



**PIASTRA AD INDUZIONE
PLAQUE A INDUCTION
INDUCTION COOKER**



**IT – ISTRUZIONI PER L’USO
FR – MODE D’EMPLOI
GB – INSTRUCTIONS FOR USE**

MODELLO
MODELE
MODEL

PI-2000



IT

Gentile cliente, La ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti.
Prima dell'uso, Le chiediamo di leggere con attenzione quanto riportato nel manuale di istruzioni. Si prega di conservare questo manuale per successive consultazioni.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Prima dell'uso, Le chiediamo di leggere con attenzione quanto riportato nel manuale di istruzioni.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
3. Non posizionare il prodotto vicino agli oggetti che sono influenzati da magneti, come ad esempio radio e televisori.
4. Questo apparecchio non deve essere messo in funzione senza monitoraggio.
5. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
6. L'impiego sicuro comporta il rispetto di alcuni basilari accorgimenti di sicurezza tra i quali: non azionare l'apparecchio con le mani o piedi bagnati; non esporre l'apparecchio all'umidità o all'acqua; non lasciare il prodotto esposto agli agenti atmosferici; non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina.
7. Durante i periodi di non utilizzo e prima di effettuare qualsivoglia operazione di manutenzione, scollegare la spina dalla presa di corrente.

8. Non toccare mai la piastra quando l'apparecchio è in funzione. **PERICOLO DI USTIONE.**
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
10. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto, in quanto è stato progettato per il solo uso interno.
11. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
12. Non spostare l'apparecchio fino a quando non si sia raffreddato completamente o con recipienti per cottura ancora posizionati sopra le piastre.
13. Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso.
14. **ATTENZIONE:** Se la superficie presenta delle crepe, bisogna spegnere l'apparecchio per evitare che possa esserci una scossa elettrica.
15. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posati sulla piastra perché possono diventare caldi.
16. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
 - aree cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie, ambienti tipo bed and breakfast;
 - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

AVVERTENZE GENERALI

1. Rimuovere il materiale di imballaggio ed assicurarsi che l'apparecchio sia integro. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi al nostro servizio post-vendita. Non lasciare il materiale di imballaggio, come ad esempio le graffette o il sacchetto di nylon, alla portata dei bambini. Prima di accendere la piastra, controllare che la presa di corrente elettrica sia dotata di voltaggio e frequenza compatibili con quelle indicate sulla targhetta tecnica del prodotto.
2. Questo apparecchio dovrà essere collegato ad una presa di corrente approvata secondo le norme di sicurezza degli impianti elettrici di tipo civile. L'impianto elettrico dovrà essere dedicato al voltaggio nominale dell'apparecchio e dovrà essere dotato di cavo di messa a terra.
3. L'apparecchio dovrà essere utilizzato soltanto per lo scopo cui esso è preposto, e cioè come piastra elettrica per la cottura di alimenti tramite l'utilizzo di pentole, padelle o piastre. Qualsiasi altra applicazione è da considerarsi impropria e quindi pericolosa.
4. Non introdurre oggetti all'interno dell'apparecchio.
5. Il produttore non risponderà di danni provocati dall'uso improprio di questo apparecchio.
6. L'apparecchio è composto da elementi pericolosi che non dovranno essere lasciati alla portata dei bambini.

7. Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con le superfici roventi della piastra.
8. Non azionare l'apparecchio nelle vicinanze di tendaggi, materiali combustibili, mobilio, ecc.
9. Non posizionare il cavo elettrico sotto i tappeti. Non coprire il cavo elettrico con coperte o simili. Aver cura di non posizionare il cavo elettrico in zone di passaggio, al fine di evitare di inciampare sopra lo stesso.
10. Non immergere il prodotto in acqua.
11. Non collegare il cavo di alimentazione a prolungh o spine triple. Non strattoneare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione. Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare la spina dalla presa di corrente elettrica.
12. In caso di anomalie nel funzionamento, spegnere subito la piastra elettrica e scollegarla dalla presa di corrente elettrica. Per le riparazioni, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal produttore e pretendere pezzi di ricambio originali. L'uso di parti non conformi al prodotto potrebbe comprometterne gravemente la funzionalità.
13. Per disconnettere l'apparecchio, selezionare «ON/OFF» e staccare la spina dalla presa di corrente.

CARATTERISTICHE

Mentre le piastre standard si riscaldano, in un fornello a induzione il calore viene creato alla base della pentola. Il piano cottura non si riscalda; diventa caldo quando il cibo viene riscaldato su di esso in una pentola ed il calore dalla pentola si riflette sul piano di cottura. (Riscaldamento inverso). Ciò è causato da un campo di energia elettromagnetica che genera calore solo in materiali magneticamente conduttori, per esempio padelle in ferro. In altri materiali, come la porcellana, vetro o ceramica, il campo di energia non può generare alcun effetto termico.

PENTOLE ADATTE

Utilizzare solo pentole adatte ai piani cottura a induzione, cioè pentole con una base in acciaio o ghisa. È possibile identificare le pentole adatte sia mediante i segni sul fondo della pentola oppure verificando che una calamita si attacchi al fondo della pentola.

Le pentole non adatte sono costituite da qualsiasi tipo di metallo non magnetico, come alluminio, rame, ecc., così come i contenitori non metallici di porcellana, vetro, ceramica o plastica.

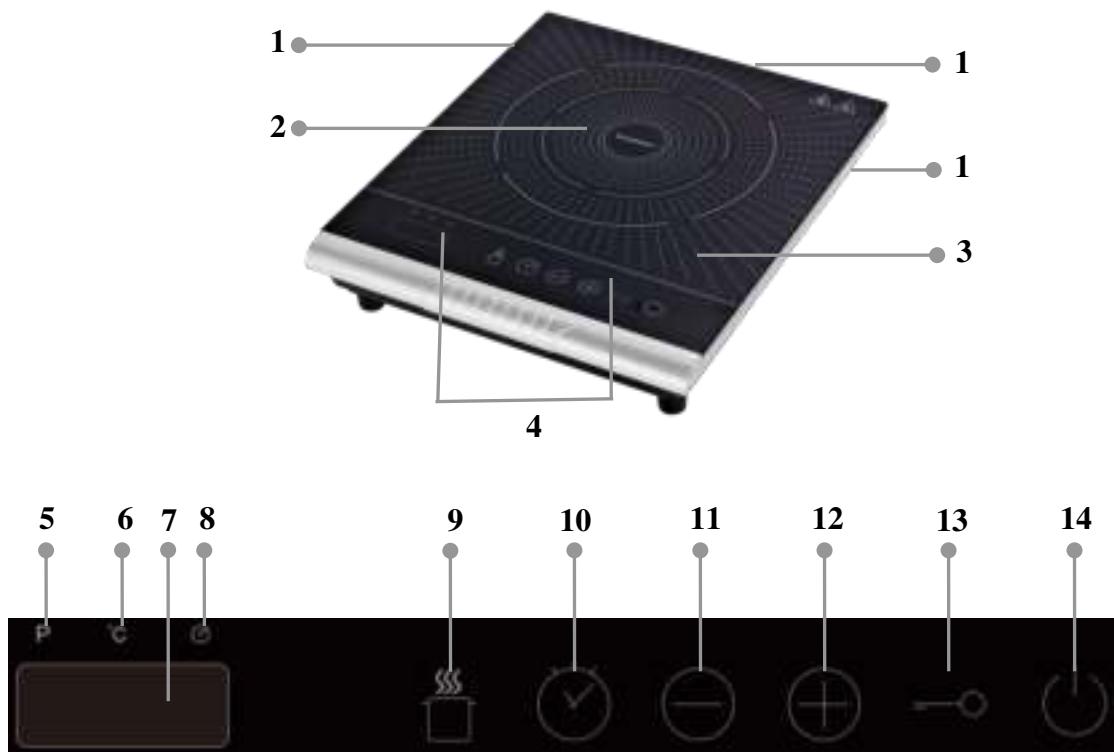
Le pentole con il fondo sottile sono più adatte per la cottura ad induzione rispetto a quelle con il fondo a doppio spessore. I brevissimi tempi di risposta alle modifiche della regolazione infatti non sono possibili quando si utilizzano pentole con fondo spesso.

Utilizzare solo pentole adatte alla dimensione del piano di cottura. In questo modo viene garantito il perfetto uso delle funzioni del piano di cottura a induzione.

Il fondo della pentola non può essere irregolare ma deve essere piatto.

Per assicurare l'effetto del campo magnetico, il diametro della pentola non può essere inferiore a 10 cm e superiore a 26 cm.

ISTRUZIONI PER L'USO



| | | | |
|---|-----------------------|----|--|
| 1 | Griglie aria | 8 | LED Timer |
| 2 | Zone di riscaldamento | 9 | Pulsante "Funzione" |
| 3 | Superficie di vetro | 10 | Pulsante "timer" |
| 4 | Pannello di controllo | 11 | Pulsante diminuzione temperatura/potenza |
| 5 | LED di alimentazione | 12 | Pulsante aumento temperatura/potenza |
| 6 | LED di temperatura | 13 | Tasto di blocco |
| 7 | Schermo LED | 14 | Pulsante On / Off |

IMPOSTAZIONI LIVELLO DI POTENZA E TEMPERATURA

| | | | | | | | | | | |
|-----------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Watt (W) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 | 1800 | 2000 |
| Temp (°C) | 60 | 80 | 100 | 120 | 140 | 160 | 180 | 200 | 220 | 240 |

FUNZIONAMENTO

Posizionare la piastra ad induzione su una superficie piana, stabile e lontano da fonti di acqua. Collegare la spina elettrica ad una presa di corrente approvata secondo le norme di sicurezza degli impianti elettrici di tipo civile, con voltaggio nominale identico a quello dell'apparecchio e dotata di cavo di messa a terra.

Utilizzare sempre recipienti per cottura (pentole, padelle, piastre, etc) a fondo piatto.

1. Collegamento alla presa elettrica

Quando l'apparecchio viene collegato alla presa elettrica, emette un segnale acustico, tutti gli indicatori LED lampeggiano una volta e poi si spengono, il fornello entra in condizione di alimentazione.

2. Accensione

- a) Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa elettrica, premere il pulsante "On/Off": lo schermo LED mostra "1000" (Watt), l'indicatore di alimentazione continua a funzionare, l'indicatore "Timer LED" e il pulsante "Funzione" lampeggiano, il fornello è pronto per il funzionamento .
- b) Dopo l'accensione, premere il pulsante "Funzione" per selezionare la funzione di riscaldamento "potenza" o la funzione di riscaldamento "temperatura".
- c) Se è attiva la funzione "temperatura", la schermata a LED mostra "120" (grado Centigrado), , l'indicatore "LED temperatura" e "pulsante funzione" lampeggiano, il fornello è pronto per il funzionamento.
- d) Premere il pulsante "diminuzione di temperatura/potenza" o "aumento di temperatura/potenza" per iniziare a lavorare.
- e) Il fornello tornerà allo stato di accensione se per 30 secondi dopo l'accensione non viene impostata alcuna funzione.

3. Spegnimento

- a) Premendo il pulsante "On / Off", il fornello smette di funzionare e entra in condizione di alimentazione.

4. Timer

- a) L'intervallo di tempo è compreso tra 1 minuto e 180 minuti.
- b) Dopo l'accensione, premere il tasto "Timer", lo schermo LED visualizza "0". Premendo il "Pulsante di diminuzione", il tempo diminuisce di 1 minuto alla volta. Premendo invece il "Pulsante di aumento" il tempo aumenta di 10 minuti alla volta. Il tempo impostato sarà automaticamente confermato in 5 secondi dopo averlo impostato.
- c) Nella modalità Timer, il LED mostrerà l'alimentazione / la temperatura e il timer alternativamente ogni 5 secondi.
- d) Quando il tempo impostato con il timer termina, il fornello tornerà in condizione di alimentazione.
- e) Premere "Pulsante On / Off" per annullare la funzione timer.

5. Funzione di riscaldamento "potenza"

- Dopo l'accensione, premere il pulsante "Funzione" per selezionare la funzione di riscaldamento "potenza" o la funzione di riscaldamento "temperatura".
- Se è impostata la funzione di riscaldamento "potenza", la schermata a LED mostra "1000" (Watt), l'indicatore di alimentazione continua a funzionare, l'indicatore "Power LED" e "Button Function" lampeggiando, il fornello è pronto per il funzionamento.
- Premere il pulsante "diminuzione di temperatura/potenza" o "aumento di temperatura/potenza" per iniziare a lavorare.
- Nella modalità Timer, il LED mostrerà l'alimentazione e il timer alternativamente ogni 5 secondi.

6. Funzione di riscaldamento "temperatura"

- Dopo l'accensione, premere il pulsante "Funzione" per selezionare la funzione di riscaldamento "potenza" o la funzione di riscaldamento "temperatura".
- Se è impostata la funzione di riscaldamento "temperatura", la schermata a LED mostra "120" (Gradi Centigradi), l'indicatore di alimentazione continua a funzionare, l'indicatore "LED temperatura" e "Pulsante funzione" lampeggiando, il fornello è pronto per il funzionamento.
- Premere il pulsante "diminuzione di temperatura/potenza" o "aumento di temperatura/potenza" per iniziare a lavorare.
- Nella modalità Timer, il LED mostrerà l'alimentazione e il timer alternativamente ogni 5 secondi.

7. Pulsante di bloccaggio

- Premere "Pulsante di blocco", l'indicatore di blocco rimane fisso, il fornello entra in funzione di blocco. Durante questa modalità, si blocca tutto il pannello di controllo eccetto il pulsante "On / Off".
- Nella modalità di "Blocco", premere "Pulsante On / Off" per spegnere il fornello, l'indicatore di blocco rimarrà fisso: Premere nuovamente "Pulsante di blocco" per 3 secondi per sbloccare il pannello e a questo punto è possibile accendere Fornello.
- Nel modalità "Blocco", premere nuovamente "Pulsante di blocco" per 3 secondi, l'indicatore di blocco si spegne ed il pannello di controllo è sbloccato.

8. Il ventilatore continua a lavorare

- Dopo la fine dell'utilizzo, il ventilatore continuerà a lavorare per 2-5 minuti per la dissipazione del calore. Si arresterà automaticamente quando la temperatura della superficie di vetro non supera i 50 ° C.

9. Spegnimento automaticamente quando non funziona per 2 ore

- Quando è in funzione, il fornello si spegne automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione per 2 ore, ad eccezione di quando si trova nella modalità di timer.

10. Indicatore di alta temperatura

- Dopo lo spegnimento, la schermata del display a LED mostra "H" (indicatore di alta temperatura), che scompare solo quando la temperatura della superficie di vetro è inferiore a 50 ° C.

MANUTENZIONE

- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto "On / Off" e attendere che la luce si spenga. Una volta disinserito, scollegare correttamente il cavo di alimentazione.
- Attendere un po' di tempo e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- È possibile utilizzare un detergente delicato o un detersivo con un panno morbido per rimuovere la sporcizia.
- Non pulirlo con acqua corrente o immergerlo in acqua in quanto l'acqua può entrare all'interno e danneggiare l'apparecchio.
- Assicurarsi sempre che la piastra superiore e la padella siano puliti prima della cottura, poiché la sporcizia dalla pentola si può attaccare alla piastra facendola scolorire.
- Si può pulire l'apparecchio con l'aspirapolvere per aspirare la sporcizia o utilizzare il cotone se è unto.
- Può anche essere utilizzato uno spazzolino da denti con poco sapone per pulire la superficie fino a quando lo si utilizza delicatamente sull'apparecchio.
- Non utilizzare abrasivi o detergenti forti in quanto potrebbero causare reazioni chimiche.
- Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare l'apparecchio.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

| PROBLEMA | PROBABILE CAUSA | RISOLUZIONE |
|--|--|---|
| L'indicatore di alimentazione non è acceso | Il cavo di alimentazione non è ben collegato | Assicurarsi che la spina sia inserita nella presa |
| L'apparecchio si spegne automaticamente | 1. Surriscaldamento 2. Nessuna operazione per 2 ore | Si prega di riavviare il fornello, altrimenti restituirlo al centro di assistenza per verificare e riparare |

| | | |
|---------------|--|--|
| LED indica E0 | 1. Non c'è la pentola 2. La pentola è troppo piccola | Mettere una pentola adatta sulla superficie del fornello. L'apparecchio tornerà allo stato di alimentazione se non verrà eseguita alcuna operazione per 30 secondi. |
| LED indica E2 | Il sensore di temperatura apre il circuito o provoca un corto circuito | Si prega restituire il fornello, al centro di assistenza per verificare e riparare |
| LED indica E3 | Protezione Alta Tensione | Assicurarsi che la tensione sia compresa tra 150V e 270V. |
| LED indica E4 | Protezione Bassa Tensione | Assicurarsi che la tensione sia compresa tra 150V e 270V. |
| LED indica E5 | Protezione Alta Temperatura | Dopo che la temperatura si è abbassata, riavviare la piastra. |
| LED indica E6 | Surriscaldamento IGBT | Controllare se l'ingresso e la presa d'aria sono ostruiti. In caso contrario, si prega di restituire il fornello al centro di assistenza per verificare e riparare. |

NOTE PER LO SMALTIMENTO

Lo smaltimento del presente articolo è disciplinato dalla direttiva europea 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Secondo tale normativa il consumatore ha l'obbligo di NON smaltire il presente articolo come rifiuto urbano ma attraverso i canali della raccolta separata (RAEE). Nel caso di acquisto di un prodotto nuovo equivalente, questo prodotto potrà essere smaltito a titolo gratuito presso il distributore. Lo smaltimento è gratuito senza obbligo d'acquisto per RAEE di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm). Rispettare le normative locali vigenti in ambito di smaltimento rifiuti. È sempre possibile provvedere allo smaltimento del presente articolo presso uno dei centri di raccolta RAEE predisposti dalla pubblica amministrazione. Il non corretto smaltimento del presente articolo potrebbe avere potenziali effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana. Il presente simbolo indica il dovere da parte del consumatore di smaltire il presente articolo come RAEE e NON come rifiuto urbano. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del consumatore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Cher client, Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Avant l'emploi, nous vous demandons de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi. Veuillez le conserver pour consultations successives.

AVERTISSEMENTS DE SICURITE'

1. Avant l'emploi, nous vous demandons de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être

effectués par des enfants qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Garder l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

3. Ne pas installer le produit à proximité d'objets magnétisés, comme par exemple Radio ou téléviseurs.

4. Cet équipement ne doit pas être utilisé sans surveillance.

5. Ne pas employer l'appareil avec des programmateurs, des temporisateurs ou tout autre dispositif qui allume automatiquement l'appareil.

6. L'emploi sûr implique le respect de certaines mesures élémentaires de sécurité, à savoir : ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains ou les pieds mouillés. Ne pas exposer l'appareil à l'humidité ou à l'eau. Ne pas laisser le produit exposé aux agents atmosphériques. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche.

7. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise de courant.

8. Ne jamais toucher la plaque quand il est en marche.
DANGER DE BRULURES.

9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

10. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur, car il est conçu pour un usage intérieur.

11. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et résistant à la chaleur.

12. Ne pas déplacer l'appareil lorsque des récipients de cuisson sont encore présents sur les plaques ou sans attendre le refroidissement complet de celui-ci.

13. Quand on utilise l'appareil la surface devient chaude.

14. ATTENTION : dans le cas où sur la superficie de l'appareil apparaissent des fissures, il faut l'éteindre afin d'éviter un choc électrique.

15. Les objets métalliques tels que les couteaux, les cuillères ou les fourchettes ne doivent pas être posés sur la plaque car ils peuvent devenir brûlant.

16. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique, comme par exemple:

- espace cuisine dans les magasins, bureaux et autre endroit de travail;
- ferme, lieu type bed and breakfast;
- dans des hôtels par les clients, dans les motels ou dans des endroits résidentiels.

AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

1. Enlever le matériel d'emballage et vérifier que l'appareil soit en parfait état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à notre service après-vente. Ne pas laisser le matériel d'emballage, comme les agrafes ou le sac en nylon, à la portée des enfants. Avant d'allumer le radiant halogène, contrôler que la prise de courant électrique soit équipée de voltage et fréquence compatibles avec ce qui est indiqué sur la plaque technique du produit.
2. Cet appareil devra être branché à une prise de courant agréée par les normes de sécurité des installations électriques de type civil. Le voltage de l'installation électrique devra correspondre au voltage nominal de l'appareil. Celle-ci devra être munie de fil de terre.
3. L'appareil sera utilisé uniquement dans le but pour lequel il a été prévu, c'est-à-dire en tant que plaque de cuisson pour les aliments à l'aide de casseroles, de poêles ou de plaques. Tout autre application doit être jugée inadaptée et donc dangereuse.
4. Ne pas introduire d'objets à l'intérieur de l'appareil.
5. Le producteur ne répondra d'aucun dommage provoqué par l'emploi inadapté de cet appareil, n'assument aucune responsabilité quant à l'usage abusif et annulera votre garantie.
6. L'appareil est composé d'éléments dangereux qui ne devront pas être laissés à la portée des enfants.
7. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de la plaque de cuisson.
8. Ne pas actionner l'appareil à proximité de rideaux, matières combustibles, mobilier, etc.
9. Ne pas placer le câble électrique sous les tapis. Ne pas couvrir le câble électrique avec des couvertures ou d'autres choses du même genre. Veiller à ne pas placer le câble électrique dans des lieux de passage afin d'éviter de le heurter.
10. Ne pas brancher le cordon d'alimentation à des rallonges ou des fiches triples. Ne pas manipuler brutalement ou abîmer le cordon d'alimentation. Avant toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise de courant électrique.
11. En cas de problèmes de fonctionnement, éteindre immédiatement les plaques électriques et le débrancher de la prise de courant électrique. Pour les réparations, s'adresser à un centre d'assistance agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. L'emploi de pièces non conformes au produit risque de compromettre gravement son fonctionnement.
12. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
13. Pour débrancher l'appareil, sélectionner «ON/OFF» et débrancher la fiche de la prise de courant.

CARACTERISTIQUES

Avec la plaque à induction, la chaleur est générée par la base de la casserole, alors qu'avec la plaque classique ce sont les plaques elles-mêmes qui se chauffent.

La zone de cuisson ne se chauffe donc pas, celle-ci se chauffe uniquement en contact avec la table de cuisson ne chauffe pas; devient chaude lorsque l'aliment est chauffé sur elle dans une poêle/casserole et la chaleur est réfléchie sur le plan de cuisson

CASSEROLES ADAPTEES

Utiliser uniquement des casseroles adaptées pour les tables de cuisson à induction, avec une base en acier ou en fonte.

Il est possible d'identifier les casseroles qui conviennent grâce aux marques qui sont situées sur le fond ou en vérifiant qu'un aimant collera au fond de la casserole.

Ils existent plusieurs types de casseroles qui ne sont pas appropriés type en métal non magnétique, tel que l'aluminium, le cuivre, etc., ainsi que des récipients non métalliques en porcelaine, en verre, en céramique ou en plastique.

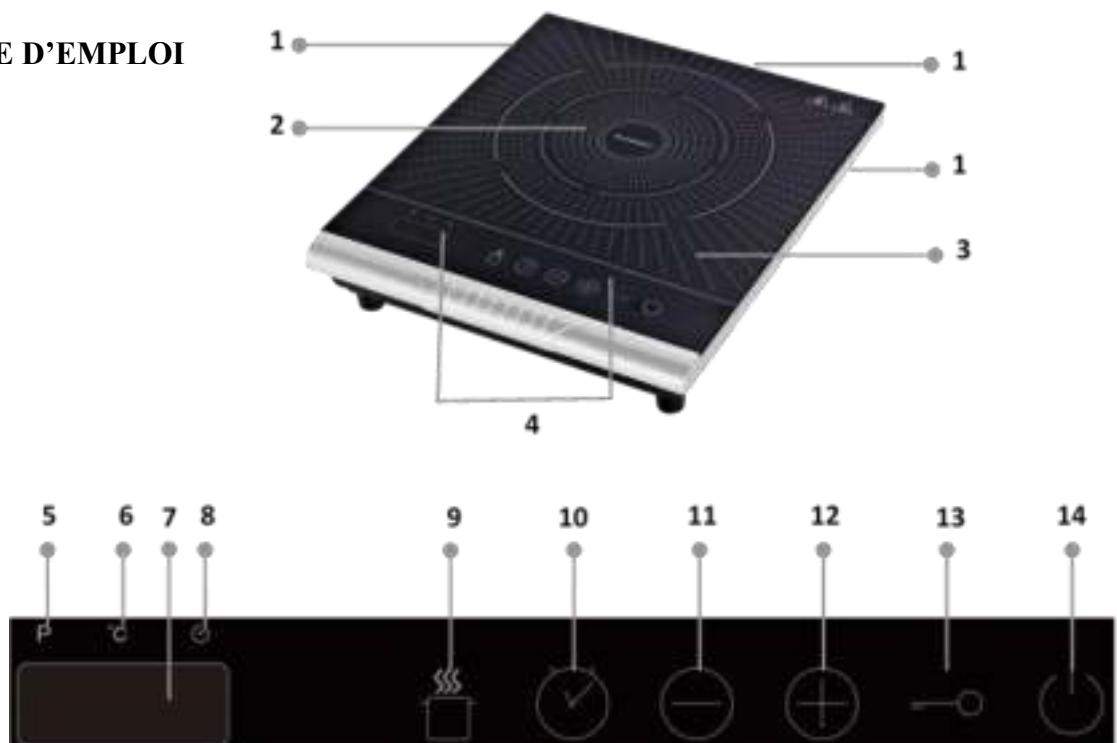
Les casseroles avec un fond fin sont plus appropriées pour la cuisson par induction par rapport à celles avec le fond épais. Car une casserole avec un fond épais réagit plus lentement au changement de température

Utiliser uniquement des casseroles adaptées à la taille de la surface de cuisson. De cette façon, il est garanti l'utilisation parfaite des fonctions de la table de cuisson à induction.

Le fond du pot ne peut être irrégulier, mais doit être plat.

Pour garantir l'effet du champ magnétique, le diamètre de la casserole doit mesurer entre 10 cm et 26 cm.

NOTICE D'EMPLOI



| | | | |
|---|---------------------|----|--|
| 1 | Grille d'air | 8 | LED Timer |
| 2 | Zone de chauffe | 9 | Touche "fonction" |
| 3 | Superficie en verre | 10 | Touche "timer" |
| 4 | Panneau de control | 11 | Touche pour diminuer la puissance/temperature |
| 5 | LED d'alimentation | 12 | Touche pour augmenter la puissance/temperature |
| 6 | LED de temperature | 13 | Touche de verrouillage |
| 7 | Ecran LED | 14 | Touche On / Off |

RÉGLAGE NIVEAU ET PUISSANCE DE TEMPERATURE

| Watt (W) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 | 1800 | 2000 |
|-----------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Temp (°C) | 60 | 80 | 100 | 120 | 140 | 160 | 180 | 200 | 220 | 240 |

FONCTIONNEMENT

Placer la plaque à induction sur une surface plate et stable et à l'abri des sources d'eau. Raccorder la prise électrique dans une prise de courant sur approuvé selon les normes de sécurité des installations électriques de type civil, avec une tension nominale identique à celle de l'appareil et équipé d'un câble de mise à la terre. Utilisez toujours des récipients de cuisson (casseroles, poêles, assiettes, etc) avec un fond plat.

1. Connexion à la prise de courant

Lorsque l'appareil est connecté à la prise électrique, il émet un signal sonore, tous les indicateurs LED clignotent, ensuite, la plaque est prête dans la condition de puissance

2. Allumage

- a) Après avoir branché la prise électrique, appuyez sur le bouton "on/off" : sur l'écran LED apparaît "1000" watt, l'indicateur d'alimentation marche. L'appareil est prêt à l'emploi du moment où le voyant "fonction" et "timer LED" clignotent.
- b) Après avoir allumé l'appareil, appuyer sur le bouton "Fonction" pour choisir la fonction de "puissance" ou la "température"
- c) Lorsque vous activez la fonction "température", sur l'écran Led apparaît "120" (degré) et le bouton fonction clignote, cela signifie que la plaque est prête à l'emploi.
- d) Appuyez sur le bouton "diminution température" ou "augmentation" pour régler la température.
- e) La plaque va s'éteindre au bout de 30 secondes si on choisit pas la fonction désirée.

3. Eteindre l'appareil

- a) En appuyant sur le bouton "on/off", la plaque s'éteint.

4. Timer

- a) L'intervalle de temps est compris entre 1 minute et 180 minutes.
- b) Après la mise en marche, appuyer sur le bouton "Timer", l'écran LED montre "0". En appuyant sur le "bouton reduction", le temps se réduit d'une minute à la fois. En appuyant sur le bouton augmenter le temps augment de 10 minutes à la fois. Le temps sera confirmé et programmé après 5 secondes.
- c) En mode Timer, le LED va montrer l'alimentation / température pendant 5 secondes chacun.
- d) Quand le temps programmé avec le timer se termine, le réchaud va se remettre en condition d'alimentation.
- e) Appuyer sur le "bouton On / Off" pour annuler la fonction timer.

5. Fonction de réchauffement "puissance"

- a) Après l'allumage, appuyer sur le bouton "Fonction" afin de sélectionner la fonction de réchauffement "puissance" ou la fonction de réchauffement "température".
- b) Si la fonction réchauffement "puissance" est sélectionnée, l'écran LED montre "1000" (Watt), l'indicateur d'alimentation continue à fonctionner, l'indicateur "Power LED" et "Button Function" clignotent, le réchaud est prêt pour le fonctionnement.
- c) Appuyer sur le bouton "réduction de température/ puissance" ou "augmentation de température/puissance" pour commencer à travailler.
- d) En mode Timer, le LED va montrer l'alimentation et le timer pendant 5 secondes chacun.

6. Fonction de réchauffement "température"

- a) Après l'allumage, appuyer sur le bouton "Fonction" afin de sélectionner la fonction de réchauffement "puissance" ou la fonction de réchauffement "température".
- b) Si la fonction réchauffement "température" est sélectionnée, le LED montre "120" (degrés centigrade), l'indicateur d'alimentation continue à fonctionner, l'indicateur "LED température" et "Bouton fonction" clignotent, le réchaud est prêt pour le fonctionnement.
- c) Appuyer sur le bouton "réduction de température/ puissance" ou "augmentation de température/puissance" pour commencer à travailler.
- d) En mode Timer, le LED va montrer l'alimentation et le timer pendant 5 secondes chacun.

7. Bouton de blocage

- a) Appuyer sur le bouton de blocage, l'indicateur du blocage reste fixe, le réchaud est en fonction de blocage. Pendant cette modalité tout le panneau de contrôle est bloqué à l'exception du bouton "On / Off".
- b) En mode blocage, appuyer sur le bouton "On / Off" pour éteindre le réchaud, l'indicateur de blocage reste fixe : appuyer à nouveau sur le bouton de blocage pendant 3 secondes afin de débloquer le panneau et à ce moment il est possible d'allumer le réchaud.
- c) En mode blocage appuyer à nouveau sur le bouton de blocage pendant 3 secondes, l'indicateur de blocage s'éteint et le panneau de contrôle est débloqué.

8. Le ventilateur continue à fonctionner

- a) Apres l'utilsation le ventilateru vas contineur à fonctionner pendant 2-5 minutes afin de disperser la chaleur.Le ventilateur va s'arreter automatiquement une fois la temperature de la surfance en verre sera plus bas de 50°.

9. Eteignement automatique de l'appareil si il ne marche pas pendant 2 heures.

- a) Quand il est en fonciton , le rechaud s'eteint automatiquement si aucun operation est effectué pendant 2 heuere , sauf s'il est en modalité timer.

10. Voyant de temperature élevé

- a) Après avoir éteint l'appareil, sur l'écran apparaît le "H" qui indique une température trop élevée du réchaud. Elle va disparaître au moment où le réchaud refroidi.

ENTRETIEN

1. Eteindre l'appareil en appuyant sur le bouton "On / Off" et attendre que le voyant s'éteint. Une fois éteint débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique.
2. Attendre un peu de temps et laisser refroidir l'appareil.
3. Il est possible d'utiliser un détergent délicat ou du savon avec un chiffon doux pour enlever le sal.
4. Ne pas nettoyer avec de l'eau de robinet on ne pas l'introduire dans l'eau car si l'eau rentre dans l'appareil elle peut l'abimer.
5. Assurez-vous toujours que la plaque supérieure et la casserole soient propres avant la cuisson car le sal éventuellement présent peut s'accrocher à la plaque et l'abimer.
6. Vous pouvez utiliser un aspirateur pour aspirer le sal ou du coton si c'est gras.
7. Egalement une brosse à dent avec peu de savon peut être utilisé pour nettoyer la surface si utilisé délicatement.
8. Ne pas utiliser des abrasif ou détergents forts car elles peuvent cause des réactions chimique.
9. Après avoir nettoyé l'appareil, l'essuyer avec un chiffon doux et propre

RESOLUTIONS DES PROBLEMES

| PROBLEME | CAUSE PROBABLE | RESOLUTION |
|---|---|--|
| L'indicateur d'alimentation n'est pas allumé. | Le câble d'alimentation n'est pas bien branché. | Assurez-vous que la prise soit bien branchée au réseau électrique. |
| L'appareil s'éteint automatiquement | 1. Surchauffe 2. Aucune opération pendant 2 heures | Merci de redémarrer le réchaud, si le problème persiste rendre l'appareil au centre d'assistance pour vérification et réparation. |
| LED indique E0 | 1. La casserole n'est pas présente. 2. La casserole est trop petite. | Mettre une casserole adaptée sur la surface du réchaud. L'appareil va se remettre en état d'alimentation si aucune opération ne sera effectuée pendant 30 seconds. |
| LED indique E2 | La sonde de température ouvre le circuit ou provoque un court-circuit. | Merci de rendre l'appareil au centre d'assistance pour vérification et réparation. |
| LED indique E3 | Protection haute tension. | Assurez-vous que la tensions soit comprise entre 150V et 270V. |
| LED indique E4 | Protection basse tension. | Assurez-vous que la tensions soit comprise entre 150V et 270V. |
| LED indique E5 | Protection haute température | Une fois que la température a baissé, redémarrer l'appareil. |
| LED indique E6 | Surchauffe IGBT | Vérifier si l'entrée et la prise d'air sont obstruées. En cas contraire rendre l'appareil au centre d'assistance pour vérification et réparation. |

REMARQUES POUR SON ELIMINATION

L'élimination de cet article est régie par la directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Electriques et Electroniques (DEEE). Selon cette norme, le consommateur se voit interdire d'éliminer cet article en tant que déchet urbain. Il DOIT être éliminé par les canaux de la collecte sélective (DEEE). Dans le cas de l'achat d'un nouvel appareil similaire, ce produit peut être éliminé sans frais chez le distributeur. L'élimination est gratuite et sans obligation d'achat pour DEEE très petite (dimension extérieure de plus de 25 cm). Se conformer aux réglementations locales dans le domaine de l'élimination des déchets. Il est toujours possible d'éliminer l'article dans l'un des centres de collecte DEEE prévus par l'administration publique. L'élimination incorrecte de cet article peut avoir des effets nocifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine. Ce symbole indique le devoir du consommateur d'éliminer cet article en tant que DEEE et NON comme déchet urbain. L'élimination abusive du produit par le consommateur implique l'application des sanctions administratives prévues par la loi.

**GB**

Dear Customer, Thank you for buying one of our products.

Before using your appliance, please read the following instructions carefully. We recommend you to keep this manual for future reference.

SAFETY WARNINGS

1. Before use, we ask that to carefully read information contained on instruction manual.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Do not place the unite close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions.
4. This equipment should not be operating without monitoring.
5. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The safe use of this appliance require the respect of some basic rules such as: never touch the appliance with wet or damp feet or hands; do not expose the appliance to humidity or water; never expose the appliance to atmospheric conditions; do not pull the power cord or the appliance itself to remove the plug.

7. When the appliance is not used and before any maintenance operation, the appliance must always be unplugged.
8. Never touch the plate when it is operating. **DANGER OF BURN.**
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid any risks.
10. Never use the appliance outdoors, as it is designed for indoor use only.
11. Always place the device on a flat surface and resistant to heat.
12. Do not move the appliance until it has cooled off or when there are cooking pots on the plates.
13. The surfaces are liable to get hot during use.
14. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
15. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses, bed and breakfast type environments.
 - by clients in hotels, and other residential type environments.

GENERAL WARNINGS

1. Remove all the packaging material and make sure that the appliance is in good condition. If you have any doubt, do not use the appliance and contact our After-Sales Service. Keep the packaging material (staples, nylon bags, etc.) out of the reach of children. Before turning the plate on, check that the voltage and frequency of the power socket are compatible with those indicated in the product technical plate.
2. This appliance must be connected to an approved mains socket that complies with the safety regulations on electrical systems for civil purposes. The electrical system must be specific for the appliance rated voltage and must be equipped with an earthing cable.
3. The appliance must be used only for its intended use, that is, as an electric plate. Any use other than its intended purpose shall be deemed to be improper and hazardous.
4. Do not introduce objects into the appliance.
5. The manufacturer shall not be held responsible for damages derived from misuse of this appliance, do not assuming any responsibility in case of incorrect use that will decline any warranty.
6. The appliance has dangerous components that must be kept out of the reach of children.
7. The power cord must never be in contact with the hot surfaces of the plate.
8. Never use this device near curtains, inflammable material, furniture, etc.
9. Do not lay the power cord under a carpet. Do not cover the power cord with a cover or similar elements. Pay attention not to place the power cable where it is likely to get into people's way.

10. Never connect the power cord to extensions or triple plugs. Do not pull or damage the power cord. Before any maintenance operations, disconnect the plug from the mains socket.
11. If the appliance does not work properly, immediately turn off the electric plate and disconnect the appliance from the mains socket. For repairs, contact a technical support centre authorised by the manufacturer, and require that original spare parts be used. Using parts that do not conform to the product may seriously compromise its correct operation.
12. Never submerge the product in water.
13. In order to unplug the appliance, select « 0 » and disconnect the plug from the power socket.

FEATURES

Whilst standard hotplates heat up themselves, in an induction hotplate the heat is created in the base of the cookware. The hob itself does not heat up; it becomes hot when food is heated upon it in a pan and the heat from the pan reflects onto the hob. (Reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

SUITABLE COOKWARE

Only use cookware that is suitable for induction hobs:

Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify these either by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.

Unsuitable cookware is made from any kind of metal that is non-magnetic, such as aluminum, copper and stainless steel, as well as non-metallic vessels made of porcelain, glass, ceramic, plastic, etc.

Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to setting modifications (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible when pans with thick bases are used.

Only use cookware that is suitable for the size of the hob. This is the only way to ensure that the induction hob functions perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat.

The diameter may not be less than 10 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26 cm.

HOW TO OPERATE



| | | | |
|---|-----------------|----|-----------------|
| 1 | Air Vent | 8 | Timer LED |
| 2 | Heating Zone | 9 | Function Button |
| 3 | Glass Surface | 10 | Timer Button |
| 4 | Control Panel | 11 | Decrease Button |
| 5 | Power LED | 12 | Increase Button |
| 6 | Temperature LED | 13 | Lock Button |

| | | | |
|---|--------------------|----|---------------|
| 7 | LED Display Screen | 14 | On/Off Button |
|---|--------------------|----|---------------|

LEVEL SETTINGS OF POWER AND TEMPERATURE

| | | | | | | | | | | |
|------------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Watt (W) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 | 1800 | 2000 |
| Temp (°C) | 60 | 80 | 100 | 120 | 140 | 160 | 180 | 200 | 220 | 240 |

FUNCTIONING

Place the induction plate on a flat surface, stable and away from sources of water. Connect the electrical plug to a socket approved according to the safety requirements for electrical installations of civil type, with a nominal voltage identical to that of the appliance and equipped with a ground wire.

Always use cookware (pots, pans, plates, etc.) with flat bottom.

1. Power On

- a) When power on, the buzzer alerts, all LED display and indicators glisten one time and disappear, the cooker enters into power on condition.

2. Switch On

- a) After power on, press “On/ Off Button”, the LED screen shows “1000” (Watt), power indicator keeps consistent on, “Timer LED” and “Function Button” indicator are flashing, the cooker is ready for working.
- b) After switch on, press “Function Button” to select power heating function or temperature heating function.
- c) If in the temperature heating function, the LED screen shows “120” (Degree Centigrade), power indicator keeps consistent on, “Temperature LED” and “Function Button” indicator are flashing, the cooker is ready for working.
- d) Press “Decrease Button” or “Increase Button” to start to work.
- e) The cooker will return to the state of power on if without any operation for 30 seconds after switch on.

3. Switch Off

- a) When in working or switch on, press “On/ Off Button”, the cooker will stop working and enters into power on condition.

4. Timer

- a) Time range from 1 minute to 180 minutes.
- b) After switch on, press “Timer Button”, the LED screen shows “0”. Pressing “Decrease Button” the time will decrease 1 minute every step. Instead pressing “Increase Button” the time will increase 10 minute every step. It will be automatically confirmed in 5 seconds after you set the time.
- c) In the mode of Timer, the LED will show power/temperature and timer alternately every 5 seconds.
- d) After timer ends, it will get back to the state of power on.
- e) Press “On/Off Button” to cancel the timer function.

5. Power Heating Function

- a) When in switch on or other cooking modes, press “Function Button” to select power heating function or temperature heating function.
- b) If in the power heating function, the LED screen shows “1000” (Watt), power indicator keeps consistent on, “Power LED” and “Function Button” indicator are flashing, the cooker is ready for working.
- c) Press “Decrease Button” or “Increase Button” to start to work.
- d) In the mode of Timer, the LED will show power and timer alternately every 5 seconds.

6. Temperature Heating Function

- a) When in switch on or other cooking modes, press “Function Button” to select power heating function or temperature heating function.
- b) If in the temperature heating function, the LED screen shows “120” (Degree Centigrade), power indicator keeps consistent on, “Temperature LED” and “Function Button” indicator are flashing, the cooker is ready for working.
- c) Press “Decrease Button” or “Increase Button” to start to work.
- d) In the mode of Timer, the LED will show temperature and timer alternately every 5 seconds.

7. Lock

- a) Press “Lock Button”, lock indicator keeps consistent on, the cooker enters into lock function. During this mode, it will lock the control panel except the “On/Off Button”.
- b) In the mode of “Lock”, press “On/Off Button” to turn off the cooker, lock indicator will keep consistent on, press “Lock Button” for 3 seconds again to unlock the panel and then you could turn

on the cooker.

- c) In the mode of "Lock", press "Lock button" for 3 seconds again, lock indicator goes out, the control panel is unlocked.

8. Fan Keeps Working

- a) The fan will keep working for 2 minutes to 5 minutes for heat dissipation after finish cooking. It will stop automatically until the glass surface temperature below 50°C.

9. Automatically Switch Off When No Operation for 2 Hours

- a) In working mode, the cooker will automatically switch off if without any operation after 2 hours except the mode of timer.

10. High Temperature Indicator

- a) After turn off, the LED display screen shows "-H-" (High Temperature Indicator), it will disappear only after the glass surface temperature below 50°C.

MAINTENANCE

1. Turn off the appliance by pressing button "On/Off" and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dishwashing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

TROUBLE SHOOTING

| TROUBLE | POTENTIAL CAUSES | RESOLUTION |
|-------------------------|--|--|
| Power indicator not on | Power cord is not connected well | Please ensure the plug inserted into the socket |
| Power off automatically | 1. Spare parts over heat 2. No operation in two hours | Please restart the cooker, otherwise, return it to the service center for checking and repairing |
| LED shows E0 | 1. No pot 2. Pot too small | Put the suitable pot on the surface of the cooker. It will return to the state of power on if without any operation for 30 seconds. |
| LED shows E2 | Temperature sensor open circuit or short circuit | Please return the cooker to the service center for checking and repairing |
| LED shows E3 | High voltage protection | Please ensure 150V < voltage < 270V. |
| LED shows E4 | Too low voltage protection | Please ensure 150V < voltage < 270V. |
| LED shows E5 | High temperature protection | Start again after the temperature cool down |
| LED shows E6 | IGBT overheat | Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing |

INSTRUCTIONS FOR DISPOSAL

Disposal of this product shall be governed by the European Community Directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). According to this regulation, the consumer has the obligation NOT to dispose of this product as household waste but through separate channels of collection (WEEE). In the case of purchasing a similar new product, this product can be disposed free of charge from the distributor. The disposal is free, no purchase required, for WEEE small size (external dimensions below 25 cm). Comply with local regulations in the fields of waste disposal. It is always possible to dispose of this product at a WEEE collection center predisposed by the public administration. The incorrect disposal of this article could have potential adverse effects on the environment and human health. This symbol indicates the consumer's duty to dispose of this article as WEEE and NOT as household waste. Improper disposal of the product by the consumer involves the application of administrative sanctions provided by law.



**SPECIFICHE TECNICHE
SPECIFICATIONS TECHNIQUES
DATA SHEET**

| Modello Modele Model | Diametro pentole Diamètre casserole Pans' diameter | Voltaggio Tension Voltage | Frequenza Fréquence Frequency | Potenza max Puissance max Max Power |
|-------------------------------------|---|--|--|--|
| PI-2000 | 10 cm min / 26 cm max | 220-240V ~ | 50/60 Hz | 2000 W |



Il significato del simbolo è:
"ATTENZIONE: Superficie calda".
The meaning of figure is:
"WARNING: Hot surface".
La signification du symbole est :
"ATTENTION : Surface chaude".



Il significato del simbolo è:
"NON TOCCARE".
The meaning of figure is:
"DO NOT TOUCH".
La signification du symbole est :
"NE PAS TOUCHER".

Importato e distribuito da / Importé et distribué par / Imported and distributed by /

KEMPER s.r.l.

Via Prampolini 1/Q – 43044 Lemignano di Collecchio – Parma - ITALY

Tel. +39.0521.957111 – Fax +39.0521.957195 –

info@kempergroup.it – www.kempergroup.it