het inductieproces bespaart energie omdat warmte alleen wordt opgewekt waar het nodig is.

Welk kookgerei mag ik gebruiken?

Voor inductiekookplaten is kookgerei van magnetiseerbare materialen nodig. Tegenwoordig staat er op kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken meestal een briefje dat geschikt is voor inductiekookplaten of iets dergelijks. Maar in principe mag u kookgerei op ijzerbasis gebruiken; om erachter te komen of een pot of pan geschikt is, d.w.z. magnetiseerbaar, probeer het volgende:

Zet de pot of pan op de kookzone, als er meerdere waarschuwingssignalen klinken en als de melding "E0" verschijnt, is het kookgerei niet geschikt.

OPMERKING:

Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na 60 seconden over naar de standby-modus.

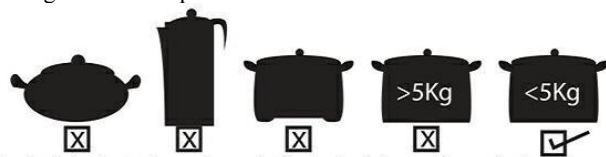
Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt voor inductiekookplaten: klei, glas of aluminium.

Gebruik de volgende soorten potten niet:

Potten met gebogen (convexe/parabolische) bodem.

Potten met een bodemdiameter van minder dan 12cm. Het is geschikt voor potten met een bodemdiameter van 12-22cm.

Potten op pootjes.



GEBRUIK HET APPARAAT

Standby modus

Nadat u de stekker van het apparaat op de netvoeding hebt aangesloten, staat het apparaat in de stand-bymodus.A

signaal zal klinken. Het display toont " "

Selecteer kookfunctie

Zet een geschikte pan op de kookzone.

Druk op de "AAN/UIT"-knop.

Druk op de functietoets, het indicatielampje van de betreffende functie gaat branden.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat het kookgedrag in de pannen verschilt. Het hangt af van de aard en de kwaliteit van de kookpotten.

Details van alle functies:

Deze inductiekookplaat is speciaal ontworpen met 5 kookfuncties die de meest populaire kookmethodes uit de Europese keuken zijn: FRY/HEET POT/WATER/SOEP/MELK

FRY=frituren KOOK= koken WATER=water STOOFF=stoofpot

OPWARMEN=opwarmen

FRY: Druk op de “-” of “+” knop om een temperatuur van 80 tot 270°C te selecteren. (Er zijn 8 temperatuurniveaus selecteerbaar: 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

BOIL: Druk op de knop “-” of “+” om een vermogen van 200 tot 2000 watt te selecteren. (Er zijn 8 niveaus van watt selecteerbaar: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATT)

WATER: Het display toont 2000(watt).

OPMERKING: De functies onder deze knop zijn gebaseerd op watt kokend water. En het is de knop om de snelste bereiding te ondersteunen.

STEW: Het display toont 1300(watt).

HEAT-UP: Het display toont 500(watt).

Functies die onder deze knop worden gegeven, verwijzen naar het opwarmen van voedsel in een relatief lagere verwarmingstemperatuur. Het is goed om wat melk/snacks/soep op te warmen die onder 100°C moeten worden gedaan.

Timer/preset instellen

Druk op de “AAN/UIT” knop

Druk op de “FUNCTION” knop, kies dan de functie FRY of BOIL, en druk vervolgens op de “TIMER/PRESET” knop. Het display toont “0:10”.

Druk kort op de knop “+” om de tijdstappen van één minuut in te stellen. Druk op de “-” knop om de tijdstappen van één minuut in te stellen. Het display toont de gewenste instelling.

OPMERKING: Deze timer betekent dat het apparaat blijft frituren of hete pan doet gedurende de tijd dat u invoert. Na afloop van de ingestelde tijd. Het apparaat keert terug naar de stand-bymodus. U kunt kiezen uit 0-3 uur.

Als u de functie WATER/STEW/HEAT-UP kiest, drukt u op de knop “TIMER/PRESET”, het display toont “0:30”.

Druk kort op de knop “+” om de tijdstappen van 30 minuten in te stellen. Druk op de “-” knop om de tijd in stappen van één minuut in te stellen. Het display toont de gewenste instelling.

OPMERKING: Deze instelling betekent dat het apparaat direct na het invoeren van de tijd weer in de stand-bymodus gaat. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint het apparaat te werken met de functies die u hebt geselecteerd (WATER/STEW/HEAT-UP). U kunt kiezen uit 0-24 uur.

U kunt de vorige timer/preset op elk moment wijzigen. De andere instellingen blijven behouden.

Om de timer/preset te annuleren, selecteert u het display op “0:00”. De kookplaat behoudt de functie die u eerder hebt gekozen. U kunt het apparaat ook direct uitschakelen met de “ON/OFF”-knop.

Controleer spanning en stroomverbruik

Wanneer het apparaat werkt, kunt u op de knop “ELEKTRICITEIT” drukken om de spanning en het stroomverbruik te controleren. Druk eenmaal, het display toont: V229 of V230 (normale spanning kan van V220 tot V240 zijn). Druk nogmaals, het display toont dit keer hoeveel stroom er is verbruikt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld. Bijv. P0.04 betekent 0,04 kwh.

PAN-HERKENNING

Het apparaat heeft een panherkenningsfunctie. Het geeft verschillende waarschuwingen om aan te geven dat het kookgerei is verwijderd. Het bericht “E0” verschijnt op het display. Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na ongeveer 60 seconden over naar de stand-bymodus. De ventilator kan blijven draaien. Let in dit verband op het volgende:

WAARSCHUWING: Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld door middel van de regel- en bedieningsinrichtingen (AAN/UIT-knop) en niet alleen door panherkenning.

WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!

Door de warmte die tijdens het koken wordt uitgestraald, kunnen er na de kookcyclus gevaarlijk hoge temperaturen ontstaan op de kookzone.

REINIGING WAARSCHUWING:

Voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact trekken!

Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld!

Dompel het apparaat in geen geval onder in water voor reinigingsdoeleinden. Anders kan dit leiden tot een elektrische schok of brand.

VOORZICHTIGHEID:

Gebruik geen harde borstel of schurende voorwerpen

Gebruik geen zure of schurende reinigingsmiddelen.

Reinig het oppervlak van etensresten als het nog warm is met een vochtige doek of tissue.

Was de knoppen met een zachte spons en wat water en veeg ze vervolgens droog met een zachte doek.

Reinigingsmiddel voor oppervlakken: Gebruik bij hardnekkige, ingebakken resten geschikte reinigingsmiddelen die verkrijgbaar zijn bij speciale afdelingen van warenhuizen.

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de opening van de behuizing komt. Dit kan het apparaat of het resultaat en elektrische schokken beschadigen.

OPSLAG

Bewaar het apparaat alleen schoon en nadat het is afgekoeld.

Bij langere perioden van niet-gebruik raden wij aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen.

Bewaar het apparaat altijd op een goed geventileerde en droge plaats, buiten het bereik van kinderen.

LET OP: Risico op breuk!

Houd er rekening mee dat het oppervlak kan worden beschadigd door zware of falende voorwerpen.

FOUTMELDINGEN

Tijdens bedrijf kan de volgende foutmelding worden weergegeven:

Fouten	REKENING
Waarschuwingssignaal E0	Controleer of de geschikte pot is gebruikt. Controleer of de pan op de kookplaat staat
Waarschuwingssignaal E1	Controleer of de spanning te laag is Controleer of het stopcontact los zit
Waarschuwingssignaal E2	Controleer of de spanning te hoog is
Waarschuwingssignaal E3	Controleer of de plaatsonde optreedt kortsluiting van storingscircuit. Controleer of de temperatuur van het plaatoppervlak te hoog is.
Waarschuwingssignaal E4	Controleer of de plaatsonde afbreekt.
Waarschuwingssignaal E5	Controleer of de IGBT-sonde optreedt in het walcircuit. Controleer of de IGBT-temperatuur erg hoog wordt.
Waarschuwingssignaal E6	Controleer of de IGBT-sonde afbreekt.
Waarschuwingssignaal E7	reserveren
Waarschuwingssignaal E8	reserveren
Waarschuwingssignaal E9	Controleer of de fouten op circuit.

SP

COCINA DE INDUCCIÓN

Nombre de producción	Modelo	Tasa Voltaje	Potencia máxima
COCINA DE INDUCCIÓN	SP-DIP1400.2	220V-240V 50/60Hz	2000W

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de voltaje nominal: 220-240V Frecuencia nominal: 50 / 60Hz Entrada de energía nominal: 2000W Clase de protección: I

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner el aparato en funcionamiento y conserve las instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si le da este dispositivo a otras personas, transmita también las instrucciones de funcionamiento.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial.

No lo use al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y

Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente (tire de la clavija en sí, no del cable) si el aparato no se está utilizando y retire los accesorios adjuntos.

No opere el dispositivo sin supervisión. Si dejas el habitación, siempre debe apagar el dispositivo. Retire el enchufe de la toma.

El dispositivo y el cable de alimentación deben comprobarse periódicamente para detectar signos de daños. Si se encuentran daños, no se debe utilizar el dispositivo.

No intente reparar el aparato por su cuenta. Siempre contacta un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, siempre haga que el cable defectuoso sea reemplazado únicamente por el fabricante, por nuestro servicio de atención al cliente o por una persona calificada y con un cable del mismo tipo.

Utilice únicamente repuestos originales.

Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad" ".

NIÑOS E INDIVIDUOS FRÁGIL

Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

¡ADVERTENCIA!

¡No permita que los niños pequeños jueguen con la lámina ya que existe peligro de asfixia!

Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas y / o conocimientos y / o experiencia insuficientes, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo.

Los niños deben ser supervisados en todo momento para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA ESTE DISPOSITIVO

Símbolos en el producto

Encontrará símbolos con carácter de advertencia o informativo en el producto:

ADVERTENCIA: ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la temperatura de la superficie expuesta puede ser muy alta. Por lo tanto, toque el aparato únicamente en los controles del termostato.

ADVERTENCIA: ¡Daño de la superficie!

Si la superficie está dañada o tiene grietas, el dispositivo debe apagarse para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

ADVERTENCIA:

¡Induciendo calor! Objetos metálicos como, p. Ej. , los cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas no deben colocarse en la zona de cocción, ya que pueden calentarse.

¡Superficie caliente! La cocina de inducción calienta inicialmente solo la base de los utensilios de cocina utilizados, no la propia zona de cocción. Sin embargo, debido al calor irradiado durante la cocción, también pueden ocurrir temperaturas peligrosamente altas en la zona de cocción después del ciclo de cocción. ¡Peligro de quemaduras!

¡Posible daño a su salud! Las personas que lleven marcapasos no deben utilizar esta cocina. Debe mantener una distancia mínima de 60 cm con el aparato cuando esté en uso.

PRECAUCIÓN:

Para evitar dañarlo, no coloque ningún objeto áspero o desigual sobre la superficie.

Evite que los utensilios duros o puntiagudos caigan a la superficie.

No coloque el aparato cerca de objetos sensibles a campos magnéticos (p. Ej., Radio, TV).

Coloque la unidad sobre una superficie nivelada resistente a la humedad y al calor.

En caso de superficies sensibles, coloque una placa resistente al calor debajo de la unidad.

Debido al aumento de calor y vapores, no opere la unidad debajo de armarios suspendidos.

Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) de objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. Nunca instale la unidad en un armario.

No caliente utensilios de cocina vacíos sobre las placas de cocción, ya que esto puede provocar sobrecalentamientos peligrosos.

No mueva el dispositivo cuando esté en uso.

Durante el uso, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las secciones calientes del dispositivo.

No toque las partes calientes del dispositivo.

No utilice el dispositivo con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO PREVISTO

Este aparato está diseñado para preparar alimentos en utensilios de cocción por inducción.

Está diseñado para su uso en hogares privados y aplicaciones similares. El aparato solo debe utilizarse como se describe en el manual del usuario. No utilice el aparato para ningún otro propósito.

Cualquier otro uso no está previsto y puede provocar daños o lesiones personales.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso inadecuado.

DESEMBALAJE DE LA APLICACIÓN

4. Saque el aparato de su embalaje.

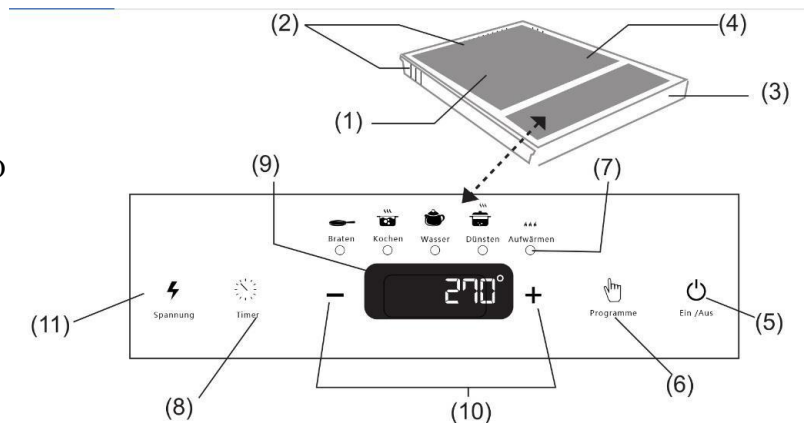
5. Retire todos los materiales de embalaje, como películas, material de relleno, clips para cables y cartón.

6. Para evitar peligros, compruebe si el aparato presenta daños durante el transporte.

NOTA: Es posible que se hayan acumulado residuos de producción o polvo en el aparato. Recomendamos limpiar el aparato según el capítulo "Limpieza".

DESCRIPCION DE PARTES

- (1) Entrada de aire
- (2) Salida de aire
- (3) Carcasa
- (4) Superficie
- (5) Botón de ENCENDIDO / APAGADO
- (6) Botón de función
- (7) Luces indicadoras
- (8) Botón de temporizador
- (9) Pantalla
- (10) Botones - / +
- (11) Botón de electricidad



INFORMACIÓN GENERAL

Cocinar con tecnología de inducción

Cocinar con placa de inducción, el calor solo se genera por medio de energía magnética, cuando una olla o sartén con base magnetizable se coloca sobre una zona de cocción enroscada. El proceso de inducción ahorra energía ya que el calor se genera únicamente donde se necesita.

¿Qué utensilios de cocina puedo utilizar?

Para las placas de cocción por inducción se necesitan utensilios de cocina hechos de materiales magnetizables. Hoy en día, los utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción suelen llevar una nota que dice aptos para encimera de inducción o similar. Pero principalmente puede utilizar cualquier utensilio de cocina a base de hierro; para saber si una olla o sartén es adecuada, es decir, magnetizable, pruebe lo siguiente:

Coloque la olla o sartén sobre la zona de cocción, si suenan varias señales de advertencia y aparece el mensaje "E0", el recipiente no es adecuado.

NOTA:

Por razones de seguridad, el aparato cambiará al modo de espera después de 60 segundos.

Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para placas de inducción: barro, vidrio o aluminio.

No utilice los siguientes tipos de macetas:

Macetas con bases curvadas (convexas / parabólicas).

Macetas con un diámetro de base inferior a 12 cm. Es adecuado para macetas con diámetro de base de 12-22cm.

Macetas de pie.



UTILIZAR EL DISPOSITIVO

Modo de espera

Una vez que haya conectado el enchufe del dispositivo a la fuente de alimentación principal, el dispositivo estará en modo de espera.

Sonará la señal. La pantalla mostrará ""

Seleccionar función de cocción

Coloque una olla adecuada en la zona de cocción.

Pulse el botón "ON / OFF".

Pulse el botón Función, se encenderá la luz indicadora de la función correspondiente.

NOTA: Tenga en cuenta que el comportamiento de cocción en las ollas es diferente. Depende de la naturaleza y la calidad de los recipientes de cocción.

Detalles de todas las funciones:

Esta cocina de inducción está especialmente diseñada con 5 funciones de cocción que son los métodos de cocción más populares de la cocina europea: FRITURA / OLLA CALIENTE / AGUA / SOPA / LECHE

FRY = freír HERVIR = hervir AGUA = agua GUIADO = guiso

HEAT-UP = calentamiento

FRY: Presione el botón “-” o “+” para seleccionar la temperatura de 80 a 270 °C. (Hay 8 niveles de temperatura seleccionables: 80/100/130/160/180/210/240/270 °C.)

HERVIR: Presione el botón “-” o “+” para seleccionar la potencia de 200 a 2000 vatios. (Hay 8 niveles de vatios seleccionable: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATTS)

AGUA: La pantalla muestra 2000 (vatios).

NOTA: Las funciones que se proporcionan bajo este botón se basan en vatios de agua hirviendo y es el botón para ayudar a cocinar más rápido.

STEW: La pantalla muestra 1300 (vatios).

HEAT-UP: La pantalla muestra 500 (vatios).

Las funciones indicadas en este botón se refieren a calentar los alimentos a una temperatura de calentamiento relativamente más baja. Es bueno calentar un poco de leche / bocadillos / sopa que deben hacerse por debajo de 100 °C.

Configurar temporizador / preajuste

Pulse el botón "ON / OFF"

Presione el botón “FUNCTION”, luego elija la función FRY o BOIL, luego presione el botón “TIMER / PRESET”. La pantalla muestra “0:10”.

Pulse brevemente el botón “+” para configurar los incrementos de tiempo de un minuto. Presione el botón “-” para configurar las disminuciones de tiempo de un minuto. La pantalla mostrará la configuración deseada.

NOTA: Este temporizador significa que el dispositivo seguirá friendo o haciendo una olla caliente durante el tiempo que usted Entrada. Una vez transcurrido el tiempo establecido. El dispositivo volverá al modo de espera. Puede seleccionar entre 0 y 3 horas.

Cuando elige la función AGUA / GUIADO / CALENTAMIENTO, luego presione el botón “TIMER / PRESET”, la pantalla muestra “0:30”.

Pulse brevemente el botón “+” para configurar los incrementos de tiempo de 30 minutos. Presione el botón “-” para configurar el tiempo en decrementos de un minuto. La pantalla mostrará la configuración deseada.

NOTA: Esta configuración significa que el dispositivo volverá al modo de espera inmediatamente después de que ingrese la hora. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el dispositivo comenzará a funcionar con las funciones que seleccionó (AGUA / GUIADO / CALENTAMIENTO). Puede seleccionar entre 0-24 horas.

Puede cambiar el temporizador / preajuste anterior en cualquier momento. Los demás ajustes permanecerán.

Para cancelar el temporizador / preajuste, seleccione la pantalla a “0:00”. La placa de cocción mantendrá la función que haya elegido anteriormente. También puede apagar el aparato directamente con el botón "ON / OFF".

Verifique el consumo de voltaje y potencia

Cuando el dispositivo está funcionando, puede presionar el botón “ELECTRICIDAD” para verificar el voltaje y el consumo de energía. Presione una vez, la pantalla muestra: V229 o V230 (el voltaje normal puede ser de V220 a V240). Presione nuevamente, la pantalla mostrará esta vez cuánta energía consumida después de encender el dispositivo. Por ejemplo, P0.04 significa 0.04 kwh.

RECONOCIMIENTO PAN

El dispositivo tiene una función de reconocimiento de ollas. Emite varias advertencias para indicar que la batería de cocina se ha retirado, aparece el mensaje “E0” en la pantalla. Por razones de seguridad, el aparato pasará al modo de espera después de unos 60 segundos. El ventilador puede seguir funcionando En este contexto, preste atención a lo siguiente:

ADVERTENCIA: Después de su uso, la placa calefactora debe apagarse mediante sus dispositivos de regulación y control. (Botón ON / OFF) y no solo por reconocimiento de panorámica.

ADVERTENCIA: ¡Peligro de quemaduras!

Debido al calor irradiado durante la cocción, pueden ocurrir temperaturas peligrosamente altas en la zona de cocción después del ciclo de cocción.

ADVERTENCIA DE LIMPIEZA:

¡Retire siempre el enchufe principal antes de limpiar!

¡Espere hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo!

Bajo ninguna circunstancia debe sumergir el dispositivo en agua para su limpieza. De lo contrario, podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

PRECAUCIÓN:

No utilice un cepillo duro ni ningún elemento abrasivo

No utilice detergentes ácidos o abrasivos.

Limpie la superficie de restos de comida cuando aún esté caliente con un paño o un pañuelo de papel húmedo.

Lave los botones con una esponja suave y un poco de agua, luego séquelos con un paño suave.

Agente limpiador de superficies: En caso de restos rebeldes y horneados, utilice productos de limpieza adecuados disponibles en los departamentos especiales de los grandes almacenes.

Limpie la carcasa después de su uso con un paño ligeramente húmedo.

Asegúrese de que no entre materia líquida en ninguna de las aberturas de la carcasa. Esto podría dañar el dispositivo o provocar una descarga eléctrica.

ALMACENAMIENTO

Guarde el aparato solo limpio y después de que se haya enfriado.

Durante períodos prolongados de inactividad, recomendamos guardar el aparato en su embalaje original.

Guarde siempre el aparato en un lugar seco y bien ventilado fuera del alcance de los niños.

PRECAUCIÓN: ¡Riesgo de rotura!

Recuerde que la superficie puede resultar dañada por objetos pesados o defectuosos.

ERROR DE MENSAJES

Durante el funcionamiento, se puede mostrar el siguiente mensaje de error:

Errores	CHEQUE
Señal de advertencia E0	Compruebe si se utiliza la olla adecuada. Compruebe si la olla está puesta en la placa de cocción.
Señal de advertencia E1	Compruebe si el voltaje es demasiado bajo Compruebe si el enchufe está suelto
Señal de advertencia E2	Compruebe si el voltaje es demasiado alto
Señal de advertencia E3	Compruebe si la sonda de placa se produce un cortocircuito del circuito de falla. Compruebe si la temperatura de la superficie de la placa es demasiado alta.
Señal de advertencia E4	Compruebe si la sonda de la placa se rompe.
Señal de advertencia E5	Compruebe si la sonda IGBT se produce en el circuito de tierra. Compruebe si la temperatura del IGBT es muy alta.
Señal de advertencia E6	Compruebe si la sonda IGBT se rompe.
Señal de advertencia E7	reserva
Señal de advertencia E8	reserva
Señal de advertencia E9	Compruebe si los errores en el circuito.