

ROYALTY  LINE

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Manuale Di Istruzioni
Handleiding
Használati útmutató
كتيب التعليمات**



**Induktionskochplatte
Induction cooker
Plaque à induction
Cocina de inducción
Piano cottura a induzione
Inductie kookplaat
Indukciós tűzhely
جهاز الطهي الحثي**

EIP-2000.1

**Vielen Dank für den Kauf dieser Induktionskochplatte.
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch durch
und bewahren Sie sie für künftiges Nachschlagen sicher auf.**

Sicherheitshinweise

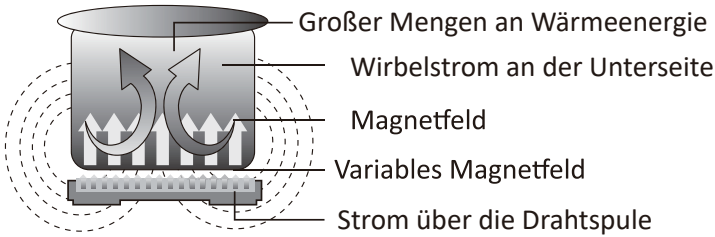
**Bitte vor der Verwendung der Induktionskochplatte folgende
Sicherheitsanweisungen lesen:**

1. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
2. Schließen Sie dieses Gerät an keine Steckdose an, über die bereits andere Geräte betrieben werden.
3. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn das Versorgungskabel beschädigt ist.
4. Teileaustausch oder Gerätereparaturen dürfen nicht selbstständig unternommen werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und es keinesfalls bedienen.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund.
8. Das Gerät nicht bewegen, wenn ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.
9. Ein leerer Topf darf nicht erhitzt werden. Dies würde zur Sicherheitsabschaltung führen.
10. Auf das Kristallglas der Induktionskochplatte dürfen keine metallischen Utensilien, wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen oder Aluminiumfolie, gelegt werden.
11. Stellen Sie während der Geräteverwendung eine ausreichende Belüftung sicher.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen kaum hitzebeständigen Oberflächen.
13. Legen Sie keinesfalls Papier zwischen das Gerät und den

Topf- bzw. Pfannenboden.

14. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kristallglas gebrochen ist oder einen Sprung aufweist.
15. Die Luftschlitze dürfen nicht blockiert werden.
16. Die Platte aus Kristallglas darf nach dem Herunternehmen von Topf oder Pfanne nicht berührt werden; sie ist sehr heiß.
17. Gegenstände wie Radio- oder Fernsehgeräte, Bankkarten und Kassettenbänder dürfen nicht in die Nähe des Geräts gelegt werden; der Magnetstrom würde diese beschädigen.
18. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
19. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
20. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
21. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
22. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
23. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Prinzip einer Induktionskochplatte

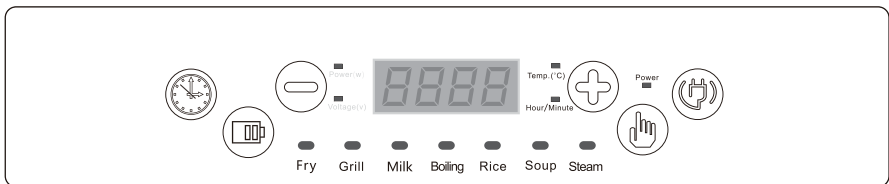


Die Induktionskochplatte baut hauptsächlich auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktionstechnologie auf. Der Strom wird nach der Passage der Drahtspule durch das variable Magnetfeld erzeugt. Der Wirbelstrom wird am Topfboden erzeugt, wenn das Magnetfeld den Eisentopf auf der Kochplatte induziert. Die produzierte Wärmeenergie ist so groß, dass Topfboden und Speisen schnell und mit einer Wärmeeffizienz von bis zu 94.36% erhitzt werden.



Teilenamen









Funktionsdiagramm



Bedienschritte

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Platte.
2. Schließen Sie den Stecker an eine Spezialsteckdose mit 230V-15A. Das Display zeigt "----" an. Tippen Sie zum Einschalten auf  Power (Macht) und anschließend für die Auswahl unterschiedlicher Kochfunktionen , Einstellungen und Anpassungen auf die Funktionstasten.

3. Tippen Sie zum Ausschalten erneut auf Power (Macht)  und ziehen Sie zum Trennen von der Stromversorgung den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Wenn auf dem Induktionsherd ein Topf auf einer eingeschalteten Platte steht, kann die Zeitschaltuhr eingestellt werden. Drücken Sie auf die Timer/Pre -Taste und die Zeit wird Ihnen angezeigt. Die Zeitdauer kann in 1 Minuten Schritten durch Drücken der  Taste oder durch Drücken der  Taste verringert werden. Halten Sie die Timer/Pre  -Taste gedrückt, um die Zeitdauer schneller einzustellen. Wenn die gewünschte Zeit auf der Anzeige erscheint, wird die Herdplatte nach Ablauf der programmierten Zeit abgeschaltet.
5. drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät einmal die Taste Elektr./Volt .  Auf dem Bildschirm wird „P0.00“ Km/H angezeigt und die Berechnung der Leistungsaufnahme beginnt. Zuerst wird die Zahl P0.00 registriert , sie wird aber beim Kochen aktualisiert.

Automatische Funktionen

Die automatischen Funktionen dieses Produkts umfassen: Reis, Suppe, Milch, Wasser.

Alle automatischen Funktionen werden mithilfe der dynamischen Fuzzy-Regelung über das intelligente MCU gesteuert. Die Hitze wird je nach Speisemenge automatisch gesteuert und Sie müssen keine Anpassungen vornehmen.

Achtung:

1. Für die automatischen Funktionen eignen sich nur zusammengesetzte Induktionspfannen. Dünnere Töpfe können nicht verwendet werden.
2. Bei automatischen Funktionen können Leistung und Timer nicht angepasst werden.
3. Automatische Funktionen sind bestimmten Speisemengen zugeordnet. Daher eignen sie sich nicht für zu geringe Speisemengen.

Einstellbare Funktionen

Die einstellbaren Funktionen dieses Produkts umfassen: Braten, Auflauf, Timer, Programme.

Je nach Funktion können Hitze und Timer auf die individuellen Kochanforderungen eingestellt werden.

Achtung:

1. Bitte verwenden Sie einen für dieses Produkt passenden Topf.
2. Das Produkt zur Vermeidung von Verletzungen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
3. Zuerst die Kochfunktion auswählen und anschließend auf Timer oder Programm drücken.

Bitte beachten

1. Überhitzungsschutz: Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Werden Topf oder Pfanne zu heiß, schaltet das Gerät automatisch ab und ein Signalton ertönt. Lassen Sie das Gerät nun einige Minuten abkühlen. Danach können Sie das Gerät wie üblich verwenden.
2. Dieses Gerät wird während des Gebrauchs heiß.

Geeignete und ungeeignete Utensilien

1. Geeignete

Pfannen Pfannen/Töpfe aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und Edelstahl mit einem flachen Boden und einem Durchmesser von 12 - 26 cm.



Emaillierter
Eisentopf



Topf aus Eisen
oder emailliertem
Eisen



Pfanne aus
Gusseisen



Eisentopf



Bratpfanne



Edelstahltopf



Eisenplatte

2. Gefäße aus hitzebeständigem Glas, Keramikgefäße und Pfannen/Töpfe aus Kupfer oder Aluminium sind nicht geeignet. Pfannen/Töpfe mit gewölbtem Boden und einem Durchmesser unter 12 cm sind nicht geeignet.



Töpfe mit
gewölbtem
Boden



Töpfe aus
Aluminium
oder Kupfer



Bodendurchmesser
unter 12cm



Töpfe auf
Ständern



Keramikgefäße



Gefäße aus
hitzebeständigem
Glas

Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Die Reinigung wird nach jedem Gebrauch empfohlen.
2. Werden Töpfe/Pfannen in verschmutztem Zustand verwendet, könnten Verfärbungen und Flecken entstehen.
3. Benzin, Verdüner, Scheuerbürsten oder Poliermittel dürfen zur Reinigung der Induktionskochplatte nicht verwendet werden.
4. Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
5. Verschmutzungen in den Luftschlitzen können mit einem Staubsauger entfernt werden.
6. Lassen Sie keinesfalls Wasser über das Gerät laufen. (Das Eindringen von Wasser könnte zu Fehlfunktionen führen.)

Trouble Shooting

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
E0	Auf der Induktionskochplatte steht kein Topf oder keine Pfanne bzw. Pfanne oder Topf sind ungeeignet.	Verwenden Sie geeignete Töpfe/Pfannen oder wenden Sie sich an das Servicecenter.
E1	Die Versorgungsspannung ist zu niedrig (unter 85 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normalisiert ist.
E2	Die Versorgungsspannung ist zu hoch. (über 275 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normalisiert ist.
E3	Der Temperatursensor der Plattenoberfläche ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder kurzgeschlossen. Nach einer Minute überprüfen.	Wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler oder gehen Sie zu einem qualifizierten Servicecenter.

E4	Das IGBT ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder kurzgeschlossen.	Wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler oder gehen Sie zu einem qualifizierten Servicecenter.
E5	Die Temperatur der Plattenoberfläche ist zu hoch (über 280 °C).	Warten Sie bitte ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Überprüfen Sie bitte Topf/Pfanne.
E6	Der Temperatursensor der Strahlungstemperatur ist überhitzt (über 105 °C).	Überprüfen Sie, ob die Luftschlitze blockiert sind oder das Gebläse klemmt.

Technische Daten

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz

Leistungsbereich: 2000 W

Temperaturregelung: 80 °C - 270 °C

Timer/Voreinstellung: 3/24 Stunden



Entsorgung



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

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

Thank you for purchasing EIP-2000.1 induction cooker. Please read this instruction manual carefully before using and keep it cautiously for your future reference.

Safety Instructions

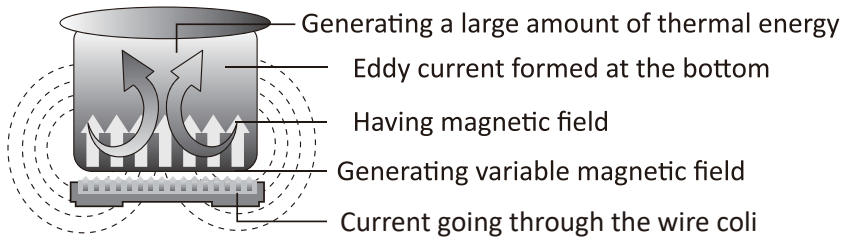
Please read the following safety instructions before using the induction cooker:

1. Do not touch the plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where it is shared with other appliances.
3. Do not use if the power cord is damaged.
4. Do not modify the parts or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near a flame or wet places.
6. Do not let a child meddle or operate the unit.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit with the pot or pan on it.
9. Do not heat an empty pot as it will be overheated and trip the safety device.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foil on the crystal plate of the induction cooker.
11. Ensure that there is sufficient amount of ventilation when using the unit.
12. Do not use the unit on carpet, tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant surface.
13. Do not place any paper between the pot or pan and the unit.
14. Do not use the unit when the crystal plate is cracked or broken.
15. Do not block the air intake holes or exhaust vent.
16. Do not touch the crystal plate after removing the pot or pan as it is very hot.
17. Do not place items such as radios, televisions, atm cards and cassette tapes close to the unit as will be affected by its

magnetic current.

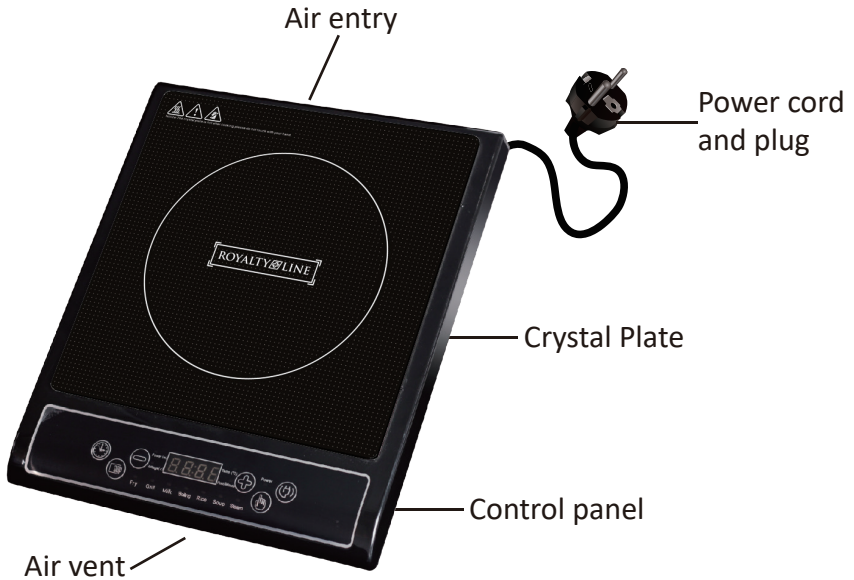
18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
19. Children shall not play with the appliance.
20. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
21. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Induction cooker working principle

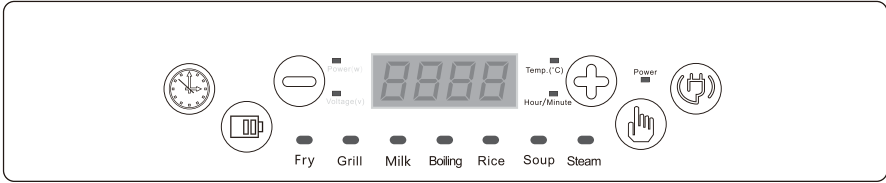


Induction cooker is mainly based on the principle of electromagnetic Induction Technology. Current generates through the variable magnetic field after running through the wire coil. Eddy current is generated at the bottom of the pot when amount of thermal energy produced can heat the bottom quickly, thus heating up the food very fast, with thermal efficiency up to 94.36%.









Parts Name



Function Diagram



Operation step

1. Place suitable cooking utensils in the center of the top plate.
2. Insert the plug into 230V-15A Special jack, screen shows "----" touch  Power to switch on, then touch function buttons  to select different cooking functions, settings and adjustments.
3. To switch off, touch ON/OFF  again then plug out to shut off power supply.
4. When the induction cooker is switched on with a pan in place, the timer can be set. Press the Timer/Pre  Button, this will display the time. The time can be increased by pressing the button, or  button to reduce the time in 1 minute intervals. Hold down the Timer/Pre  Button to cycle through the times quicker.
When the required time is displayed on the display, this will  automatically start the timing down process.
5. with the unit on, press the Elec./Volt  button one time. The screen will display "P0.00" Km/H and begin to calculate the power consumption. The number may register P0.00 at first, but it will update as you cook.

Auto functions

Automatic functions of this product include: Rice, Soup, Milk, Boiling, Steam those functions

All automatic functions controlled by intelligent MCU completely, and using intelligent dynamic fuzzy control technology. According to cook food quantity automatically adjust the firepower, do not need to adjust when it is working.

Attention:

1. Automatic functions must cook with compound pan,the thinner pot can not use in automatic functions.
2. After entry into the automatic function,the power and timer can not adjust.
3. Automatic functions developed by the amount of food.so it is not suitable for little food.

Adjustable functions

Adjustable functions of this product include: Fry,Grill,Timer,Preset those functions According to the different functions,Users can adjust the heat and timer by their individualized cooking requirements.

Attention:

1. Please use the pot which suits for this product
2. To avoid getting hurt,please do not leave when it is working.
3. Please press the timer and preset after choosing the cooking functions.

Notice

1. Overheat Protection:The unit is equipped with overheat protection.If the pot or pan gets too hot,the unit will switch off automatically,and the Buzzer can give out an alarm,should this happen,wait for some minutes and cool it down.After that,the unit will work without problem.
2. This appliance is liable to get hot during using.

Usable and non-usable utensils

1. Usable pans

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



Enameled
Iron Pot



Iron or Enameled
Iron Pot



Castiron
Pan



Iron Pot



Deep-Fry Pan



Stainless Steel
Pot



Iron Plate

2. Non-usable Pans

Heat-resistant glass,ceramic container,copper,aluminum pans/pots.

Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



How to Clean

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

Trouble Shooting

Trouble Code	Possible Reasons	Solution
E0	There is no pot/pan or unsuitable pot/pan on induction cooker.	Change the suitable pot/pan, or contact the qualified service center
E1	Supply voltage is too low (less than 85V)	Check power supply. Power on after power supply is back to normal.
E2	Supply voltage is too high (more than 275V)	Check power supply. Power on after power supply is back to normal.

E3	Plate surface temperature sensor is not connected well, or short-circuited. Please check it after one minute	Please contact the supplier or qualified service center.
E4	The Heat sensor of radiator (IGBT) is not connected well, or short-circuited. Please check it after one minute	Please contact the supplier or qualified service center.
E5	The temperature of plate surface is too high (more than 280 °C)	Please wait for some minutes until the unit cools down. Please check pot/pan.
E6	The heat sensor of radiator temperature is over heat (more than 105 °C)	Check for air exhaust block or fan stuck.

Specification

Power Supply: 230V ~ 50Hz

Power Range : 2000W

Temperature Adjustment: 80°C-270°C

TIMER/Preset timer: 3/24Hours



Waste Management



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

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

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat de notre plaque à induction. Lisez ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la plaque, et conservez-le pour référence future.

Instructions de sécurité

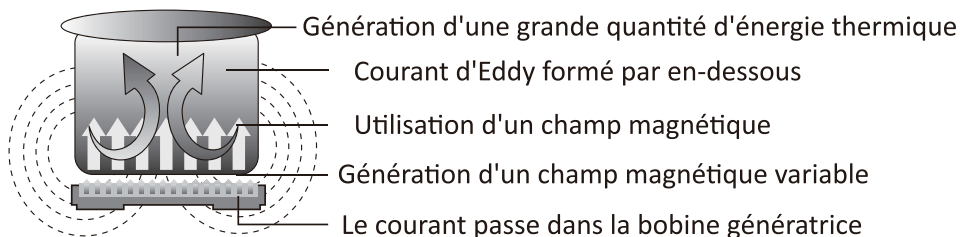
Lisez les instructions de sécurité avant d'utiliser la plaque à induction :

1. Ne pas manipuler la prise avec les mains mouillées.
2. Ne pas brancher à une prise partagée avec d'autres appareils.
3. Ne pas utiliser l'appareil si vous constatez des dommages sur le cordon.
4. Ne pas modifier ni réparer l'appareil par vous-même.
5. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un lieu mouillé.
6. Ne pas laisser les enfants jouer ni utiliser l'appareil.
7. Ne pas installer sur une surface instable.
8. Ne pas déplacer l'appareil si un récipient se trouve dessus.
9. Ne pas chauffer un récipient à vide, car ce dernier pourrait surchauffer et déclencher la sécurité.
10. Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillers, des couvercles, des boîtes de conserve ou de l'aluminium sur la plaque de cristal.
11. Veillez à utiliser l'appareil dans un lieu suffisamment aéré.
12. Ne pas installer l'appareil sur la moquette, une nappe (de nylon) ou une autre surface peu résistante à la chaleur.
13. Ne pas mettre de papier entre le récipient et la plaque.
14. Ne pas utiliser l'appareil si la plaque de cristal est fendue ou cassée.
15. Ne pas obstruer les bouches d'aspiration ou d'expulsion de l'air.
16. Ne pas toucher la plaque de cristal après avoir retiré le récipient car cette dernière reste très chaude.
17. Ne pas positionner d'objets tels que des radios, des télévisions,

des cartes de crédit ni des cassettes à proximité de l'appareil, car ces derniers peuvent en subir des perturbations électromagnétiques.

18. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.
19. Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
20. Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
21. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
22. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou par une autre personne qualifiée.

Principes de fonctionnement de la plaque à induction



La plaque de cuisson à induction fonctionne selon les principes de la technologie d'induction électromagnétique. Le courant est généré via le champ électromagnétique variable après son passage dans la bobine. Le courant d'Eddy est généré en-dessous du récipient lorsque le champ électromagnétique induit le récipient d'acier sur la plaque de cuisson. Une grande quantité d'énergie thermique peut ainsi chauffer le fond du récipient rapidement et chauffer les aliments très rapidement, avec une efficacité thermique pouvant monter jusqu'à 94,36 %.

Namen van onderdelen

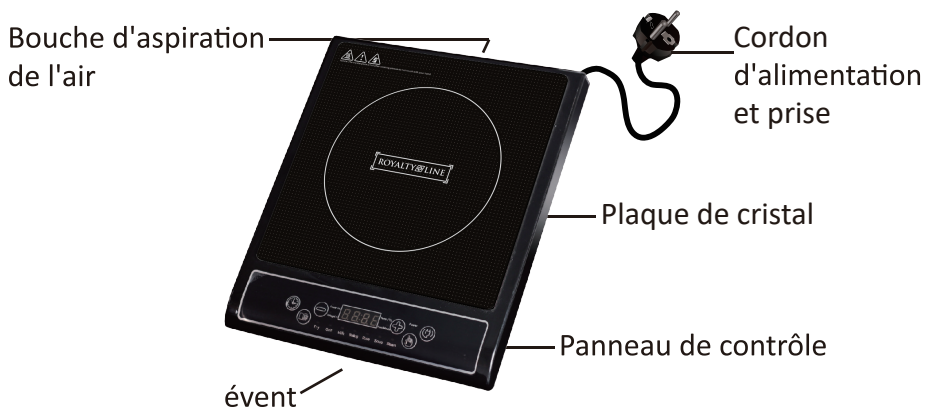
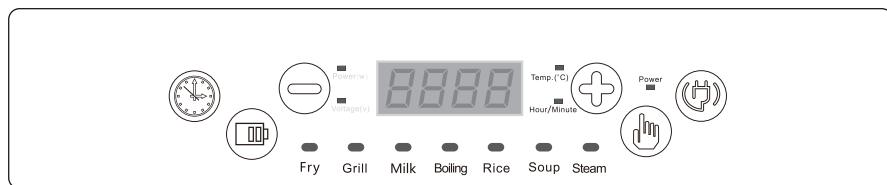










Schéma des fonctions



Mode d'emploi

1. Placez un ustensile de cuisine approprié au centre de la plaque.
2. Insérez la fiche dans une prise 230V-15A spéciale. L'écran affiche « ---- ». Allumez en appuyant sur  (Power) et utilisez ensuite les boutons fonctions pour choisir les modes de cuisson , les réglages et les ajustements.
3. Pour éteindre l'appareil appuyez de nouveau sur le bouton Power  et retirez la fiche de la prise pour couper le courant.
4. La minuterie peut être réglée quand une casserole est placée sur la plaque de cuisson à induction. Appuyez sur la touche Timer/Pre  pour afficher la durée. La durée peut être augmentée ou diminuée par tranches d'une minute en appuyant sur les touches  et . Maintenez le bouton Timer/Pre  enfoncé pour augmenter ou diminuer la durée plus rapidement. La plaque de cuisson s'éteindra après l'écoulement de la durée affichée sur l'écran.
5. lorsque l'unité est allumée, appuyez sur le bouton Elec./Volt.  une fois. L'écran affichera « P0.00 » Km/H puis commencera à calculer la consommation électrique. Le nombre indiqué sera P0.00 pour commencer, mais il sera mis à jour pendant la cuisson.

Fonctions auto

Les fonctions de cuisson auto sont les suivantes : riz, soupe, lait, bouillir, cuisson vapeur, etc.

Toutes les fonctions auto sont contrôlées par un MCU intelligent, et font appel à une technologie d'ajustement intelligente. La

puissance s'adapte selon la quantité d'aliments à cuire, et il n'est pas nécessaire de la modifier en cours de cuisson.

Attention :

1. Les fonctions de cuisson automatiques nécessitent un récipient composite. Les récipients plus fins ne peuvent tirer parti de ces dernières.
2. La puissance et la durée de cuisson ne peuvent pas être modifiées en mode automatique.
3. Les fonctions automatiques sont adaptées à la cuisson d'une certaine quantité d'aliments, et ne sont pas adaptées à de trop petites quantités.

Fonctions personnalisables

Les fonctions réglables sont les suivantes : Friture, Grille, Minuterie, Préréglage, etc.

Vous pouvez modifier la puissance et la durée de cuisson selon les aliments cuits et vos préférences.

Attention :

1. Veillez à utiliser un récipient adapté à ce produit.
2. Pour éviter les risques d'accident, ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
3. Réglez la minuterie et le préréglage après avoir sélectionné une fonction de cuisson.

Remarque

1. Protection contre la surchauffe : l'unité est équipée d'une fonction contre la surchauffe. Si la casserole ou la poêle devient trop chaude, l'appareil se coupe automatiquement et le bipleur retentit. Si cela se produit, patientez plusieurs minutes pour le laisser refroidir. Après cela, l'appareil sera prêt à l'utilisation de nouveau.
2. L'appareil chauffe pendant l'utilisation.

Ustensiles adaptés et ustensiles non adaptés

1. Récipients adaptés

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



Casseroles d'acier émaillé



Bouilloires d'acier émaillé ou non



Poêles en fonte



Casseroles d'acier



Poêle à frire



Casserole en acier inoxydable



Assiette d'acier

2. Récipients non adaptés

Verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, cuivre, casseroles / casseroles en aluminium. Casseroles / pots à fond arrondi dont le fond mesure moins de 12 cm.



Casseroles au fond arrondi



Bouilloires en aluminium ou cuivre



Récipients dont le fond mesure moins de 12 cm



Casseroles avec supports



Casseroles de céramique



Casseroles en verre résistant à la chaleur

Nettoyage

1. Débranchez la prise et attendez que l'appareil ait complètement refroidit. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Si vous utilisez un récipient sale, cela peut entraîner des salissures et des décolorations.
3. Ne pas utiliser de benzène, de diluant, de brosse ou de produit à récurer pour nettoyer la plaque chauffante.
4. Essuyer avec chiffon imbibé de produit-vaisselle.
5. Utilisez un aspirateur pour aspirer les débris éventuels dans les bouches d'aspiration et d'expulsion de l'air.
6. Ne jamais faire couler d'eau sur l'appareil (les infiltrations peuvent entraîner des défaillances).

Dépannage

Code d'erreur	Causes possibles	Solution
E0	Aucun récipient ou récipient inadapté sur la plaque.	Changez de récipient ou prenez contact avec un centre de service qualifié
E1	La puissance d'alimentation est trop faible (moins de 85V)	Vérifiez le type d'alimentation. Allumez après avoir réglé le problème d'alimentation.
E2	La puissance d'alimentation est trop élevée (plus de 275V)	Vérifiez le type d'alimentation. Allumez après avoir réglé le problème d'alimentation.
E3	Le capteur à la surface de la plaque n'est pas correctement connecté. Vérifiez après une minute.	Contactez le revendeur ou le centre de service qualifié
E4	Le capteur de température du radiateur (IGBT) n'est pas bien connecté ou a subi un court-circuit. Vérifiez après une minute.	Contactez le revendeur ou le centre de service qualifié
E5	La température à la surface de la plaque est trop élevée (plus de 280 °)	Laissez l'appareil refroidir quelques minutes. Inspectez le récipient.
E6	Le capteur de chaleur de la température du radiateur est en surchauffe (plus de 105 °)	Vérifiez que la bouche d'expulsion de l'air ou le ventilateur n'est pas obstrué.

Fiche technique

Alimentation : 230V ~ 50Hz
Plage d'alimentation : 2000W
Plage du thermostat : 80°C-270°C
Minuteur/programmateur : 3/24 heures



Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets

domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

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

Gracias por la compra de cocina de inducción ti.

Por favor, lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar y mantenerlo con cautela para su referencia futura.

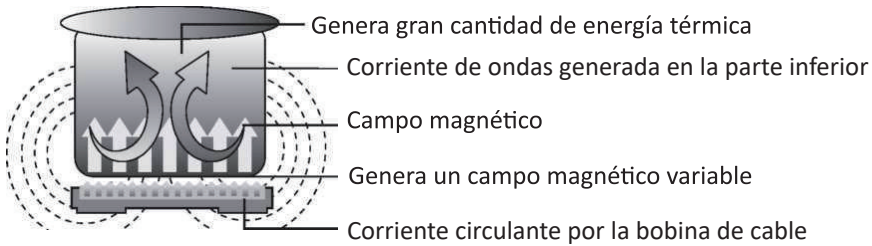
Instrucciones de seguridad

Lea las siguientes instrucciones de seguridad antes de usar la cocina de inducción:

1. No toque el enchufe con las manos mojadas.
2. No lo conecte a una toma compartida con otros electrodomésticos.
3. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
4. No modifique las piezas ni repare la unidad usted mismo.
5. No use la unidad cerca de llamas abiertas ni lugares mojados.
6. No deje que un niño manipule ni use la unidad.
7. No la ponga sobre superficies inestables.
8. No mueva la unidad con el recipiente sobre ella.
9. No caliente un recipiente vacío, se sobrecalentaría y activaría el dispositivo de seguridad.
10. No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas ni papel de aluminio sobre la placa de cristal de la cocina de inducción.
11. Asegúrese de disponer de una ventilación suficiente cuando use la unidad.
12. No use la unidad sobre una alfombra, mantel (de vinilo) ni otras superficies con poca resistencia al calor.
13. No ponga papel entre el recipiente y la unidad.
14. No use la unidad si tiene la placa de cristal agrietada o rota.
15. No obstruya las ranuras de ventilación.
16. No toque la placa de cristal tras sacar el recipiente, está muy caliente.
17. No ponga objetos como radios, televisores, tarjetas bancarias ni cintas de audio cerca de la unidad, se verían afectados por el campo magnético.

18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificación similar para evitar riesgos.
19. Este aparato puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
Los niños no deben jugar con el aparato.
20. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
21. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
22. El aparato no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
23. Este aparato está diseñado solamente para uso en interiores.

Principio de funcionamiento de la cocina de inducción

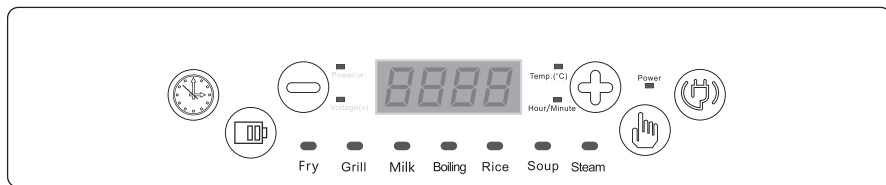


La cocina de inducción se basa en el principio de la tecnología de inducción electromagnética. Se genera corriente por el campo magnético variable después de pasar por la bobina de cable. Se genera una corriente circulante en la parte inferior del recipiente cuando la cantidad de energía térmica generada puede calentar el fondo rápidamente, calentando muy rápidamente los alimentos, con una eficiencia térmica de hasta el 94,36%.









Nombre de piezas



Diagrama de funciones



Pasos para el funcionamiento

1. Coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la placa superior.
2. Inserte el enchufe en el conector especial de 230V-15A, la pantalla muestra "----" toque  de alimentación para encenderla, luego toque los botones de función  para seleccionar diferentes funciones de cocción, configuraciones y ajustes.
3. Para apagar, toque ON/OFF  de nuevo y luego desenchufe para desconectar la fuente de alimentación.
4. Cuando la cocina de inducción se enciende con una cacerola en su sitio, el temporizador se puede configurar. Pulse el botón Timer/Pre , esto mostrará el tiempo. El tiempo se puede aumentar pulsando el botón, o el botón  para reducir el tiempo en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón Timer/Pre  para recorrer los tiempos más rápido.
Cuando se muestre el tiempo requerido en la pantalla, esto iniciará  automáticamente el proceso de reducción de tiempo.
5. Con la unidad encendida, pulse el botón Elec./Volt  una vez. La pantalla mostrará "P0.00" Km/H y comenzará a calcular el consumo de energía. El número puede registrar P0.00 al principio, pero se actualizará a medida que usted cocina.

Funciones automáticas

Las funciones automáticas de este producto incluyen: arroz, sopa, leche, hervido, vapor. Todas las funciones automáticas son controladas por completo por un MCU inteligente, usando tecnología de control dinámico inteligente. Según la cantidad de alimentos que se vaya a cocinar se ajusta la potencia automáticamente, no es necesario

ajustarla durante la cocción.

Atención:

1. Las funciones automáticas deben cocinar con un recipiente compuesto, los recipientes delgados no pueden usarse con ellas.
2. Cuando pase a funciones automáticas no podrá ajustar la potencia ni el temporizador.
3. Las funciones automáticas se basan en la cantidad de alimentos, por lo que no son adecuadas para una pequeña cantidad.

Funciones ajustables

Las funciones automáticas de este producto incluyen: fritura, asado, temporizador, preestablecido. Según las diversas funciones, los usuarios pueden ajustar la temperatura y el temporizador según los requisitos de cocción específicos.

Atención:

1. Use un recipiente adecuado para este producto.
2. Para evitar heridas, no lo deje sin supervisión cuando esté funcionando.
3. Pulse el temporizador y el preestablecido tras elegir la función de cocción.

Notificación

1. Protección contra sobrecalentamiento: La unidad está equipada con protección contra sobrecalentamiento. Si el recipiente se calienta en exceso, la unidad se apagará automáticamente, y el timbre emitirá un aviso. Si sucede, espere unos minutos a que se enfríe. A continuación la unidad podrá funcionar sin problemas.
2. Este aparato se calienta durante el uso.

Utensilios adecuados e inadecuados

1. Recipientes adecuados
Recipientes de acero, hierro colado, hierro esmaltado, acero inoxidable, de fondo plano con un diámetro de 12 a 26 cm.



2. Recipientes inadecuados

Recipientes de cristal resistente al calor, cerámica, cobre o aluminio.
Recipientes con fondo redondeado o de un diámetro inferior a 12 cm.



Limpieza

1. Desconecte el enchufe y espere a que se enfríe por completo la unidad. Límpiela después de cada uso.
2. Si usa el recipiente sin limpiarlo, puede provocar decoloración o quemar las manchas existentes.
3. No use gasolina, disolvente, estropajos ni polvos limpiadores para limpiar la cocina de inducción.
4. Límpiela con un lavavajillas y una gamuza humedecida.
5. Use una aspiradora para aspirar la suciedad de los respiraderos.
6. No pase nunca agua por la unidad (si el agua entra puede provocar averías).

Solución de problemas

Código de problema	Causas posibles	Solución
E0	Sin recipiente o recipiente inadecuado sobre la cocina de inducción.	Ponga un recipiente adecuado o contacte con un centro de servicio cualificado.
E1	Tensión insuficiente (inferior a 85V)	Compruebe la alimentación. Vuelva a encender el aparato cuando la alimentación vuelva a la normalidad.
E2	Tensión excesiva (inferior a 275V)	Compruebe la alimentación. Vuelva a encender el aparato cuando la alimentación vuelva a la normalidad.
E3	Sensor de superficie de placa no conectado correctamente o cortocircuitado Compruébelo pasado un minuto	Contacte con el proveedor o un centro de servicio cualificado.
E4	Sensor de calor del radiador (IGBT) no conectado correctamente o cortocircuitado. Compruébelo pasado un minuto	Contacte con el proveedor o un centro de servicio cualificado.
E5	Temperatura de la superficie de la placa excesiva (superior a 280°C)	Espere unos minutos a que la unidad se enfríe. Compruebe el recipiente.
E6	Temperatura del sensor de calor del radiador en sobrecalentamiento (más de 105°C)	Compruebe si existen obstrucciones en el escape o si el ventilador se ha encallado.

Especificaciones

Alimentación:	230V~50Hz
Gama de consumo:	2000W
Ajuste de temperatura:	80°C-270°C
Temporizador preestablecido:	3/24 horas



Normas de protección del medioambiente



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

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

Grazie per aver acquistato il piano cottura a induzione. Prima di iniziare a utilizzare il prodotto leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e conservarlo per consultazioni future.

Istruzioni di sicurezza

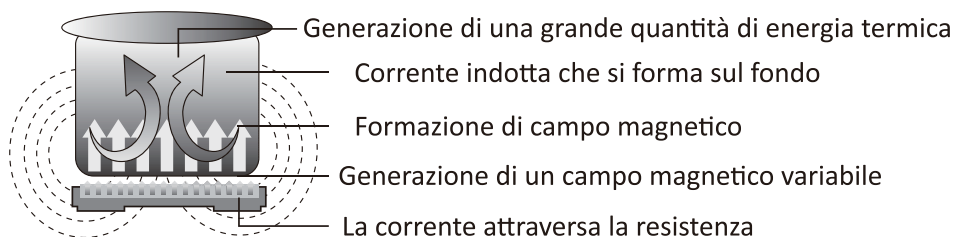
Leggere le seguenti istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il piano cottura a induzione.

1. Non toccare la spina con le mani bagnate.
2. Non collegare la spina a una presa dove sono collegati altri apparecchi.
3. Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato.
4. Non modificare alcun componente o riparare l'unità da sé.
5. Non utilizzare l'unità vicino a fiamme o su superfici bagnate.
6. Non lasciare che i bambini giochino o utilizzino l'unità.
7. Non posizionare su superfici instabili.
8. Non spostare l'unità con la pentola o la padella sopra.
9. Non riscaldare una pentola vuota perché verrà surriscaldata e farà scattare il dispositivo di sicurezza.
10. Non posare sulla piastra in cristallo del piano cottura a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, scatolette e fogli di alluminio.
11. Assicurarsi che vi sia una ventilazione sufficiente durante l'utilizzo dell'unità.
12. Non usare l'unità su tappeti, tovaglie o altre superfici con una bassa resistenza al calore.
13. Non sistemare carta tra la pentola/padella e l'unità.
14. Non utilizzare l'unità quando la piastra in cristallo è spaccata o rotta.
15. Non ostruire le aperture di ingresso dell'aria o la presa di scarico.
16. Non toccare la piastra in cristallo dopo avere rimosso la

pentola/padella poiché è molto calda.

17. Non posare oggetti come radio, televisori e bancomat in prossimità dell'unità poiché potrebbero essere influenzati dalla corrente magnetica.
18. L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
19. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
20. Pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni sotto la supervisione di un adulto.
21. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
22. L'apparecchio non è indicato per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo rappresentante o da tecnici di assistenza qualificati per evitare pericoli.

Principio di funzionamento del piano cottura a induzione



Il piano cottura a induzione si basa sostanzialmente sul principio della tecnologia a induzione elettromagnetica. Si genera corrente dal campo magnetico variabile dopo aver attraversato la resistenza. Viene generata corrente indotta sul fondo della pentola quando il campo magnetico induce la pentola sulla piastra. Grandi quantità di energia termica possono produrre velocemente calore sul fondo, riscaldando così rapidamente il cibo, con un'efficienza termica fino al 94,36%.

Componenti

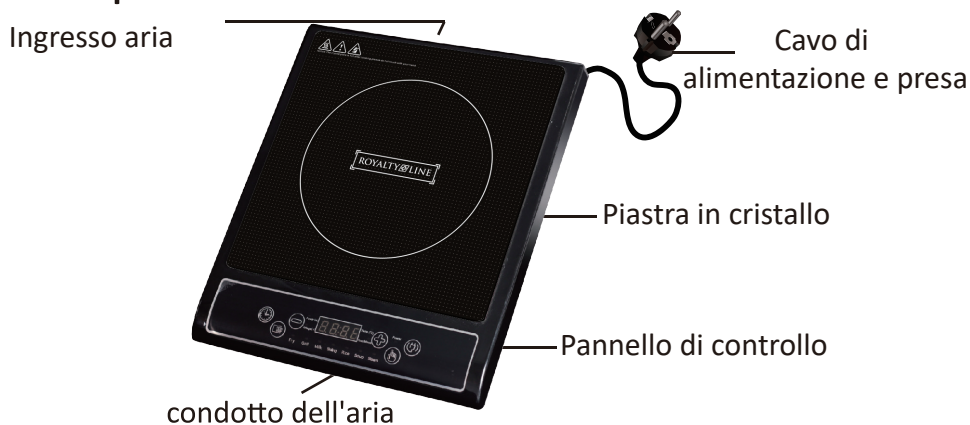
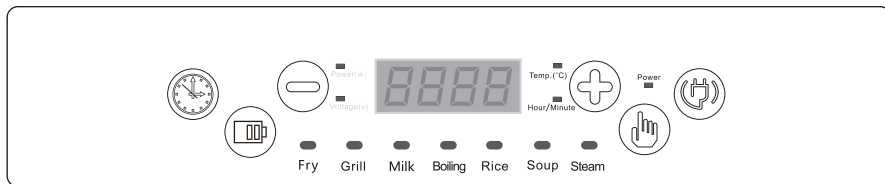










Diagramma funzioni



Funzionamento

1. Posizionare idonei utensili da cucina al centro del piano di cottura.
2. Inserire la spina in una presa speciale da 230V-15A. Sullo schermo compare “----”, toccare Power  per accendere, poi toccare i tasti con le funzioni per selezionare diverse funzioni di cottura  , impostazioni e regolazioni.
3. Per spegnere il fornello toccare di nuovo ON/OFF  poi staccare la spina di alimentazione.
4. Il timer si può regolare quando il fornello a induzione è acceso e c'è una pentola sopra. Premere il pulsante Timer/Pre  per visualizzare il tempo. Per aumentare o ridurre il tempo ogni volta con passaggi di 1 minuto, premere il pulsante  o  . Per far scorrere più velocemente i tempi tenere premuto il tasto Timer/Pre  .
Il processo di conto alla rovescia inizia automaticamente quando sullo schermo compare il tempo richiesto.
5. con l'unità accesa, premere il tasto Elec./Volt.  una volta. Sullo schermo verrà visualizzato “P0.00” Km/H e comincerà a calcolare il consumo di energia. Il numero può registrare P0.00 in un primo momento, ma verrà aggiornato mentre si cucina.

Funzioni automatiche

Le funzioni automatiche del prodotto comprendono: cottura di riso, zuppe, latte, bollitura, vapore.

Tutte le funzioni automatiche sono controllate dall'intelligente

MCU e utilizzano una tecnologia intelligente di controllo dinamico. A seconda della quantità di cibo da cuocere, viene regolata automaticamente l'intensità del calore, non è necessario farlo durante il funzionamento.

Attenzione

1. Le funzioni automatiche devono operare con la padella combinata, la pentola più fine non può essere utilizzata con le funzioni automatiche.
2. Una volta che si accede alle funzioni automatiche, non è possibile regolare la potenza e il timer.
3. Le funzioni automatiche funzionano in base alla quantità di cibo, pertanto non sono indicate per ridotte quantità di cibo.

Funzioni regolabili

Le funzioni regolabili del prodotto comprendono: frittura, grill, timer e pre-impostazione.

A seconda delle diverse funzioni, gli utenti possono regolare il calore e il timer in base ai requisiti di cottura individuali.

Attenzione

1. Utilizzare una pentola adatta a questo prodotto.
2. Per evitare lesioni, non allontanarsi dall'apparecchio mentre è in uso.
3. Premere il timer e la pre-impostazione dopo avere scelto la funzione di cottura.

Avvisi

1. Protezione da surriscaldamento: l'unità è dotata di una protezione da surriscaldamento. Se la pentola o la padella diventano troppo calde, l'unità si spegne automaticamente e il cicalino emette un segnale sonoro; in tal caso, attendere

qualche minuto che si raffreddi. Quindi l'unità funziona senza problemi.

2. L'apparecchio tende a diventare caldo durante il funzionamento.

Utensili utilizzabili e non

1. Pentole/padelle utilizzabili

Pentole/padelle con fondo piatto in acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inossidabile con diametro compreso tra 12 e 36 cm.



Pentola
in ferro
smaltato



Pentola in
ferro o in
ferro smaltato



Pentola
in ghisa



Pentola
in ferro



Pentola
in ferro



Casserole
en acier
inoxydable



Piastra
in ferro

2. Pentole/padelle non utilizzabili

Pentole/padelle in vetro resistente al calore, ceramica, rame, alluminio. Pentole/padelle con fondo curvo che misura meno di 12 cm.



Pentola
con fondo
curvo



Pentola
in alluminio,
rame



Pentole/padelle
con fondo
inferiore a 12 cm



Pentola
con piedini



Pentola
in ceramica



Pentola in vetro
resistente
al calore

Come effettuare la pulizia

1. Scollegare la spina e attendere che l'unità si sia raffreddata completamente. Pulire dopo ciascun utilizzo.
2. Se la pentola/padella viene usata senza che sia pulita, possono verificarsi scolorimenti e macchie di bruciato.
3. Non utilizzare benzene, diluente, spazzole abrasive o polveri per la pulizia del piano cottura a induzione.
4. Pulire con detersivo per i piatti e un panno umido.
5. Utilizzare un aspirapolvere per aspirare lo sporco presente nell'ingresso dell'aria o nella presa di scarico.
6. Non versare acqua sull'unità (l'acqua penetrata all'interno può provocare malfunzionamenti).

Probleemoplossingen

Codice problema	Possibili cause	Soluzione
E0	Non è presente alcuna pentola/padella o alcuna pentola/padella adatta sul piano cottura a induzione.	Utilizzare una pentola/padella adatta o contattare un centro assistenza qualificato.
E1	La tensione di alimentazione è troppo bassa (inferiore a 85 V).	Verificare l'alimentazione. Collegare all'alimentazione una volta che questa è tornata ai livelli normali.
E2	La tensione di alimentazione è troppo alta (superiore a 275 V).	Verificare l'alimentazione. Collegare all'alimentazione una volta che questa è tornata ai livelli normali.
E3	Il sensore della temperatura della superficie della piastra non è ben collegato o ha subito un cortocircuito. Controllare dopo un minuto.	Contattare il fornitore o un centro assistenza qualificato.
E4	Il sensore di calore del radiatore (IGBT) non è ben collegato o ha subito un cortocircuito. Controllare dopo un minuto.	Contattare il fornitore o un centro assistenza qualificato.
E5	La temperatura della superficie della piastra è troppo alta (superiore a 280 °C).	Attendere qualche minuto fino al raffreddamento dell'unità. Controllare la pentola/padella.
E6	Il sensore di calore del radiatore è surriscaldato (oltre 105 °C).	Controllare la presenza di un'ostruzione nell'uscita dell'aria o di un inceppamento della ventola.

Specifiche

Numero di modello: EIP-2000.1

Alimentazione: 230 V ~ 50 Hz

Potenza: 2000 W

Regolazione della temperatura: 80-270 °C

Timer/Timer preimpostato: 3/24 ore



Gestione Dei Rifiuti



Il simbolo sopra e sul prodotto indica che è classificato come apparecchiatura elettrica ed elettronica e non deve essere smaltito con rifiuti domestici o commerciali al termine del suo ciclo di vita.

La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (2012/19/EU) è in vigore perché i prodotti vengano riciclati attraverso le migliori tecniche di recupero e riciclaggio disponibili per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, trattare le sostanze pericolose ed evitare l'accumulo in discarica. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Bedankt voor het aanschaffen van deze inductiekookplaat. Leest u deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze.

Veiligheidsinstructies

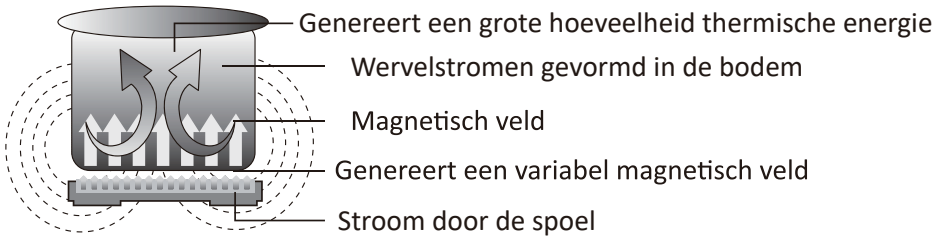
Lees voor het gebruik van de inductiekookplaat de volgende veiligheidsinstructies:

1. Raak de stekker niet met natte handen aan.
2. Steek de stekker niet in een stopcontact dat gedeeld wordt met andere apparaten.
3. Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is.
4. Probeer nooit de onderdelen te wijzigen of het apparaat zelf te repareren.
5. Gebruik het apparaat niet bij open vuur of in natte omgevingen.
6. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of het apparaat bedienen.
7. Niet plaatsen op onstabiele oppervlakken.
8. Verplaats het apparaat niet als er een pan op staat.
9. Verwarm geen lege pan, omdat deze oververhit zal raken en de beveiliging in werking zal treden.
10. Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie op de kristallen plaat van de inductiekookplaat.
11. Zorg dat er voldoende ventilatie is tijdens het gebruik van het apparaat.
12. Gebruik het apparaat niet op tapijt, tafelkleden (vinyl) of een andere ondergrond die niet tegen warmte kan.
13. Leg geen papier tussen de pan en het apparaat.
14. Gebruik het apparaat niet als de kristallen plaat gebarsten of gebroken is.
15. Zorg dat de ventilatie ingangen en uitgangen vrij blijven.
16. Raak de kristallen plaat niet aan nadat de pan er af genomen

is, want deze is zeer heet.

17. Plaats geen voorwerpen zoals radio's, televisies, bankpassen of muziekcassettes dicht bij het apparaat omdat deze hinder kunnen ondervinden van het magnetische veld.
18. "Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
20. Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
21. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar."
22. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
23. Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.

Inductiekookplaat werkingsprincipe

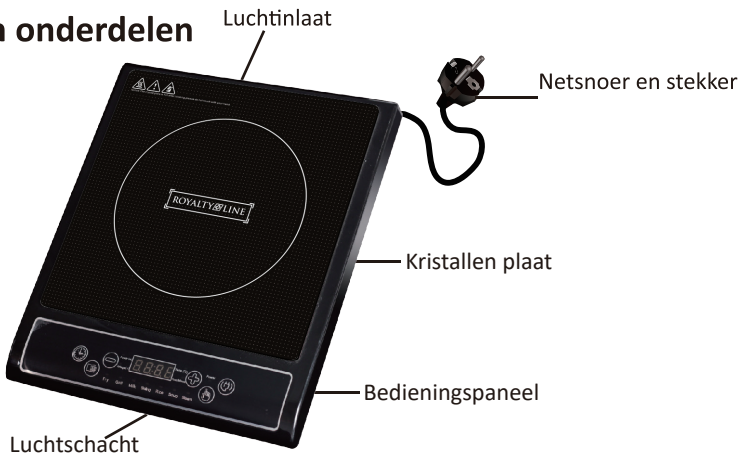


Inductiekoken is hoofdzakelijk gebaseerd op het principe van elektromagnetische inductietechnologie. Stroom wekt een variabel magnetisch veld op als dit door de spoel loopt.

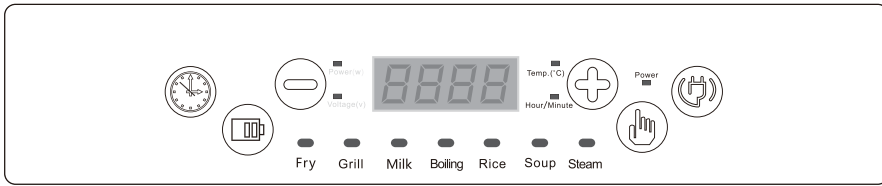
Wervelstromen worden opgewekt in de bodem van de pan als het magnetisch veld de ijzeren pan induceert op de kookplaat.

De grote hoeveelheid thermische energie warmt de bodem snel op, dus wordt het voedsel zeer snel verhit, met thermische efficiëntie tot 94,36%.









Namen van onderdelen



Functie Diagram



Passaggi operativi

1. Posizionare idonei utensili da cucina al centro del piano di cottura.
2. Inserire la spina in una presa speciale da 230V-15A. Sullo schermo compare "----", toccare Power  per accendere, poi toccare i tasti con le funzioni per selezionare diverse funzioni di cottura , impostazioni e regolazioni.
3. Per spegnere il fornello toccare di nuovo ON/OFF  poi staccare la spina di alimentazione.
4. Il timer si può regolare quando il fornello a induzione è acceso e c'è una pentola sopra. Premere il pulsante Timer/Pre  per visualizzare il tempo.
Per aumentare o ridurre il tempo ogni volta con passaggi di 1 minuto, premere il pulsante  o  .
Per far scorrere più velocemente i tempi tenere premuto il tasto Timer/Pre  .
Il processo di conto alla rovescia inizia automaticamente quando sullo schermo compare il tempo richiesto.
5. als het apparaat aan staat, drukt u eenmaal op de elek./volt  knop. Het scherm geeft "P0.00" Km/U aan en start met het berekenen van het stroom verbruik. Het nummer kan eerst getoond worden als P0.00, maar dit wijzigt tijdens het koken.

Automatische functies

Automatische functies van dit apparaat zijn onder andere: Rijst, soep, melk, koken, stomen etc.

Alle automatische functies worden geheel gestuurd door de

microcontroller, en gebruiken intelligente dynamische fuzzy besturingstechnologie. Afhankelijk van de hoeveelheid te koken voedsel wordt automatisch het vermogen aangepast, u hoeft dit niet aan te passen tijdens gebruik.

Let op:

1. Automatische functies kunnen alleen gebruikt worden met compound pannen, dunnere pannen kunnen niet gebruikt worden met de automatische functies.
2. Nadat de automatische functie gestart is, kan het vermogen en de timer niet aangepast worden.
3. Automatische functies zijn ontwikkeld voor grotere hoeveelheden voedsel, deze zijn dus niet geschikt voor kleine hoeveelheden.

Aanpasbare functies

Aanpasbare functies van dit apparaat zijn onder andere: Bakken, grillen, timer, voor ingesteld etc.

Bij de verschillende functies kan de gebruiker de warmte en de tijd aanpassen aan de individuele kookbehoeften.

Let op:

1. Gebruik een pan die geschikt is voor dit product.
2. Om ongelukken te voorkomen, laat u het apparaat niet onbeheerd achter als het in werking is.
3. Druk op de timer en voorinstelling na het kiezen van de kookfuncties.

Let op

1. Oververhittingsbeveiliging: Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als de pan te heet wordt, zal het apparaat automatisch uitschakelen en een alarmsignaal laten

- klinken. Als dit gebeurt, wacht dan enkele minuten en laat het afkoelen. Daarna zal het apparaat probleemloos werken.
2. Dit apparaat kan heet worden tijdens het gebruik.

Bruikbaar en niet-bruikbaar keukengerei

1. Bruikbare pannen

Stalen, gietijzeren, geëmailleerd ijzeren en roestvrijstalen pannen met vlakke bodem en een diameter tussen 12 en 26 cm.



2. Niet-bruikbare pannen

Hittebestendig glas, keramische, koperen of aluminium pannen. Pannen met een bolle bodem/pannen die kleiner zijn dan 12cm.



Hoe te reinigen

1. Koppel de stekker los en wacht totdat het apparaat helemaal afgekoeld is. Reinig na ieder gebruik.
2. Als pannen gebruikt worden zonder gereinigd te worden, kan verkleuring of ingebakken vlekken het gevolg zijn.
3. Gebruik geen benzine, oplosmiddel, schuurborstel of polijstpoeder om de inductiekookplaat te reinigen.
4. Schoonvegen met afwasmiddel en een vochtige doek.
5. Gebruik een stofzuiger om vuil uit de luchtinlaat en uitlaat te zuigen.
6. Nooit water over het apparaat laten lopen (water dringt het apparaat binnen en veroorzaakt storingen).

Probleemoplossingen

Probleem code	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E0	Er staat geen pan of een ongeschikte pan op de inductiekookplaat	Plaats een geschikte pan, of neem contact op met het gekwalificeerde servicecentrum.
E1	Voedingsspanning is te laag (minder dan 85V)	Controleer de voedingsspanning. Inschakelen als de voedingsspanning weer normaal
E2	Voedingsspanning is te hoog (meer dan 275V)	Controleer de voedingsspanning. Inschakelen als de voedingsspanning weer normaal
E3	Plaatoppervlak temperatuursensor is niet goed aangesloten, of kortgesloten. Laat dit na één minuut controleren.	Neem contact op met de leverancier of een gekwalificeerd service centrum
E4	De temperatuursensor van de radiator (IGBT) is niet goed aangesloten, of kortgesloten. Laat dit na één minuut controleren.	Neem contact op met de leverancier of een gekwalificeerd service centrum
E5	De temperatuur van het plaatoppervlak is te hoog (meer dan 280°)	Wacht enkele minuten totdat het apparaat afgekoeld is. Controleer de pan.
E6	De temperatuursensor van de radiator is te warm (meer dan 105°)	Controleer of de luchttuitlaat geblokkeerd is of de ventilator vast zit.

Specificaties

Model: EIP-2000.1

Voeding: 230V ~ 50Hz

Vermogensbereik: 2000W

Temperatuurinstellingen: 80°C-270°C

Timer/Vooringestelde timer: 3/24 Uur



MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



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

afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

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

Köszönjük, hogy megvásárolta EIP-2000.1 indukciós tűzhelyét. Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást és tartsa óvatosan a jövőbeli referenciád.

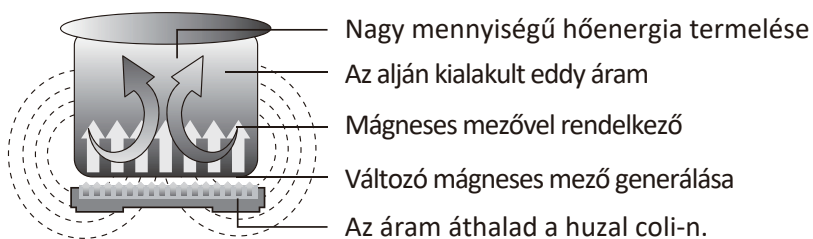
Biztonsági utasítások

Kérjük, olvassa el az alábbi biztonsági utasításokat az indukció használata előtt tűzhely:

1. Ne érintse meg nedves kézzel a dugót.
2. Ne csatlakoztassa olyan aljzathoz, ahol az más készülékekkel megosztott.
3. Ne használja, ha a tápkábel sérült.
4. Ne módosítsa az alkatrészeket és ne javítsa meg a készüléket egyedül.
5. Ne használja a készüléket láng vagy nedves helyek közelében.
6. Ne hagyja, hogy a gyermek beleavatkozzon vagy kezelje a készüléket.
7. Ne helyezze instabil felületre.
8. Ne mozgassa az egységet a serpenyővel vagy serpenyővel.
9. Ne melegítsen üres edényt, mert túlmelegedik, és indítsa el a biztonsági eszközt.
10. Ne helyezzen fémes tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat, fedeleket, dobozokat és alumíniumfóliát az indukciós tűzhely kristálylemezére.
11. A készülék kicsavarásakor győződjön meg arról, hogy elegendő mennyiségű szellőztetés áll rendelkezésre.
12. Ne használja az egységet szőnyegen, asztalterítőn (vinil) vagy bármely más alacsony hőálló felületen.
13. Ne helyezzen papírt az edény vagy serpenyő és az egység közé.
14. Ne használja a készüléket, ha a kristálylemez repedt vagy eltört.
15. Ne zárja el a levegőbeszívó lyukakat vagy a kipufogónyílást.
16. Ne érintse meg a kristálytáblát, miután eltávolította az edényt vagy serpenyőt Nagyon forró.

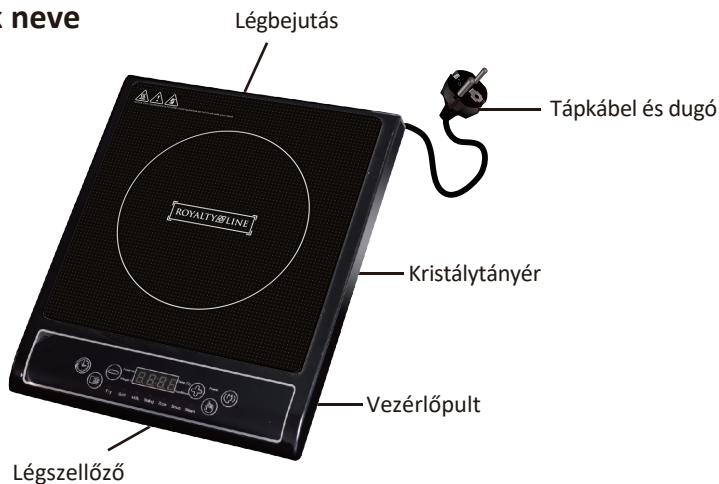
17. Ne helyezzen el olyan elemeket, mint a rádió, televízió, ATM kártya és kazetta A készülékhez közeli szalagok, amelyeket a mágneses áram befolyásolja.
18. Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik a veszélyeket.
19. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
20. A takarítást és a felhasználói karbantartást csak 8 évesnél idősebbek és felügyelet nélkül végezhetik el.
21. A készüléket és annak zsinórját 8 évesnél fiatalabb gyermekektől elzárva tartsa.
22. A készülék nem külső időzítővel vagy külön eltávolításvezérlő rendszerrel működtethető.
23. Ha a tápkábelt megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a szerviz ügynökének vagy hasonló képzettséggel rendelkező személyeknek cserélnie kell.

Indukciós tűzhely működési elve

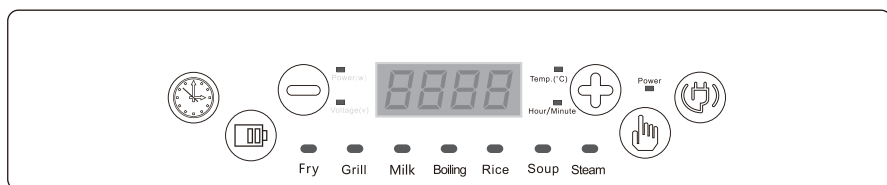


Az indukciós tűzhely elsősorban az elektromágneses elven alapul Indukciós technológia. Az áram a változón keresztül generálódik mágneses mező, miután áthaladt a huzaltekercsen. Eddy áram a fazék alján keletkezett hőenergia mennyisége esetén Az előállított gyorsan felmelegíti az alját, így nagyon felmelegíti az élelmiszert Gyors, akár 94,36%-os hőhatásfokkal.








Alkatrészek neve




Függvénydiagram



Működési lépés

1. Helyezze a megfelelő főzőedényeket a felső tányér közepére.
2. Helyezze be a dugót a 220V-15A speciális csatlakozóba, a képernyő mutatja "--", érintse meg  meg ON / OFF bekapcsoláshoz, majd érintse meg a funkciógombokat  a különböző főzési funkciók, beállítások és beállítások kiválasztásához.
3. A kikapcsoláshoz érintse meg újra a ON / OFF  gombot, majd csatlakoztassa ki a tápegység kikapcsolásához.
4. Amikor az indukciós tűzhely be van kapcsolva egy serpenyővel, az időzítő beállítható. Nyomja meg az Időzítő/Pre  gombot, ez megjelenik az idő. Az idő növelhető a gomb megnyomásával, vagy a  gomb megnyomásával az idő 1 perces időközönként történő csökkentéséhez. Tartsa lenyomva az Időzítő/Elő  gombot, hogy gyorsabban áthaladjon az időpontokon. Amikor a szükséges idő megjelenik a kijelzőn, ez  automatikusan elindítja az időzítési folyamatot.

5. Bekapcsolt készülékkel nyomja meg egyszer az Elec./Volt  gombot. A képernyőn megjelenik a "po.00" km/h, és elkezd kiszámítani az energiafogyasztást. A szám először regisztrálhat PO.00-t, de főzés közben frissül.

Automatikus funkciók

A termék automatikus funkciói közé tartozik: rizs,leves,tej,forrás, Gőzöld meg azokat a funkciókat.

Az intelligens MCU által vezérelt összes automatikus funkció, és Intelligens dinamikus fuzzy vezérlő technológiát használ. A szakács szerint Az élelmiszer mennyisége automatikusan beállítja a tűzerőt, nem kell beállítani amikor működik.

Figyelem:

1. Az automatikus funkcióknak összetett serpenyővel, a vékonyabb edénnyel kell főzniük nem használható automatikus funkciókban.
2. Az automatikus funkcióba való belépés után a teljesítmény és az időzítő nem állítható be.
3. Automatikus funkciók, amelyeket az élelmiszer mennyisége fejlesztett ki. Kevés ételre alkalmas.

Állítható funkciók

A termék állítható funkciói közé tartozik: Fry,Grill,Időzítő,Előre beállított azokat a funkciókat.

A különböző funkciók szerint a felhasználók személyre szabott főzési igényeikkel állíthatják be a hőt és az időzítőt.

Figyelem:

1. Kérjük, használja az edényt, amely megfelel ehhez a termékhez.
2. A sérülés elkerülése érdekében kérjük, ne hagyja el, amikor működik.
3. A főzési funkciók kiválasztása után nyomja meg az időzítőt és az előbeállítást.

Értesítés

1. Túlmelegedés elleni védelem: Az egység túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve. Ha a fazék vagy serpenyő túl meleg lesz, az egység automatikusan kikapcsol, és a Buzzer riasztást adhat, ha ez megtörténik, várjon néhány percet, és hűtse le.
2. A készülék használata közben felmelegedhet.

Használható és nem használható edények

1. Használható serpenyők

Acél, öntöttvas, zománczott vas, rozsdamentes acél, lapos aljú edények / edények átmérője 12-26 cm.



Lakkozott
vas edény



Vas vagy
zománczott
vas edény



Castiron Pan



Iron Pot



Sült serpenyő



Rozsdamentes
acél edény



Vaslemez

2. Nem használható elemek

Hőálló üveg, kerámia tartály, réz, alumínium edények / edények.
Kerekített aljú serpenyők / edények alul kevesebb, mint 12 cm.



Kerekített
alsó edény



Alumíniumréz
edény



Alsó mérés
kevesebb
mint 12 cm



Erdély
állványokkal



Kerámia edény



Hőálló
üvegedény

Hogyan kell tisztítani

1. Húzza ki a dugót, és várja meg, amíg az egység teljesen lehűl.
Tisztítsa meg minden alkalommal használat után.
2. Ha a serpenyőt tisztítás nélkül használják, elszíneződés vagy foltokon főzés okozhat.
3. Ne használjon benzint, vékonyabb, súroló kefét vagy polírozó port az indukciós tűzhely tisztításához.
4. Törölje le mosószerrel és nedves ruhával.

5. Használja a porszívót, hogy szívja fel a szennyeződést a levegőszívóból és a kipufogószellőzőből.
6. Soha ne folyjon víz a készüléken (a víz belsejébe kerülhet hibát okozhat).

Hibaelhárítás

Hibakód	Lehetséges okok	Megoldás
E0	Az indukciós tűzhelyen nincs edény/serpenyő vagy nem megfelelő edény/serpenyő.	Cserélje ki a megfelelő edényt / serpenyőt, vagy vegye fel a kapcsolatot a minősített szervizközponttal
E1	A tápfeszültség túl alacsony (kevesebb, mint 85V)	Ellenőrizze az energiaellátást. Bekapcsolás után Az ellátás ismét normális.
E2	A tápfeszültség túl magas (több mint 275V)	Ellenőrizze az energiaellátást. Bekapcsolás után Az ellátás ismét normális.
E3	Lemezfelületi hőmérséklet az érzékelő nincs csatlakoztatva Vagy rövidzárlat. Kérem ellenőrizze egy perc múlva.	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a beszállító vagy minősített Szervizközpont.
E4	A hőérzékelő radiátor(IGBT)nem jól összekapcsolódott,vagy rövidzárlat.Kérem ellenőrizze egy perc múlva.	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a beszállító vagy minősített Szervizközpont.
E5	A lemez hőmérséklete a felület túl magas (több mint 280 °C)	Kérem, várjon egy kicsit.perc, amíg az egység lehűl Kérem, ellenőrizze.serpenyő/serpenyő.
E6	A radiátor hőérzékelője a hőmérséklet vége hő (több mint 105 °C)	A levegőkipufogógáz ellenőrzése blokk vagy ventilátor beragadt.

Specifikáció

Tápegység: 230V ~ 50Hz

Teljesítménytartomány: 2000W

Hőmérséklet beállítás: 80 °C - 270 °C

TIMER / Előre beállított időzítő: 3/24 óra



Hulladékkezelés



A fent és a terméken megtalálható szimbólum azt jelzi, hogy a termék elektromos vagy elektronikai termékként van besorolva, és nem dobható az általános háztartási vagy kereskedelmi hulladékgyűjtőkbe a hasznos élettartamának végén. Az Elektromos és Elektronikai Berendezések Hulladékairól szóló irányelv (WEEE, 2012/19/EU) célja a termékek újrahasznosítása a rendelkezésre álló legjobb újrafelhasználási és újrahasznosítási technológiák alkalmazásával, a környezetszennyezés minimalizálása, a veszélyes anyagok ártalmatlanítása, és a keletkező hulladékmennyiség csökkentése érdekében. Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításának módjáról érdeklődjön a helyi hatóságoknál.

إرشادات السلامة

يُرجى قراءة إرشادات السلامة التالية قبل استخدام جهاز الطهي الحثي:

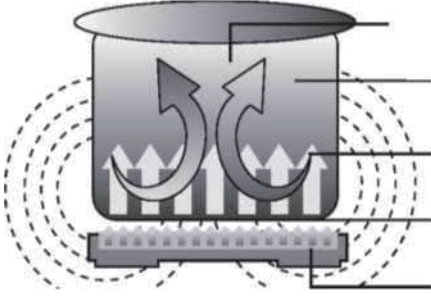
- (1) لا تلمس القابس بأيدي مبللة.
- (2) لا تقم بالتوصيل في مقبس يتشارك فيه أجهزة أخرى.
- (3) تجنب الاستخدام إذا كان سلك الطاقة تالفاً.
- (4) لا تجري تعديلات على الأجزاء أو تصلح الوحدة بنفسك.
- (5) لا تستخدم الوحدة بالقرب من لهب أو أماكن مبللة.
- (6) لا تسمح لأي طفل بالعبث بالوحدة أو تشغيلها.
- (7) لا تضع الجهاز على أسطح غير مستقرة.
- (8) لا تحرك الوحدة وعليها الوعاء أو المقلاة.
- (9) لا تقم بتسخين وعاء فارغ حتى لا تزداد سخونته ويعيق جهاز الأمان.
- (10) لا تضع أجسام معدنية مثل السكاكين والشوكات والملاعق والأغطية والعلب ورقاقة الألومنيوم على لوح الزجاج البلوري الخاص بجهاز الطهي الحثي.
- (11) تأكد من توفير مستوى كافٍ من التهوية عند استخدام الوحدة.
- (12) لا تستخدم الوحدة وهي فوق سجادة أو مفرش طاولة (من الفينيل) أو على أي سطح آخر تكون مقاومته للحرارة ضعيفة.
- (13) لا تضع أي ورق بين الوعاء أو المقلاة والوحدة.
- (14) لا تستخدم الوحدة عندما يكون لوح الزجاج البلوري مشقوقاً أو مكسوراً.
- (15) لا تسد فتحات إدخال الهواء أو فتحة العادم.
- (16) لا تلمس لوح الزجاج البلوري بعد إزالة الوعاء أو المقلاة لأنه سيكون ساخناً للغاية.
- (17) لا تضع عناصر مثل أجهزة الراديو والتلفزيون وبطاقات الصراف الآلي وشرائط الكاسيت بالقرب من الوحدة لأنها ستتأثر بفعل التيار المغناطيسي.

- 18 إذا تعرض كبل الطاقة للتلف، فيجب استبدال الشركة المصنعة له أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين الآخرين لتجنب التعرض لأي خطر.
- 19 "يمكن للأطفال بدءًا من 8 سنوات وأعلى والأشخاص الذين يعانون من قصور في القدرات الجسدية أو الإدراكية أو العقلية أو الافتقار إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز إذا كان هناك إشراف عليهم أو تم تقديم تعليمات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة تفهمهم للمخاطر المنطوية على الاستخدام.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- 20 يجب على الأطفال عدم القيام بتنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة المعتادة له ما لم تكن تتجاوز أعمارهم 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- 21 حافظ على بقاء الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات."
- 22 الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أي موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- 23 هذا الجهاز مخصص للاستخدام الداخلي فقط.

مبدأ عمل جهاز الطهي الحثي

توليد مقدار كبير من الطاقة الحرارية

تتكون تيارات دوامية في القاع



تكتسب مجالا مغناطيسيا

ينشأ مجال مغناطيسي متغير

التيار يمر عبر ملف سلكي

يعتمد جهاز الطهي الحثي في الأساس على مبدأ تقنية الحث الكهرومغناطيسي. حيث ينشأ التيار عبر المجال المغناطيسي المتغير بعد أن يمر عبر ملف سلكي. تنشأ التيارات الدوامية في قاع الإناء عندما يقوم المجال المغناطيسي بحث الإناء المصنوع من الحديد الموجود على لوح جهاز الطهي. يمكن للمقدار الكبير من الطاقة الحرارية أن يؤدي إلى تسخين القاع بسهولة، وهكذا يتم تسخين الطعام بسرعة أكبر، وتزيد الكفاءة الحرارية لتصل إلى 94.36%.

أسماء الأجزاء

مدخل الهواء



سلك الطاقة والقابس

لوح الزجاج البللوري

لوحة التحكم

تنفيس الهواء



إجراء التشغيل

1. ضع أدوات الطهي المناسبة في مركز اللوح الزجاجي العلوي.
2. أدخل القابس في مقبس خاص بقوة 230 فولت-15، ستعرض الشاشة "----"، المس زر التشغيل/الإيقاف، ثم المس أزرار الوظائف لتحديد وظائف وإعدادات وتعديلات الطهي المختلفة.
3. لإيقاف التشغيل، المس زر التشغيل/الإيقاف مرة أخرى ثم افصل القابس لإيقاف تشغيل إمداد الطاقة.
عندما تكون الوحدة قيد التشغيل، اضغط على زر Elec./Volt مرة واحدة.
سوف تظهر الشاشة "P0.00" كم/الساعة وسوف تبدأ في حساب استهلاك الطاقة.
وربما يسجل رقم P0.00 أولاً، لكن هسو فيحدث القيمة أثناء الطهي.

الوظائف التلقائية

الوظائف التلقائية في هذا المنتج تضم: الوظائف Rice (أرز)، Soup (حساء)، Milk (حليب)، Boiling (غليان)، Steam (بخار).

يتم التحكم في كل الوظائف التلقائية بواسطة وحدة تحكم دقيقة (MCU) ذكية، مع استخدام تقنية التحكم الضبابي الديناميكية. حيث يتم ضبط قوة النار تلقائياً تبعاً لكمية الطعام المراد طهيه، فلست بحاجة إلى الضبط عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

تنبيه:

1. يجب استخدام الوظائف التلقائية مع الأوعية السمكية، لأن الأوعية الأقل سمكاً لا يمكن استخدامها مع الوظائف التلقائية.
2. بعد الدخول في وضع الوظيفة التلقائية، لا يمكن ضبط القوة أو المؤقت.
3. لقد تم ابتكار الوظائف التلقائية لاستخدامها مع كميات الطعام، لذا فهي غير مناسبة للاستخدام مع مقدار قليل من الطعام.

الوظائف القابلة للضبط

الوظائف القابلة للضبط في هذا المنتج تضم: Fry (قلي), Grill (شواء), Timer (المؤقت), Preset (التعيين المسبق).

وفقاً للوظائف المختلفة، يمكن للمستخدمين ضبط الحرارة والمؤقت حسب متطلباتهم الفردية الخاصة بالطهي.

تنبيه:

1. يجب استخدام الأوعية المناسبة لهذا المنتج.
2. لتجنب التعرض للأذى، يُرجى عدم ترك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
3. يُرجى الضغط على المؤقت والتعيين المسبق بعد اختيار وظائف الطهي.

إخطار





1. الحماية من السخونة المفرطة: هذه الوحدة مجهزة بأداة حماية من السخونة المفرطة. إذا ارتفعت حرارة الوعاء أو المقلاة بشكل كبير، ستتوقف الوحدة تلقائيًا، ويصدر صوت طنين إنذار، إذا حدث ذلك فانتظر بضع دقائق حتى يبرد. بعد ذلك، ستعمل الوحدة دون مشكلة.
2. هذا الجهاز عرضة لأن يصبح ساخنًا أثناء الاستخدام.

الأدوات القابلة للاستخدام والأدوات غير القابلة للاستخدام

1. الأواني القابلة للاستخدام

الأواني/المقالي مسطحة القاعدة المصنوعة من الفولاذ، الحديد الصلب، الحديد المصقول،

الفولاذ الذي لا يصدأ بقطر يتراوح بين 12 إلى 26 سم.

						
صحن من الحديد	إناء من الفولاذ الذي لا يصدأ	مقلاة القلي العميق	إناء من الحديد	مقلاة من الحديد الصلب	إناء من الحديد أو الحديد المصقول	إناء من الحديد المصقول

2. الأواني غير القابلة للاستخدام

أواني/مقالي مصنوعة من الزجاج المقاوم للحرارة، حاوية من السيراميك، أو تلك المصنوعة من النحاس والألمونيوم. الأواني/المقالي مستديرة القاعدة ذات قياس قاعدة أقل من 12 سم.

					
وعاء زجاجي مقاوم للحرارة	وعاء من السيراميك	وعاء ذو قوائم	قياس القاعدة أقل من 12 سم	وعاء من الألمونيوم والنحاس	وعاء بقاعدة مستديرة

كيفية التنظيف

1. افصل القابس وانتظر حتى تبرد الوحدة تمامًا. قم بالتنظيف بعد كل استخدام.
2. إذا تم استخدام الإناء/المقلاة دون تنظيفها، فيمكن أن يتغير لونها أو يترك بقع من الطعام.
3. لا تستخدم البنزين، أو مخفف أو فرشاة كاشطة أو مسحوق تلميع لتنظيف جهاز الطهي الحثي.
4. امسح باستخدام مادة لغسيل الصحون وقطعة قماش رطبة.
5. استخدم مكنسة كهربائية لشطف الأتربة من مأخذ الهواء وفتحة العادم.
6. تجنب تمامًا أن يفيض الماء فوق الوحدة (فقد يؤدي تسرب الماء للدخال إلى حدوث عطل).

اكتشاف المشكلات وحلها

رمز المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
E0	لا يوجد إناء/مقلاة على جهاز الطهي الحثي أو تم استخدام إناء/مقلاة غير مناسبة.	استخدم إناء/مقلاة مناسبة، أو اتصل بمركز خدمة مؤهل.
E1	جهد تيار الإمداد منخفض للغاية (أقل من 85 فولت)	تحقق من مصدر الطاقة. قم بالتشغيل بعد أن يعود مصدر الطاقة إلى الوضع الطبيعي.
E2	جهد تيار الإمداد مرتفع للغاية (أكثر من 275 فولت)	تحقق من مصدر الطاقة. قم بالتشغيل بعد أن يعود مصدر الطاقة إلى الوضع الطبيعي.
E3	مستشعر درجة حرارة سطح اللوح الزجاجي غير متصل جيدًا، أو به دائرة قصيرة. يُرجى التحقق منه بعد 1 دقيقة.	يُرجى الاتصال بالموزع أو مركز خدمة مؤهل.
E4	مستشعر حرارة المشع (IGBT) غير متصل جيدًا، أو به دائرة قصيرة. يُرجى التحقق منه بعد 1 دقيقة.	يُرجى الاتصال بالموزع أو مركز خدمة مؤهل.

E5	درجة حرارة سطح اللوح الزجاجي مرتفعة للغاية (أكثر من 280 درجة)	يرجى الانتظار بضع دقائق حتى تبرد الوحدة. يرجى التحقق من الإناء/المقلاة.
E6	مستشعر حرارة درجة حرارة المشع ساخن بشكل مفرط 105 درجة)	تحقق مما إذا كانت فتحة عادم الهواء مسدودة أو المروحة عالقة.

المواصفات

رقم الطراز: EIP-2000.1

مصدر الطاقة: 230 فولت-50 هرتز

نطاق القوة: 2000 واط

نطاق ضبط درجة الحرارة: 80-270 درجة مئوية

المؤقت/المؤقت مسبق الضبط: 3/24 ساعة



يشير الرمز الموجود أعلاه أو على المنتج إلى أن المنتج مصنف كجهاز كهربائي أو إلكتروني وأنه يجب عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية أو التجارية الأخرى بعد انتهاء عمره الافتراضي.

تم إقرار التوجيه (2012/19/EU) الخاص بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) لإعادة تدوير المنتجات باستخدام أفضل تقنيات الاسترداد وإعادة التدوير المتاحة لتقليل التأثير على البيئة إلى أدنى حد ممكن ومعالجة المواد الخطرة وتجنب زيادة مواقع دفن النفايات. اتصل بالسلطات المحلية للحصول على معلومات عن التخلص الصحيح من الأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية.