



IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

E500A, ET350G



EASY040V00



RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

PIASTRA A INDUZIONE ET350G

I. Specifiche

- 1). N.: **ET350G**
- 2). Potenza: sinistra: 500-1750W, destra: 500-1750W
- 3). Tensione: 220-240V~ 50/60Hz
- 4). Temperatura: 60°C-240°C
- 5). Timer: 0-180 min

II. Precauzioni

- 1). Non collegare l'unità con le mani bagnate.
 - 2). Non collegare l'unità a una presa a cui sono collegati altri elettrodomestici.
 - 3). Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato o la spina non è compatibile con la presa di alimentazione.
 - 4). Non modificare i componenti o riparare l'unità autonomamente.
 - 5). Non utilizzare l'unità in prossimità di fiamme libere o luoghi bagnati.
 - 6). Non utilizzare in luoghi facilmente accessibili da bambini.
 - 7). Non collocare su superfici instabili.
 - 8). Non spostare l'unità con padelle o pentole sopra di essa.
 - 9). Non riscaldare pentole vuote o far surriscaldare pentole/padelle.
 - 10). Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, lattine e fogli di alluminio sulla piastra superiore.
 - 11). Assicurarsi che intorno all'unità ci sia uno spazio sufficiente. Mantenere la parte anteriore e il lato destro o sinistro sgombri.
 - 12). Non utilizzare l'unità su tappeti o tovaglie (vinile) o altri materiali non resistenti al calore.
 - 13). Non posizionare fogli di carta tra la pentola o la padella e l'unità. La carta potrebbe bruciarsi.
 - 14). Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'unità e rivolgersi immediatamente al centro di assistenza.
 - 15). Non bloccare l'ingresso dell'aria o lo sfiato.
 - 16). Non toccare la piastra superiore dopo aver rimosso la pentola o la padella, onde evitare ustioni causate dall'elevata temperatura.
 - 17). Non posizionare l'unità in prossimità di elementi suscettibili ai campi magnetici, quali radio, televisori, bancomat e nastri di videocassette.
 - 18). Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da tecnici qualificati.
 - 19) Il piano di appoggio può riscaldarsi molto durante l'uso.
 - 20) Questo apparecchio non è concepito per persone (anche bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o per persone che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti, a meno che non vengano istruite all'utilizzo dell'apparecchio o controllate nelle prime fasi da persone che rispondono della loro sicurezza.
 - 21). Non collegare l'unità se la ventola interna è in funzione.
- Avvertenza: Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

III. Modalità d'uso

1). Posizionare degli utensili da cucina idonei al centro della piastra superiore e collegare l'unità.

La spia  sul display digitale si accende.

2). Piastra sinistra: Premendo il tasto , la piastra inizierà a riscaldare a 1200W. Impostare la piastra al livello di potenza desiderato agendo sui tasti  o  per regolare il valore tra 500W e 2000W.

Piastra destra: Premendo il tasto  la piastra riscalderà a 1000W. Impostare la piastra alla potenza desiderata agendo direttamente su  o  per regolare il valore tra 500W e 1500W

3). Premere  per selezionare la modalità POWER o TEMP. Una volta premuto , ciascun lato della piastra si riscalderà a 240°C. È possibile regolare la temperatura da 60°C a 240°C.

L'unità è dotata di una protezione contro il surriscaldamento. Se viene rilevato il surriscaldamento di una pentola o di una padella, l'unità si spegne, viene emesso un segnale acustico e sul display digitale compare la dicitura "E2". In tal caso, attendere alcuni minuti fino a quando l'unità non si sarà raffreddata. Una volta giunta a una temperatura ottimale, l'unità riprenderà a funzionare normalmente.

Per evitare surriscaldamenti, utilizzare la modalità TEMP quando si grigliano carni o verdure.

4). Per annullare la funzione TIMER, basta premere una volta ON/OFF per spegnere l'unità e una seconda per riavviarla.

5). Dopo aver selezionato POWER o TEMP, premere il tasto LOCK per bloccare la funzione desiderata. Sul display comparirà l'indicatore LOCK. La piastra a induzione non risponde se vengono premuti altri tasti quando questo stato è attivo. Per selezionare un'altra funzione, tenere premuto il tasto LOCK fino sentire 2 bip.

Tutti i tasti riprenderanno a funzionare normalmente.

7). In caso di inattività superiore a 2 ore, la piastra a induzione si arresterà automaticamente.

8). Le superfici accessibili possono essere calde quando l'apparecchio è in funzione.

IMPORTANTE: Per evitare danni all'unità, non scollegarla quando la ventola è in funzione.

IV. Utensili consentiti e non

1). Padelle consentite

Padelle/pentole in acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inox, con fondo piatto e diametro compreso tra 12 e 26 cm.



2). Padelle non consentite

Padelle/pentole in vetro termoresistente, rame, alluminio, contenitori in ceramica. Padelle/pentole con fondo curvo o inferiore a 12 cm.



V. Pulizia

- 1). Attendere fino a quando l'unità non si sarà raffreddata completamente. Pulire dopo ogni utilizzo.
- 2). Utilizzare pentole/padelle pulite onde evitare scolorimenti e macchie.
- 3). Non utilizzare benzina, addensanti, spazzole o polveri lucidanti per pulire la piastra a induzione.
- 4). Pulire utilizzando un panno imbevuto di detergente per i piatti.
- 5). Utilizzare un aspirapolvere per rimuovere lo sporco dall'ingresso dell'aria e dallo sfiato.
- 6). Non versare acqua sopra l'unità (l'acqua potrebbe infiltrarsi e causare dei malfunzionamenti).

Questo apparecchio non è progettato per l'azionamento tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

L'apparecchio è progettato per un uso domestico e in applicazioni simili quali:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole;
- clienti di alberghi, motel e altre tipologie di ambienti residenziali;
- bed and breakfast;

MESSAGGIO DI ERRORE	CAUSA	SOLUZIONE
E0	Padella assente o non idonea	Padella adatta
E1	La temperatura dell'IGBT è troppo alta o si è verificato un malfunzionamento del circuito di rilevamento della temperatura.	Pulire/sbloccare gli slot di ventilazione. Far raffreddare il dispositivo per alcuni minuti. Se il messaggio di errore permane, contattare il rivenditore. Contattare il rivenditore
E2	Riscaldamento padella vuota. La temperatura della padella è troppo alta o si è verificato un malfunzionamento del circuito di rilevamento della temperatura.	Togliere gli utensili da cucina dalla piastra. Far raffreddare il dispositivo per qualche minuto. Il dispositivo è pronto all'uso.
E3	Tensione anomala	Far raffreddare il dispositivo per qualche minuto. Il dispositivo è pronto all'uso.

INDUCTION COOKER ET350G

I. Specification

- 1). Item No.: **ET350G**
- 2). Power: left: 500-1750W, right: 500-1750W
- 3). Voltage: 220-240V~ 50/60Hz
- 4). Temperature: 60°C-240°C
- 5). Timer: 0-180min

II. Cautions

- 1). Do not plug in the unit with wet hands.
 - 2). Do not plug the unit into a socket where several other appliances are plugged in.
 - 3). Do not use if the electrical cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
 - 4). Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
 - 5). Do not use the unit near flame or wet places.
 - 6). Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
 - 7). Do not place on unstable surfaces.
 - 8). Do not move the unit while a pot or the pan is on it.
 - 9). Do not heat an empty pot or allow pans/pots to become overheated.
 - 10). Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, cans, and aluminum foil 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 burn.
 - 14). If the surface is cracked, switch the unit off and take it 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 unit near objects which are affected by a magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
 - 18). The power cord must be replaced by a qualified technician.
 - 19) The surface may 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.
 - 21). Do not unplug the unit while the internal fan is operating.
- Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

III. How to Use

1). Place suitable cooking utensils in the center of the top plate and plug in the unit. The power light  will shine in the digital display.

2).Left plate: Pressing  button, the cooker will start heating at 1200W. Set the cooker at desired power level by directly pressing  or  to adjust the power from 500W to 2000W

Right plate: Pressing  button, the cooker will heat at 1000W. Set the cooker at desired power level by directly pressing  or  to adjust the power from 500W to 1500W

3).Press the  button to select POWER or TEMP mode. After pressing , each side of the cooker will heat to 240°C. You can then adjust the temperature from 60°C to 240°C.

The appliance is equipped with overheat protection. If the unit senses that a pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off the power, a buzzer will sound, and "E2" will show on the digital display. Should this happen, wait for some minutes while the appliance cools down. When sufficiently cool, the appliance will resume normal operation.

To avoid overheating, use the TEMP mode when roasting meat or vegetables.

4). To cancel TIMER function, simply press ON/OFF once to turn off the power to the unit, then press ON/OFF to start it again.

5). After selecting POWER or TEMP, press the LOCK button to lock in the desired function. The LOCK indicator will show on the display. The induction cooker has no response when any other button is pressed during this state. To select another function, press and hold the LOCK button until it beeps 2 times.

All buttons will resume their normal functions.

7). The induction cooker will shut off automatically if not operated for 2 hours.

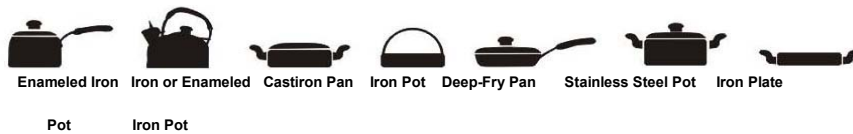
8). Accessible surfaces may be hot when the appliance is operating

IMPORTANT: To prevent damage to the unit, do not unplug the unit while the fan is operating.

IV. Usable and Non-usable Utensils

1). Usable Pans

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



2). Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic containers, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



V. How to clean

- 1). Wait until the unit is completely cool. Clean after each use.
- 2). Avoid discoloration and cooked-on stains by always using clean pots/pans.
- 3). Do not use benzene, paint thinner, scrubbing brushes or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4). Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- 5). Use a vacuum cleaner to remove dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6). Do not run water over the unit. Getting water inside the cooker may cause the unit to malfunction.

This appliance is 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 and city houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

TROUBLESHOOTING		
ERROR MESSAGE	CAUSE	SOLUTION
E0	No pan or unsuitable pan	Suitable pan
E1	Temperature of IGBT is too high or temperature testing circuit failure.	Clear/unblock ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for the error message remains indicated in the display after the device has cooled off. Contact retailer
E2	Heating empty pan. temperature of pan is too high or temperature testing circuit of pan is fail.	Remove the cookware form the hob. Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for operation afterwards.
E3	Voltage is unusual.	Let the device cool off for a few minutes. The devices is ready for operation afterwards.

PLAQUE À INDUCTION ET350G

I. Spécifications

- 1) N° article : **ET350G**
- 2) Puissance : gauche : 500-1750 W, droite : 500-1750 W
- 3) Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz
- 4) Température : 60 °C-240 °C
- 5) Minuterie : 0-180 min

II. Mises en garde

- 1) Ne pas brancher l'appareil les mains mouillées.
 - 2) Ne pas brancher l'appareil sur une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
 - 3) Ne pas utiliser si le cordon électrique est endommagé ou si la fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée dans la prise.
 - 4) Ne pas modifier les pièces ni réparer l'appareil soi-même.
 - 5) Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes ou dans des endroits humides.
 - 6) Ne pas utiliser l'appareil si les enfants peuvent facilement le toucher, ni permettre aux enfants de l'utiliser tout seuls.
 - 7) Ne pas placer sur des surfaces instables.
 - 8) Ne pas déplacer l'appareil avec une casserole ou une poêle dessus.
 - 9) Ne pas chauffer de casserole vide et ne pas laisser les casseroles ou les poêles surchauffer.
 - 10) Ne pas mettre d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des boîtes de conserve et des feuilles d'aluminium sur le dessus de la plaque.
 - 11) Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace autour. Garder le côté avant de l'unité et l'un des côtés, le droit ou le gauche, dégagés.
 - 12) Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis ou une nappe (de vinyle) ou tout autre article peu résistant à la chaleur.
 - 13) Ne pas interposer de feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier peut brûler.
 - 14) Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et l'amener immédiatement à un centre d'assistance.
 - 15) Ne pas bloquer l'entrée d'air ou l'évent.
 - 16) Ne pas toucher le dessus de la plaque juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car elle sera encore très chaude.
 - 17) Ne pas mettre l'appareil à proximité d'objets sensibles aux interférences magnétiques, tels que : radios, téléviseurs, cartes bancaires et cassettes.
 - 18) Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien qualifié.
 - 19) La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation.
 - 20) Cet appareil n'est pas destiné à l'emploi par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités réduites d'ordre physique, sensoriel ou mental, ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances suffisantes, à moins qu'ils ne soient supervisés ou dûment formés à son emploi par une personne responsable de leur sécurité.
 - 21) Ne pas débrancher l'appareil lorsque le ventilateur interne fonctionne.
- Avertissement : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le dispositif.

III. Mode d'emploi

1) Placer des ustensiles de cuisine appropriés au centre de la plaque supérieure et brancher l'appareil. Le voyant d'alimentation  s'allume sur l'écran numérique.

2) Plaque gauche : En appuyant sur le bouton , la plaque commence à chauffer à 1200 W. Régler la plaque au niveau de puissance souhaité en appuyant directement sur  ou  pour régler la puissance de 500 W à 2000 W.

Plaque droite : En appuyant sur le bouton , la plaque chauffe à 1000 W. Régler la plaque au niveau de puissance souhaité en appuyant directement sur  ou  pour régler la puissance de 500 W à 1500 W.

3) Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le mode POWER ou TEMP. Après avoir appuyé sur , chaque côté de la plaque chauffe à 240 °C. Il est ensuite possible de régler la température de 60 °C à 240 °C.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si l'appareil détecte qu'une casserole ou une poêle devient trop chaude, il coupe l'alimentation, une sonnerie retentit et « E2 » s'affiche à l'écran numérique. Dans ce cas, attendre quelques minutes le temps que l'appareil refroidisse. Lorsqu'il est suffisamment froid, l'appareil reprend son fonctionnement normal.

Pour éviter la surchauffe, utiliser le mode TEMP lorsqu'on fait rôtir de la viande ou des légumes.

4) Pour annuler la fonction TIMER, il suffit d'appuyer une fois sur ON/OFF pour éteindre l'appareil, puis appuyer sur ON/OFF pour le redémarrer.

5) Après avoir sélectionné POWER ou TEMP, appuyer sur le bouton LOCK pour verrouiller la fonction souhaitée. L'indicateur LOCK s'affiche à l'écran. La plaque à induction ne réagit pas lorsqu'on appuie sur un autre bouton pendant cet état. Pour sélectionner une autre fonction, maintenir le bouton LOCK enfoncé jusqu'à ce qu'il émette 2 bips.

Tous les boutons reprendront leurs fonctions normales.

7) La plaque à induction s'éteint automatiquement si elle n'est pas utilisée pendant 2 heures.

8) Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas le débrancher lorsque le ventilateur interne fonctionne.

IV. Outils autorisés et non autorisés

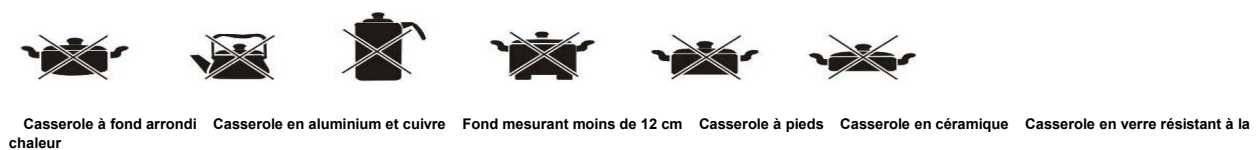
1) Casseroles autorisées

Acier, fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles / casseroles à fond plat d'un diamètre de 12 à 26 cm.



2) Casseroles non autorisées

Verre résistant à la chaleur, récipients en céramique, casseroles et poêles en cuivre ou en aluminium. Poêles et casseroles à fond arrondi dont le fond mesure moins de 12 cm.



V. Nettoyage

- 1) Attendre que l' appareil soit complètement froid. Nettoyer après chaque utilisation.
- 2) Éviter la décoloration et les taches de cuisson en utilisant toujours des casseroles/poêles propres.
- 3) Ne pas utiliser d' essence, de diluant pour peinture, de brosses à récurer ou de poudre à polir pour nettoyer la plaque à induction.
- 4) Essuyer avec du produit vaisselle et un chiffon humide.
- 5) Utiliser un aspirateur pour éliminer la saleté de la prise d' air et de l' évent.
- 6) Ne pas faire couler d' eau sur l' appareil. L' introduction d' eau à l' intérieur de la plaque peut entraîner un dysfonctionnement de l' appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires telles que :

- cuisines du personnel dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
- fermes ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements de type résidentiel ;
- contextes de type « Bed and Breakfast ».

DÉPANNAGE		
MESSAGE D'ERREUR	CAUSE	SOLUTION
E0	Pas de casserole ou casserole inadaptée	Casserole appropriée
E1	La température de l'IGBT est trop élevée ou le circuit de détection de température est défectueux.	Dégager/débloquer les fentes d'aération. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Après cette opération, si le message d'erreur persiste, contacter le revendeur. Contacter le revendeur.
E2	Chauffer la casserole vide. La température de la casserole est trop élevée ou le circuit de détection de température de la casserole est défectueux.	Retirer les ustensiles de cuisson de la plaque. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil est ensuite prêt à fonctionner.
E3	La tension est anormale.	Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Les appareils sont ensuite prêts à fonctionner

INDUKTIONSKOCHER ET350G

I. Produktdaten

- 1). Artikelbezeichnung: **ET350G**
- 2). Leistung: links: 500-1750 W, rechts: 500-1750 W
- 3). Spannung: 220-240 V~ 50/60 Hz
- 4). Temperatur: 60 °C-240 °C
- 5). Timer: 0-180 min

II. Vorsichtsmaßnahmen

- 1). Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung an.
 - 2). Schließen Sie es nicht an eine Steckdose an, an der mehrere Geräte angeschlossen sind.
 - 3). Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist, und schließen Sie es nicht an, wenn der Stecker nicht sicher in der Steckdose sitzt.
 - 4). Nehmen Sie keine Änderungen an den Teilen vor und führen Sie keine Reparaturen selbst durch.
 - 5). Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Stellen.
 - 6). Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es für Kinder leicht zugänglich ist, und gestatten Sie Kindern nicht, den Kocher selbst zu benutzen.
 - 7). Stellen Sie das Gerät nicht auf eine instabile Fläche.
 - 8). Bewegen Sie das Gerät nicht, während ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.
 - 9). Erhitzen Sie keinen leeren Topf und achten Sie darauf, dass keine Pfannen/Töpfe überhitzt werden.
 - 10). Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel, Dosen oder Aluminiumfolie auf die Platte.
 - 11). Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ausreichend Platz in dessen Umgebung. Halten Sie alle Flächen des Geräts sauber.
 - 12). Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Teppich, einem Tischtuch (Vinyl) oder auf jeglichem anderen Material mit geringer Hitzebeständigkeit.
 - 13). Legen Sie kein Papier zwischen den Topf bzw. die Pfanne und das Gerät. Das Papier könnte anbrennen.
 - 14). Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus und wenden Sie sich an das Servicecenter.
 - 15). Blockieren Sie die Zu- und Abluft nicht.
 - 16). Berühren Sie die Platte nicht kurz nachdem Sie den Topf oder die Pfanne vom Kocher genommen haben, da sie noch sehr heiß sein könnte.
 - 17). Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen wie Radios, Fernseher, EC-Karten oder Musikkassetten ab, die durch das Magnetfeld beeinflusst werden könnten.
 - 18). Das Stromkabel muss durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.
 - 19). Die Oberfläche kann während der Verwendung heiß werden.
 - 20). Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen mit mangelnder Erfahrung und ungenügenden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden durch eine Person zur Verwendung unterwiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
 - 21). Ziehen Sie den Stecker nicht heraus, solange das Gebläse läuft.
- Warnhinweis: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

III. Verwendung

1). Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der Kochplatte und schalten Sie das Gerät an.

Auf dem digitalen Display  erscheint die Leuchtanzeige.

2). Linke Platte: Bei Knopfdruck  beginnt der Kocher die Platte auf 1200 W aufzuheizen. Stellen

Sie den Kocher auf die gewünschte Leistung, indem Sie direkt  drücken oder  stellen Sie die Leistung auf einen Wert zwischen 500 W und 2000 W.

Rechte Platte: Bei Knopfdruck  wird der Kocher auf 1000 W gebracht. Stellen Sie den Kocher

auf die gewünschte Leistung, indem Sie direkt  drücken oder  die Leistung auf einen Wert zwischen 500 W und 1500 W stellen.

3). Drücken Sie den Knopf  zur Einstellung von POWER oder TEMP. Nach dem Knopfdruck

 wird jede Seite des Kochers auf 240 °C geheizt. Dann können Sie die Temperatur auf einen Wert zwischen 60 °C und 240 °C stellen.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät wahrnimmt, dass ein Topf oder eine Pfanne zu heiß wird, schaltet es sich aus, gibt ein Tonsignal von sich und zeigt auf dem digitalen Display „E2“ an. Sollte das geschehen, warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sobald es ausreichend abgekühlt ist, nimmt es seinen normalen Betrieb wieder auf.

Zur Vermeidung von Überhitzung nutzen Sie zum scharfen Anbraten von Fleisch oder Gemüse die Betriebsart TEMP.

4). Zum Löschen der TIMER Funktion drücken Sie einfach einmal ON/OFF, um das Gerät auszuschalten und dann ON/OFF, um es erneut zu starten.

5). Nach Auswahl von POWER oder TEMP drücken Sie den LOCK Knopf, um das Gerät in der gewünschten Betriebsart zu fixieren. Die LOCK Anzeige erscheint auf dem Display. Der Induktionskocher reagiert in diesem Status nicht mehr, wenn irgendein anderer Knopf gedrückt wird. Um eine andere Funktion auszuwählen, drücken und halten Sie den LOCK Knopf, bis das Tonsignal zwei Mal ertönt.

Alle Knöpfe nehmen nun ihre normale Funktion wieder an.

7). Der Induktionskocher schaltet sich automatisch vollständig ab, wenn 2 Stunden lang keinerlei Aktion stattfindet.

8). Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs des Gerätes heiß sein.

WICHTIGER HINWEIS: Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, schalten Sie es nicht aus, während das Gebläse läuft.

IV. Verwendbares und nicht verwendbares Kochgeschirr

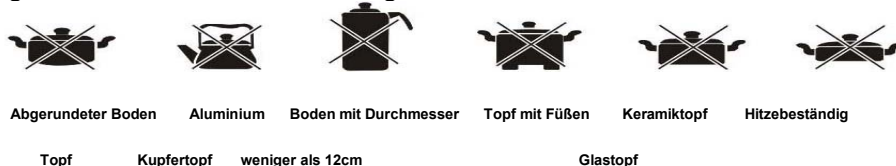
1). Verwendbare Pfannen

Stahl, Gusseisen, emailliertes Gusseisen, Edelstahl, Pfannen mit flachem Boden / Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 26 cm.



2). Nicht verwendbare Pfannen

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer, Aluminiumpfannen/-töpfe. Pfannen/Töpfe mit abgerundetem Boden und weniger als 12 cm Durchmesser.



V. Reinigung

- 1). Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist. Reinigen Sie es nach dem Gebrauch.
- 2). Vermeiden Sie Verfärbungen und eingekochte Flecken, indem Sie Töpfe und Pfannen immer reinigen.
- 3). Verwenden Sie kein Benzin, Verdünnungsmittel, Scheuerbürsten oder Scheuerpulver zur Reinigung des Induktionskochers.
- 4). Wischen Sie den Kocher mit einem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch ab.
- 5). Verwenden Sie einen Staubsauger zum Aufnehmen des Schmutzes aus dem Zu- und Abluftgitter.
- 6). Lassen Sie kein Wasser über das Gerät laufen. Wenn Wasser in das Gerät gelangt, kann es zu Funktionsstörungen kommen.

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.

Der Induktionskocher ist ein Gerät, das zum Aufwärmen und Kochen von Speisen in gewerblicher Nutzung entwickelt wurde

(Restaurants, Hotels, Gemeinschaftszentren, Mensen etc.)

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG		
FEHLERMELDUNG	URSACHE	LÖSUNG
E0	Kein Topf oder ungeeigneter Topf	Geeignete Pfanne
E1	IGBT-Temperatur zu hoch oder Fehler bei der Temperaturermittlung.	Lüftungsschlitze säubern/freimachen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Falls die Fehlermeldung auch nach Abkühlung noch auf dem Display zu sehen ist, Händler kontaktieren. Händler kontaktieren.
E2	Erhitzung einer leeren Pfanne. Temperatur der Pfanne ist zu hoch oder Temperaturermittlung der Pfanne ist gescheitert.	Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Gerät ein paar Minuten abkühlen lassen. Das Gerät ist für den nächsten Arbeitsgang bereit.
E3	Spannung ungeeignet.	Gerät ein paar Minuten abkühlen lassen. Das Gerät ist für den nächsten Arbeitsgang bereit.

PLACA DE INDUCCIÓN ET350G

I. Especificaciones

- 1). N° de artículo: **ET350G**
- 2). Potencia: lado izquierdo: 500-1750 W, lado derecho: 500-1750 W
- 3). Tensión: ~220-240 V, 50-60 Hz
- 4). Temperatura: 60°C-240°C
- 5). Temporizador: 0-180 min.

II. Precauciones

- 1). No enchufe la unidad con las manos mojadas.
 - 2). No conecte la unidad a la toma donde ya hay enchufados varios aparatos.
 - 3). No la use si el cable eléctrico está dañado o el enchufe no se ajusta de forma segura a la toma.
 - 4). No modifique las piezas ni repare la unidad por su cuenta.
 - 5). No use la unidad cerca de una llama o en lugares húmedos.
 - 6). No use la unidad si los niños pueden tocarla fácilmente ni deje que los niños la usen por sí solos.
 - 7). No la coloque sobre superficies inestables.
 - 8). No mueva la unidad con una olla o sartén encima.
 - 9). No caliente una olla vacía ni deje que las sartenes/ollas se sobrecalienten.
 - 10). No coloque los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, latas y papel de aluminio en la placa superior.
 - 11). Use la unidad cuando haya el espacio suficiente a su alrededor. Mantenga despejados los lados frontal, derecho e izquierdo de la unidad.
 - 12). No use la unidad sobre un tapete o mantel (vinilo) ni ninguna otra cosa de baja resistencia al calor.
 - 13). No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel podría quemarse.
 - 14). Si la superficie está agrietada, apague la unidad y llévela inmediatamente al centro de asistencia técnica.
 - 15). No bloquee las entradas y salidas de ventilación.
 - 16). No toque la placa superior justo después de retirar la olla o la sartén, ya que ésta estará muy caliente.
 - 17). No coloque la unidad cerca de objetos a los que les afecte los imanes, como: radios, televisiones, tarjetas bancarias y cintas de cassette.
 - 18). El cable de alimentación deben sustituirlo el técnico cualificado.
 - 19) La superficie podría calentarse durante el uso.
 - 20) Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia ni conocimientos, a menos que hayan recibido las instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad o sean supervisados.
 - 21). No desenchufe la unidad mientras que el ventilador interno está en funcionamiento.
- Advertencia: Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

III. Cómo se usa

1). Coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la placa superior y enchufe la unidad. La luz de alimentación  brillará en la pantalla digital.

2). Placa izquierda: Al pulsar el botón , el hornillo empezará a calentarse hasta los 1200 W.

Ajuste el hornillo al nivel de potencia deseado presionando directamente  o  para ajustar la potencia desde 500 W a 2000 W

Placa derecha: Pulsando el botón , el hornillo se calentará a 1000 W. Ajuste el hornillo al nivel de potencia deseado presionando directamente  o  para ajustar la potencia desde 500 W a 1500 W

3). Pulse el botón  para seleccionar el modo POWER o TEMP. Tras pulsar , cada lado del hornillo se calentará a 240°C. Puede ajustar la temperatura desde 60°C a 240°C.

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. Si la unidad detecta que una olla o sartén se está calentando demasiado, el aparato se apaga, sonará un indicador acústico y se mostrará «E2» en la pantalla digital. Si esto sucediera, espere unos minutos mientras el aparato se enfría. Cuando esté lo suficientemente frío, el aparato reanudará su funcionamiento normal.

Para evitar el sobrecalentamiento, use el modo TEMP al asar carne o verduras.

4). Para cancelar la función TIMER (TEMPORIZADOR), pulse simplemente ON/OFF una vez para apagar la alimentación de la unidad, luego pulse ON/OFF para restaurarla de nuevo.

5). Tras seleccionar el modo POWER o TEMP, pulse el botón LOCK (BLOQUEO) para bloquear la función deseada. El indicador LOCK se mostrará en la pantalla. En este estado, la placa de inducción no responde cuando se pulsa cualquier otro botón. Para seleccionar otra función, pulse y mantenga pulsado el botón LOCK (BLOQUEO) hasta que pite 2 veces.

Todos los botones recuperarán sus funciones normales.

7). La placa de inducción se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación en 2 horas.

8). Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando el aparato está en funcionamiento.

IMPORTANTE: Para evitar daños en la unidad, no la desconecte mientras que el ventilador está en funcionamiento.

IV. Utensilios que se pueden y no se pueden usar

1). Sartenes aptas

Acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes/ollas de fondo plano con un diámetro de 12 a 26 cm.



2). Sartenes no aptas

Vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre, sartenes/ollas de aluminio. Sartenes/ollas de fondo redondo con un diámetro menor de 12 cm.



V. Cómo se limpia

- 1). Espere hasta que la unidad se haya enfriado por completo. Límpiela después de cada uso.
- 2). Evite la decoloración y las manchas de cocinado usando siempre ollas/sartenes limpias.
- 3). No use bencina, disolvente, cepillos o polvo de pulir para limpiar la placa de inducción.
- 4). Límpiela con detergente para platos y un paño húmedo.
- 5). Use un aspirador para eliminar la suciedad de las entradas y salidas de ventilación.
- 6). No deje correr el agua por encima de la unidad. Si el agua logra entrar, podría provocar que se averiase la unidad.

Este aparato no debe usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto ajeno.

La placa de inducción es una máquina profesional diseñada para calentar y cocinar alimentos (restaurantes, hoteles, centros comunitarios, comedores, etc.).

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS		
MENSAJE DE ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
E0	Sin sartén o sartén no compatible	Sartén compatible
E1	Temperatura del transistor IGBT demasiado alta o avería en el circuito de identificación de la temperatura.	Limpiar/desbloquear las ranuras de ventilación. Dejar que el dispositivo se enfríe durante unos minutos. Si tras dicha operación, aún continúa el mensaje de error, contacte con el vendedor. Contactar con el vendedor.
E2	Calentamiento de sartén vacía. La temperatura de la sartén es demasiado alta o el circuito de identificación de la temperatura de la sartén está averiado.	Quitar los utensilios de cocina de la placa. Dejar que el dispositivo se enfríe durante unos minutos. El dispositivo está listo para seguir funcionando.
E3	La tensión es anormal.	Dejar que el dispositivo se enfríe durante unos minutos. Los dispositivos están listos para seguir funcionando.

PLACA DE INDUÇÃO ET350G

I. Especificações

- 1). N.: **ET350G**
- 2). Potência: esquerda: 500-1750W, direita: 500-1750W
- 3). Tensão: 220-240V~ 50/60Hz
- 4). Temperatura: 60°C-240°C
- 5). Temporizador: 0-180 min

II. Precauções

- 1). Não conecte a unidade com as mãos molhadas.
 - 2). Não conecte a unidade a uma tomada à qual estejam ligados outros aparelhos domésticos.
 - 3). Não utilize se o cabo de alimentação estiver danificado ou a ficha não for compatível com a tomada de alimentação.
 - 4). Não modifique os componentes ou repare a unidade autonomamente.
 - 5). Não utilize a unidade perto de chamas abertas ou locais molhados.
 - 6). Não utilize em locais facilmente acessíveis para crianças.
 - 7). Não coloque sobre superfícies instáveis.
 - 8). Não desloque a placa com painéis ou frigideiras em cima dela.
 - 9). Não aqueça painéis vazios ou deixar sobreaquecer painéis/frigideiras.
 - 10). Não coloque objetos de metal como facas, garfos, colheres, latas e folhas de alumínio sobre a placa superior.
 - 11). Certifique-se de que há espaço suficiente em torno da unidade. Mantenha o lado da frente e o lado direito ou esquerdo livres.
 - 12). Não utilize a unidade sobre tapetes, toalhas de mesa (vinil) ou outros materiais não resistentes ao calor.
 - 13). Não coloque folhas de papel entre a panela ou panela e a unidade. O papel pode queimar.
 - 14). Se a superfície tiver fissuras, desligue a unidade e contacte o centro de assistência imediatamente.
 - 15). Não bloqueie a entrada de ar ou o respiro.
 - 16). Não toque na placa superior após a remoção da panela ou da frigideira, para evitar queimaduras causadas por alta temperatura.
 - 17). Não coloque a unidade perto de elementos suscetíveis a campos magnéticos, tais como rádios, televisões, cartões de banco e fitas de vídeo.
 - 18). O cabo de alimentação deve ser substituído por técnicos qualificados.
 - 19) A superfície aquece muito durante a utilização.
 - 20) Este aparelho não é concebido para pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou para pessoas que não tenham experiência e conhecimentos suficientes, a menos que sejam instruídas para utilizar o aparelho ou supervisionadas durante as primeiras fases por pessoas responsáveis pela sua segurança.
 - 21). Não conecte a unidade se a ventoinha interna estiver a funcionar.
- Advertência: As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

III. Modalidades de utilização

1). Coloque utensílios de cozinha adequados no centro da placa superior e conecte a unidade. O indicador luminoso  no ecrã digital acende-se.

2). Placa esquerda: Ao pressionar a tecla , a placa começa a aquecer a 1200W. Defina a placa ao nível de potência desejado, atuando nos botões  ou  para regular o valor entre 500W e 2000W.

Placa direita: Ao pressionar a tecla , a placa aquece a 1000W. Defina a placa na potência desejada, atuando diretamente em  ou  para regular o valor entre 500W e 1500W

3). Pressione  para selecionar a modalidade POWER ou TEMP. Depois de pressionado , cada lado da placa será aquecido a 240°C. É possível regular a temperatura de 60°C a 240°C.

A unidade está equipada com uma proteção contra o sobreaquecimento. Se for detetado o sobreaquecimento de uma panela ou frigideira, a unidade desliga-se, um sinal acústico soa, e o ecrã digital mostra o enunciado “E2”. Neste caso, espere alguns minutos até que a unidade tenha arrefecido. Uma vez que a unidade tenha atingido uma temperatura ideal, ela vai retomar o funcionamento normal.

Para evitar sobreaquecimentos, use a modalidade TEMP ao grelhar carnes ou vegetais.

4). Para anular a função TIMER, basta pressionar uma vez ON/OFF para desligar a unidade e uma segunda vez para reiniciá-la.

5). Após selecionar POWER ou TEMP, pressione a tecla LOCK para bloquear a função desejada. No ecrã aparecerá o indicador LOCK. A placa de indução não responde se outras teclas são pressionadas quando este estado está ativo. Para selecionar outra função, mantenha pressionada a tecla LOCK até ouvir 2 bips.

Todas as teclas irão voltar a funcionar normalmente.

7). Em caso de inatividade superior a 2 horas, a placa de indução será automaticamente desligada.

8). As superfícies acessíveis podem estar quentes quando o aparelho estiver em funcionamento.

IMPORTANTE: Para evitar danos à unidade, não a desligue quando a ventoinha estiver em execução.

IV. Utensílios permitidos e não permitidos

1). Frigideiras permitidas

Frigideiras/panelas de aço, ferro fundido, ferro esmaltado, aço inox, com fundo plano e diâmetro compreendido entre 12 e 26 cm.



2). Frigideiras não permitidas

Frigideiras/panelas de vidro termorresistente, cobre, alumínio, recipientes de cerâmica. Frigideiras/panelas com fundo curvo ou inferior a 12 cm.



V. Limpeza

- 1). Espere alguns minutos até que a unidade tenha arrefecido completamente. Limpe após cada utilização.
 - 2). Utilize panelas/frigideiras a fim de evitar descolorações e manchas.
 - 3). Não utilize gasolina, espessantes, escovas ou pós polidores para limpar a placa de indução.
 - 4). Limpe utilizando um pano embebido em detergente para pratos.
 - 5). Utilize um aspirador de pó para remover a sujidade da entrada do ar e do respiro.
 - 6). Não deite água na unidade (a água pode infiltrar-se e causar maus funcionamentos.).
- Este aparelho não foi concebido para ser acionado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

O aparelho foi concebido para uso doméstico e em aplicações semelhantes, tais como:

- cozinhas para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- empresas agrícolas;
- clientes de hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- bed and breakfast.

RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS		
MENSAGEM DE ERRO	CAUSA	SOLUÇÃO
E0	Frigideira ausente ou inadequada	Frigideira adequada
E1	A temperatura do IGBT é demasiado alta ou ocorreu um mau funcionamento do circuito de teste da temperatura.	Limpar/desbloquear as aberturas de ventilação. Deixar o dispositivo esfriar por alguns minutos. O dispositivo está pronto; a mensagem de erro permanece visível no ecrã mesmo depois do arrefecimento do dispositivo. Contactar o revendedor.
E2	Aquecimento frigideira vazia. A temperatura da frigideira é demasiado alta ou ocorreu um mau funcionamento do circuito de teste da temperatura.	Remover os utensílios de cozinha da placa. Deixar o dispositivo esfriar por alguns minutos. O dispositivo está pronto.
E3	Tensão anormal.	Deixar o dispositivo esfriar por alguns minutos. O dispositivo está pronto.

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА ET350G

I. Технические характеристики

- 1). Артикул: ET350G
- 2). Мощность: слева: 500-1750 Вт, справа: 500-1750 Вт
- 3). Напряжение: 220-240 В, переменный ток, 50/60 Гц
- 4). Температура: 60°C-240°C
- 5). Таймер: 0-180мин

II. Меры предосторожности

- 1). Не подключайте прибор мокрыми руками.
 - 2). Не подключайте прибор к розетке, в которую подключено несколько других приборов.
 - 3). Не используйте, если электрический шнур поврежден или вилка питания не подходит к розетке.
 - 4). Не модифицируйте детали и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
 - 5). Не используйте прибор вблизи огня или во влажных местах.
 - 6). Не используйте прибор там, где есть вероятность того, что к нему могут прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться прибором самостоятельно.
 - 7). Не ставьте прибор на неустойчивые поверхности.
 - 8). Не перемещайте прибор, пока на нем находится кастрюля или сковорода.
 - 9). Не нагревайте пустую кастрюлю и не допускайте перегрева сковородок/кастрюль.
 - 10). Не кладите на верхнюю панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, банки и алюминиевую фольгу.
 - 11). Используйте устройство в условиях, когда вокруг достаточно открытого пространства. Не ставьте посторонние предметы спереди от устройства, справа или слева.
 - 12). Не используйте прибор на ковре, скатерти (виниловой) или на любом другом изделии с низкой термостойкостью.
 - 13). Не кладите бумагу между кастрюлей или сковородой и устройством. Бумага может загореться.
 - 14). Если поверхность треснула, выключите прибор и немедленно обратитесь в сервисный центр.
 - 15). Не перекрывайте воздухозаборник или выпускное отверстие.
 - 16). Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия кастрюли или сковороды, так как верхняя панель будет очень горячей.
 - 17). Не ставьте прибор рядом с предметами, на которые воздействует магнит, такими как радиоприемники, телевизоры, автоматические банковские карты или кассетные ленты.
 - 18). Шнур питания должен заменяться квалифицированным специалистом.
 - 19) Поверхность может нагреваться во время использования.
 - 20) Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - 21). Не отключайте прибор от сети во время работы внутреннего вентилятора.
- Предупреждение: Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.

III. Как использовать

1). Поместите подходящие кухонные принадлежности в центр верхней панели и подключите прибор к розетке. На цифровом дисплее  будет светиться индикатор питания.

2).Левая плита: При нажатии кнопки  плита начнет нагреваться при мощности 1200 Вт.

Установите плиту на желаемый уровень мощности, непосредственно нажав на кнопку, 

или  отрегулируйте мощность от 500 Вт до 2000 Вт

Правая плита: При нажатии кнопки  плита нагреется до 1000 Вт. Установите плиту на

желаемый уровень мощности, непосредственно нажав на кнопку,  или  отрегулируйте мощность от 500 Вт до 1500 Вт

3).Нажмите кнопку , чтобы выбрать режим POWER (ПИТАНИЕ) или TEMP

(ТЕМПЕРАТУРА). После нажатия кнопки  каждая сторона плиты нагреется до 240°C. Затем вы можете настроить температуру от 60°C до 240°C.

Прибор оснащен защитой от перегрева. Если прибор почувствует, что кастрюля или сковорода становится слишком горячей, прибор выключит питание, раздастся звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появится «E2». Если это произойдет, подождите несколько минут, пока прибор остынет. Когда прибор достаточно остынет, он возобновит нормальную работу.

Чтобы избежать перегрева, используйте режим TEMP (ТЕМПЕРАТУРА) при жарке мяса или овощей.

4). Чтобы отменить функцию таймера, просто нажмите ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) один раз, чтобы выключить питание устройства, а затем нажмите ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы запустить его снова.

5). После выбора POWER (ПИТАНИЕ) или TEMP (ТЕМПЕРАТУРА) кнопку LOCK (БЛОКИРОВКА), чтобы заблокировать нужную функцию. На дисплее появится индикатор LOCK (БЛОКИРОВКА). Индукционная плита не реагирует на нажатие любой другой кнопки в этом состоянии. Чтобы выбрать другую функцию, нажмите и удерживайте кнопку LOCK (БЛОКИРОВКА), пока она не подаст звуковой сигнал 2 раза.

Все кнопки возобновят свои обычные функции.

7). Индукционная плита автоматически отключится, если она не будет работать в течение 2 часов.

8). Доступные поверхности могут быть горячими во время работы прибора

ВАЖНО: Во избежание повреждения прибора не отключайте его от сети во время работы вентилятора.

IV. Пригодная и непригодная для использования посуда

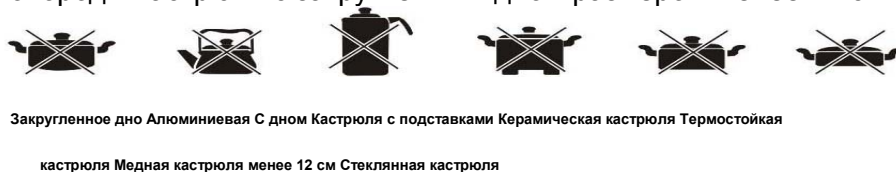
1). Пригодные для использования сковороды

Сталь, чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды/кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 26 см.



2). Непригодные для использования сковороды

Термостойкое стекло, керамические емкости, медные, алюминиевые сковороды/кастрюли. Сковороды/кастрюли с закругленным дном размером менее 12 см.



V . Как чистить

- 1). Подождите, пока прибор полностью остынет. Чистку необходимо производить после каждого использования.
- 2). Избегайте обесцвечивания и пятен от варки, всегда используйте чистые кастрюли/сковородки.
- 3). Для очистки индукционной плиты не используйте бензол, растворитель для краски, щетки для чистки или полировальный порошок.
- 4). Протрите плиту средством для мытья посуды и влажной тканью.
- 5). Для удаления грязи из воздухозаборника и вытяжного отверстия используйте пылесос.
- 6). Не проливайте воду на прибор. Попадание воды внутрь плиты может привести к неисправности прибора.

Данный прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, например:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- в деревенских и городских домах;
- для клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
- для условий типа «постель и завтрак».

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ		
Сообщение об ошибке	Причина	Решение
E0	Нет сковороды или непригодная для использования сковорода	Сковорода, пригодная для использования
E1	Слишком высокая температура БТИЗ или неисправность испытательного контура измерения температуры.	Очистите/откройте вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. Устройство готово к тому, что сообщение об ошибке отображается на дисплее после остывания. Свяжитесь с продавцом
E2	Нагрев пустой сковороды. Температура сковороды слишком высокая или испытательный контур измерения температуры сковороды неисправен.	Уберите кухонную посуду с варочной панели. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого устройство готово к эксплуатации
E3	Напряжение отклоняется от нормы.	Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого устройство готово к эксплуатации

I. Specifiche

- 1). N.: **E500A**
2). Intervallo di potenza: 500W - 5000W
3). Tensione: 380-400V 3N~ 50-60Hz

II. Importante

Leggere attentamente le istruzioni seguenti prima di utilizzare la piastra a induzione.

1. Non collegare con le mani bagnate, onde evitare scosse elettriche.
2. Non collegare a una presa a cui sono collegati altri elettrodomestici.
3. Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato o la spina non è compatibile con la presa di alimentazione.
4. Non aprire la piastra per eseguire delle sostituzioni autonomamente.
5. Non utilizzare la piastra in prossimità di fiamme o luoghi umidi.
6. Non utilizzare in luoghi facilmente accessibili da bambini.
7. Non collocare su superfici instabili.
8. Non spostare la piastra con pentole sopra di essa.
9. Non riscaldare pentole vuote o surriscaldare per evitare ebollizioni a secco.
10. Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, lattine e fogli di alluminio sulla piastra superiore.
11. Assicurarci che intorno all'unità ci sia uno spazio sufficiente. Mantenere la parte anteriore e il lato destro o sinistro sgombri.
12. Non utilizzare l'unità su tappeti o tovaglie (vinile) o altri materiali non resistenti al calore.
13. Non posizionare fogli di carta tra la pentola o la padella e l'unità. La carta potrebbe bruciarsi.
14. Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'unità e rivolgersi immediatamente al centro di assistenza.
15. Non bloccare l'ingresso dell'aria o lo sfiato.
16. Non toccare la piastra superiore dopo aver rimosso la pentola o la padella, onde evitare ustioni causate dall'elevata temperatura.
17. Non posizionare la piastra in prossimità di elementi suscettibili ai campi magnetici, quali radio, televisori, bancomat o nastri di videocassette.
18. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da tecnici qualificati.
19. Il piano di appoggio può riscaldarsi molto durante l'uso.

III. Modalità d'uso

- Posizionare degli utensili da cucina idonei sulla piastra a induzione e collegare la spina a una presa adatta. Una volta collegata, la spia ON/OFF si accenderà, indicando il corretto collegamento dell'alimentazione.
- Premendo ON/OFF, la spia di HEATING si accenderà, a indicare che la piastra a induzione sta passando allo stato di riscaldamento. Regolare la potenza da 500-5000W.
- Premere ON/OFF quando la piastra a induzione è in funzione per interromperne immediatamente il funzionamento. Dopo l'arresto, la ventola raffredderà la piastra per un minuto, dopodiché si spegnerà.
- Una volta premuto ON/OFF, se non vengono eseguite operazioni per almeno 2 ore, la piastra a induzione si arresterà automaticamente.
- Tenere premuto il tasto LOCK per più di 2 secondi: quando si avvertirà il suono "BI", il sistema di blocco sarà attivo. Tenere nuovamente premuto il tasto LOCK per più di 2 secondi: si avvertirà il suono "BI" e l'indicatore si spegnerà. Il sistema di blocco non è più attivo.

IV. Utensili consentiti e non

1). Padelle consentite

Padelle/pentole in acciaio o ghisa, ferro smaltato, acciaio inox, con fondo piatto e diametro compreso tra 14 e 28 cm.



2). Padelle non consentite

Padelle/pentole in vetro termoresistente, rame, alluminio, contenitori in ceramica. Padelle/pentole con fondo curvo o inferiore a 12 cm.



V. Pulizia

- Scollegare la piastra e attendere fino a quando non è completamente fredda. Pulire la piastra dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare pentole/padelle pulite onde evitare scolorimenti e macchie.
- Non utilizzare benzina, addensanti, spazzole o polveri lucidanti per pulire la piastra a induzione.
- Pulire utilizzando un panno imbevuto di detergente per i piatti.
- Utilizzare un aspirapolvere per aspirare lo sporco dall'ingresso dell'aria e dallo sfiato.
- Non versare acqua sopra l'unità (l'acqua potrebbe infiltrarsi e causare dei malfunzionamenti).

I .Specification

- 1). Item No.: **E500A**
- 2). Power Rate: 500W - 5000W
- 3). Voltage: 380-400V 3N~ 50-60Hz

II . 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. Stands for the surface is liable to get hot during use.

III .How to Use

- 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.
- Pressing ON/OFF, the light of HEATING will shine, indicating that the induction cooker is entering the state of heating. Adjust the power rate from level 500-5000W
- When pressing ON/OFF during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be off.
- After pressing ON/OFF, the induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours.
- Press the LOCK key for more than 2 seconds, heard a "BI" sound, then lock system is activated. Press the LOCK key again for more than 2seconds, heard a "BI" sound and indicator will turn off. The lock system is canceled.

IV .Usable and Non-usable Utensils

1). Usable Pans

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 14 to 28cm.



2). Non-usable Pans

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



V .How to Clean

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

I. Spécifications

- 1) N° article : **E500A**
- 2) Taux d'alimentation : 500 W – 5000 W
- 3) Tension : 380-400 V 3 N~ 50-60 Hz

II. Important

Veillez lire attentivement les instructions ci-dessous avant d'utiliser la plaque à induction.

- 1) Ne pas brancher l'appareil les mains mouillées pour éviter le risque de choc électrique.
- 2) Ne pas brancher sur une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
- 3) Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche n'est pas correctement insérée dans la prise.
- 4) Ne pas ouvrir soi-même la plaque pour remplacer les pièces de rechange.
- 5) Ne pas utiliser la plaque à proximité de flammes ou dans des endroits humides.
- 6) Ne pas utiliser la plaque si les enfants peuvent facilement la toucher, ni permettre aux enfants de l'utiliser tout seuls.
- 7) Ne pas placer sur des surfaces instables.
- 8) Ne pas déplacer la plaque avec une casserole dessus.
- 9) Ne pas chauffer une casserole vide ou surchauffer pour éviter l'ébullition à sec.
- 10) Ne pas mettre d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes de conserve et des feuilles d'aluminium sur le dessus de la plaque.
- 11) Utiliser l'appareil avec suffisamment d'espace autour. Garder le côté avant de l'unité et l'un des côtés, le droit ou le gauche, dégagés.
- 12) Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis ou une nappe (de vinyle) ou tout autre article peu résistant à la chaleur.
- 13) Ne pas interposer de feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier peut brûler.
- 14) Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et l'amener immédiatement à un centre d'assistance.
- 15) Ne pas bloquer l'entrée d'air ou l'évent.
- 16) Ne pas toucher le dessus de la plaque juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car elle sera encore très chaude.
- 17) Ne pas mettre la plaque à proximité d'objets sensibles aux interférences magnétiques, tels que : radios, téléviseurs, cartes bancaires ou cassettes.
- 18) Le cordon d'alimentation doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
- 19) Le plan d'appui est susceptible de chauffer pendant l'utilisation.

III. Mode d'emploi

- Prière d'utiliser des ustensiles de cuisine appropriés sur la plaque de la cuisinière à induction et brancher la fiche à une prise appropriée. Après le branchement, le voyant ON/OFF s'allume, indiquant que l'alimentation est connectée normalement.
- En appuyant sur ON/OFF, le voyant de CHAUFFAGE s'allume, indiquant que la plaque à induction est en train de chauffer. Régler la puissance entre 500-5000 W.
- Lorsqu'on appuie sur ON/OFF pendant le fonctionnement, la plaque à induction cesse immédiatement de fonctionner. Une fois que la plaque à induction a cessé de fonctionner, le ventilateur la refroidit pendant une minute, puis il s'éteint.
- Après avoir appuyé sur ON/OFF, la cuisinière à induction s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée dessus au bout de 2 heures.
- Lorsqu'on appuie sur la touche LOCK pendant plus de 2 secondes, un son « BI » se fait entendre et le système de verrouillage est activé. Lorsqu'on appuie une nouvelle fois sur la touche LOCK pendant plus de 2 secondes, le son « BI » se fait entendre et l'indicateur s'éteint. Le système de verrouillage est annulé.

IV. Outils autorisés et non autorisés

1) Casseroles autorisées

Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles / casseroles à fond plat d' un diamètre de 14 à 28 cm.



2) Casseroles non autorisées

Verre résistant à la chaleur, récipients en céramique, casseroles et poêles en cuivre ou en aluminium. Poêles et casseroles à fond arrondi dont le fond mesure moins de 12 cm.



V. Nettoyage

- Débrancher la plaque et attendre qu'elle ait complètement refroidi. Nettoyer la plaque après chaque utilisation.
- En cas d'utilisation de casseroles ou de poêles n'ayant pas été nettoyées, une décoloration ou des taches de cuisson peuvent se produire.
- Ne pas utiliser d'essence, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre à polir pour nettoyer la plaque à induction.
- Essuyer avec du produit vaisselle et un chiffon humide.
- Utiliser un aspirateur pour aspirer la saleté de la prise d'air et de l'évent.
- Ne jamais faire couler de l'eau sur l'appareil (l'eau qui pénètre à l'intérieur peut provoquer un dysfonctionnement).

I .Produktdaten

- 1). Artikelbezeichnung: **E500A**
- 2). Leistung: 500 W - 5000 W
- 3). Spannung: 380-400 V 3N~ 50-60 Hz

II . Wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor der Verwendung des Induktionskochers aufmerksam durch.

1. Schalten Sie den Kocher nicht mit nassen Händen ein, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
2. Schließen Sie ihn nicht an eine Steckdose an, an der mehrere Geräte angeschlossen sind.
3. Verwenden Sie den Kocher nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist, und schließen Sie ihn nicht an, wenn der Stecker nicht sicher in der Steckdose sitzt.
4. Öffnen Sie den Kocher nicht selbst, um Teile auszutauschen.
5. Verwenden Sie den Kocher nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Stellen.
6. Verwenden Sie den Kocher nur außer Reichweite von Kindern und lassen Sie nicht zu, dass Kinder den Kocher selbst benutzen.
7. Stellen Sie ihn nicht auf eine instabile Fläche.
8. Bewegen Sie den Kocher nicht zusammen mit einem Topf.
9. Erhitzen Sie keinen leeren Topf und überhitzen Sie die Platte nicht, um eine Erhitzung bei trockenem Topf zu vermeiden.
10. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel, Deckel, Dosen oder Aluminiumfolie auf die Platte.
11. Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ausreichend Platz in dessen Umgebung. Halten Sie alle Flächen des Geräts sauber.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Teppich, einem Tischtuch (Vinyl) oder auf jeglichem anderen Material mit geringer Hitzebeständigkeit.
13. Legen Sie kein Papier zwischen den Topf bzw. die Pfanne und das Gerät. Das Papier könnte anbrennen.
14. Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus und wenden Sie sich an das Servicecenter.
15. Blockieren Sie die Zu- und Abluft nicht.
16. Berühren Sie die Platte nicht kurz nachdem Sie den Topf oder die Pfanne vom Kocher genommen haben, da sie noch sehr heiß sein könnte.
17. Stellen Sie den Kocher nicht in der Nähe von Gegenständen wie Radios, Fernseher, EC-Karten oder Musikkassetten ab, die durch das Magnetfeld beeinflusst werden könnten.
18. Das Stromkabel muss durch qualifizierte Fachkräfte ersetzt werden.
19. Die Unterlage, auf welcher der Kocher steht, könnte sich während der Verwendung erwärmen.

III .Verwendung

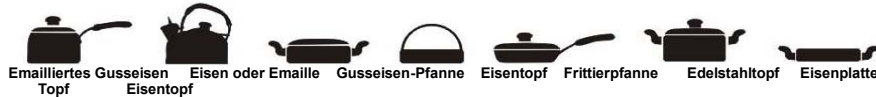
- Bitte stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Platte des Induktionskochers und schließen sie ihn an eine geeignete Steckdose an. Nach dem Anschließen leuchtet ON/OFF, um anzuzeigen, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Beim Drücken von ON/OFF leuchtet HEATING auf und zeigt an, dass sich der Induktionskocher im Aufheizstatus befindet. Stellen Sie eine Leistung zwischen 500 und 5000 W ein.
- Wenn Sie während des Betriebs ON/OFF drücken, schaltet sich der Induktionskocher sofort ab. Nach dem Abschalten kühlt der Ventilator den Induktionskocher eine Minute lang ab, dann schaltet er sich komplett aus.
- Nach dem Drücken von ON/OFF schaltet sich der Induktionskocher automatisch vollständig ab, wenn in den nächsten 2 Stunden keinerlei Aktion stattfindet.

- Wenn Sie die LOCK-Taste länger als 2 Sekunden drücken, wird nach dem Tonsignal das Blockiersystem aktiviert. Wenn Sie die LOCK-Taste erneut länger als 2 Sekunden drücken, ertönt erneut ein Tonsignal und die Anzeige wird ausgeschaltet. Das Blockiersystem ist jetzt aufgehoben.

IV. Verwendbares und nicht verwendbares Kochgeschirr

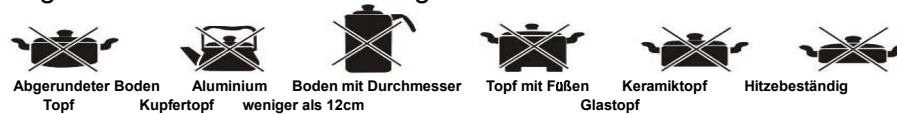
1). Verwendbare Pfannen

Stahl oder Gusseisen, emailliertes Gusseisen, Edelstahl, Pfannen mit flachem Boden / Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 14 und 28 cm.



2). Nicht verwendbare Pfannen

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer, Aluminiumpfannen/-töpfe. Pfannen/Töpfe mit abgerundetem Boden und weniger als 12 cm Durchmesser.



V. Reinigung

- Stecker ziehen und warten, bis der Kocher komplett abgekühlt ist. Den Kocher nach jeder Verwendung reinigen.
- Wenn die Töpfe/Pfannen ohne vorherige Reinigung verwendet werden, kann es zu Verfärbungen oder eingekochten Flecken kommen.
- Verwenden Sie kein Benzin, Verdünnungsmittel, Scheuerbürste oder Scheuerpulver zur Reinigung des Induktionskochers.
- Wischen Sie den Kocher mit einem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie einen Staubsauger zum Aufnehmen des Schmutzes aus dem Zu- und Abluftgitter.
- Lassen Sie nie Wasser über das Gerät fließen (eindringendes Wasser könnte zu Funktionsstörungen führen).

I .Especificaciones

- 1). N° de artículo: **E500A**
- 2). Potencia nominal: 500 W - 5000 W
- 3). Tensión: 380-400V 3N~ 50-60Hz

II . Importancia

Se ruega leer detenidamente las siguientes instrucciones antes de usar una placa de inducción.

1. No la conecte con las manos mojadas para evitar que se produzca una descarga eléctrica.
2. No la conecte a la toma donde ya hay enchufados varios aparatos.
3. No la use si el cable de alimentación está dañado o el enchufe no se ajusta de forma segura a la toma.
4. No abra el hornillo para sustituir las piezas de repuesto por su cuenta.
5. No use el hornillo cerca de una llama o en lugares húmedos.
6. No use el hornillo si los niños pueden tocarlo fácilmente ni deje que los niños lo usen por sí solos.
7. No la coloque sobre superficies inestables.
8. No mueva el hornillo junto con una olla.
9. No caliente la olla vacía ni la sobrecaliente para evitar que hierva en seco.
10. No coloque los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio en la placa superior.
11. Use la unidad cuando haya el espacio suficiente a su alrededor. Mantenga despejados los lados frontal, derecho e izquierdo de la unidad.
12. No use la unidad sobre un tapete o mantel (vinilo) ni ninguna otra cosa de baja resistencia al calor.
13. No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel podría quemarse.
14. Si la superficie está agrietada, apáguela y llévela inmediatamente al centro de asistencia técnica.
15. No bloquee las entradas y salidas de ventilación.
16. No toque la placa superior justo después de retirar la olla o la sartén, ya que ésta estará muy caliente.
17. No coloque el hornillo cerca de objetos a los que les afecte los imanes, como: radios, televisiones, tarjetas bancarias o cintas de cassette.
18. El cable de alimentación deben sustituirlo los técnicos cualificados.
19. Los soportes de apoyo pueden calentarse durante el uso.

III .Cómo se usa

- Se ruega colocar los utensilios de cocina adecuados en la placa de inducción y conectar el enchufe a la toma adecuada. Tras conectarla, la luz de ON/OFF brillará, indicando que la fuente de alimentación ha sido conectada correctamente.
- Al pulsar ON/OFF, la luz de HEATING (CALENTAMIENTO) brillará, indicando que la placa de inducción está calentándose. Ajuste la potencia nominal desde el nivel 500 a 5000 W.
- Al pulsar ON/OFF durante su funcionamiento, la placa de inducción dejará de funcionar de inmediato. Tras dejar de funcionar, el ventilador enfriará la placa de inducción durante un minuto, y luego, se detendrá.
- Tras pulsar ON/OFF, la placa de inducción se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación en 2 horas.
- Pulse el botón LOCK (BLOQUEO) durante más de 2 segundos hasta oír el sonido «BI», y acto seguido, se activará el sistema de bloqueo. Pulse el botón LOCK (BLOQUEO) de nuevo durante 2 segundos hasta oír el sonido «BI» para apagar el indicador. El sistema de bloqueo se desactivará.

IV. Utensilios que se pueden y no se pueden usar

1). Sartenes aptas

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes/ollas de fondo plano con un diámetro de 14 a 28 cm.



2). Sartenes no aptas

Vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre, sartenes/ollas de aluminio. Sartenes/ollas de fondo redondo con un diámetro menor de 12 cm.



V. Cómo se limpia

- Desconecte y espere hasta que el hornillo se enfríe por completo. Limpie el hornillo cada vez que lo use.
- Si las ollas/sartenes se usan sin limpiar, se puede producir descoloración o manchas de cocinado.
- No use bencina, disolvente, un cepillo o polvo de pulir para limpiar la placa de inducción.
- Límpiela con detergente para platos y un paño húmedo.
- Use un aspirador para aspirar la suciedad de las entradas y salidas de ventilación.
- Nunca deje correr agua por encima de la unidad (el agua que logre entrar podría provocar una avería).

I .Especificações

- 1). N.: **E500A**
- 2). Intervalo de potência: 500W - 5000W
- 3). Tensão: 380-400V 3N~ 50-60Hz

II . Importante

Leia atentamente as seguintes instruções antes de utilizar a placa de indução.

1. Não conecte com as mãos molhadas para evitar choques elétricos.
2. Não conecte a uma tomada à qual estejam ligados outros aparelhos domésticos.
3. Não utilize se o cabo de alimentação estiver danificado ou a ficha não for compatível com a tomada de alimentação.
4. Não abra a placa para fazer substituições autonomamente.
5. Não utilize a placa perto de chamas ou de locais húmidos.
6. Não utilize em locais facilmente acessíveis para crianças.
7. Não coloque sobre superfícies instáveis.
8. Não desloque a placa com panelas em cima dela.
9. Não aqueça panelas vazias ou sobreaquecer para evitar ebulições a seco.
10. Não coloque objetos de metal como facas, garfos, colheres, tampas, latas e folhas de alumínio sobre a placa superior.
11. Certifique-se de que há espaço suficiente em torno da unidade. Mantenha o lado da frente e o lado direito ou esquerdo livres.
12. Não utilize a unidade sobre tapetes, toalhas de mesa (vinil) ou outros materiais não resistentes ao calor.
13. Não coloque folhas de papel entre a panela ou panela e a unidade. O papel pode queimar.
14. Se a superfície tiver fissuras, desligue a unidade e contacte o centro de assistência imediatamente.
15. Não bloqueie a entrada de ar ou o respiro.
16. Não toque na placa superior após a remoção da panela ou da frigideira, para evitar queimaduras causadas por alta temperatura.
17. Não coloque a placa perto de elementos suscetíveis a campos magnéticos, tais como rádios, televisões, cartões de banco ou fitas de vídeo.
18. O cabo de alimentação deve ser substituído por técnicos qualificados.
19. A superfície aquece muito durante a utilização.

III .Modalidades de utilização

- Coloque utensílios de cozinha adequados sobre a placa de indução e ligar a ficha a uma tomada adequada. Uma vez conectada, o indicador luminoso ON/OFF acende-se, a indicar a conexão correta da alimentação.
- Ao pressionar ON/OFF, o indicador luminoso HEATING (AQUECIMENTO) acende, indicando que a placa de indução está a passar para o estado de aquecimento. Regule a potência de 500-5000W.
- Pressione ON/OFF quando a placa de indução estiver a funcionar para parar o seu funcionamento imediatamente. Depois de parar, o ventilador irá arrefecer a placa por um minuto, após o que irá desligar.
- Uma vez pressionado ON/OFF, se não forem realizadas operações durante pelo menos 2 horas, a placa de indução será desligada automaticamente.
- Mantenha pressionada a tecla LOCK por mais de 2 segundos: quando ouvir o som “BI” , o sistema de bloqueio estará ativo. Mantenha novamente pressionada a tecla LOCK por mais de 2 segundos: será ouvido o som “BI” e o indicador será apagado. O sistema de bloqueio não será mais ativo.

IV. Utensílios permitidos e não permitidos

1). Frigideiras permitidas

Frigideiras/panelas de aço ou ferro fundido, ferro esmaltado, aço inox, com fundo plano e diâmetro compreendido entre 14 e 28 cm.



2). Frigideiras não permitidas

Frigideiras/panelas de vidro termorresistente, cobre, alumínio, recipientes de cerâmica. Frigideiras/panelas com fundo curvo ou inferior a 12 cm.



V. Limpeza

- Desconecte a placa e espere até que esteja completamente fria. Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize panelas/frigideiras a fim de evitar descolorações e manchas.
- Não utilize gasolina, espessantes, escovas ou pós polidores para limpar a placa de indução.
- Limpe utilizando um pano embebido em detergente para pratos.
- Utilize um aspirador de pó para aspirar a sujeira da entrada do ar e do respiro.
- Não deite água na unidade (a água pode infiltrar-se e causar mau funcionamento.).

I .Технические характеристики

- 1). Артикул: **E500A**
- 2). Номинальная мощность: 500 Вт - 5000 Вт
- 3). Напряжение: 380-400 В, 3 фазы, нейтраль, переменный ток, 50-60 Гц

II . Важно

Перед использованием индукционной плиты, внимательно прочитайте следующие инструкции.

1. Не подключайте плиту мокрыми руками, т.к. это может привести к поражению электрическим током.
2. Не подключайте плиту к розетке, к которой подключено несколько других приборов.
3. Не используйте плиту, если шнур питания поврежден или вилка не подходит к розетке.
4. Не открывайте плиту для самостоятельной замены запасных частей.
5. Не используйте плиту рядом с огнем или во влажных местах.
6. Не используйте плиту там, где есть вероятность того, что к ней могут прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться плитой самостоятельно.
7. Не ставьте плиту на неустойчивые поверхности.
8. Не перемещайте плиту вместе с кастрюлей.
9. Не нагревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее, чтобы избежать выкипания еды.
10. Не кладите на верхнюю панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу.
11. Используйте устройство в условиях, когда вокруг достаточно открытого пространства. Не ставьте посторонние предметы спереди от устройства, справа или слева.
12. Не используйте устройство на ковре, скатерти (виниловой) или на любом другом изделии с низкой термостойкостью.
13. Не кладите бумагу между кастрюлей или сковородой и устройством. Бумага может загореться.
14. Если поверхность треснула, выключите плиту и немедленно обратитесь в сервисный центр.
15. Не перекрывайте воздухозаборник или выпускное отверстие.
16. Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия кастрюли или сковороды, так как верхняя панель будет очень горячей.
17. Не ставьте плиту близко к предметам, на которые воздействует магнит, таким как радиоприемники, телевизоры, автоматические банковские карты или кассетные ленты.
18. Шнур питания должен заменяться квалифицированными специалистами.
19. Подставки для поверхности могут нагреваться во время использования.

III .Как использовать

- Поставьте подходящую посуду на варочную панель индукционной плиты и подключите вилку к подходящей розетке. После подключения загорится индикатор ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), указывающий на то, что питание подключено нормально.
- При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) загорается индикатор НАГРЕВА, указывающий на то, что индукционная плита входит в состояние нагрева. Отрегулируйте мощность от уровня 500-5000 Вт
- При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) в рабочем состоянии индукционная плита немедленно перестанет работать. После прекращения работы вентилятор охладит индукционную плиту в течение одной минуты, а затем выключится.
- После нажатия кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) индукционная плита автоматически отключится, если в течение 2 часов не будет никакой работы.

- Нажмите и удерживайте клавишу блокировки (LOCK) более 2 секунд, прозвучит звуковой сигнал, затем система блокировки будет активирована. Еще раз нажмите и удерживайте клавишу блокировки более 2 секунды, прозвучит такой же звуковой сигнал, и индикатор погаснет. Блокировка снята.

IV. Пригодная и непригодная для использования посуда

1). Пригодные для использования сковороды

Сталь или чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды/кастрюли с плоским дном диаметром от 14 до 28 см.



2). Непригодные для использования сковороды

Термостойкое стекло, керамическая тара, медные, алюминиевые сковороды/кастрюли. Сковороды/кастрюли с закругленным дном размером менее 12 см.



V. Как чистить

- Выньте вилку из розетки и подождите, пока плита полностью не остынет. Каждый раз очищайте плиту после использования.
- Если кастрюли/сковороды используются без очистки, это может привести к обесцвечиванию или приготовлению на пятнах.
- Для очистки индукционной плиты не используйте бензин, растворитель, чистящую щетку или полировальный порошок.
- Протрите плиту средством для мытья посуды и влажной тканью.
- Для отсасывания грязи из воздухозаборника и вытяжного отверстия используйте пылесос.
- Никогда не проливайте воду на устройство (попадание воды внутрь может привести к неисправности).



Fimar S.p.a. - Via del Tesoro, 301 - 47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy



FIMARGROUP.IT
FORCAR.IT – FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT – FORCOLD.IT

