

INSTRUCTION MANUAL

Original instructions




I. Specification


- 1) Item No.: P157923
- 2) Power Rate: 3500W
- 3) Voltage: 220-240V~ 50/60 Hz
- 4) Temperature: 50°C - 240°C
- 5) Product size: 340x430x120mm

II. Cautions

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

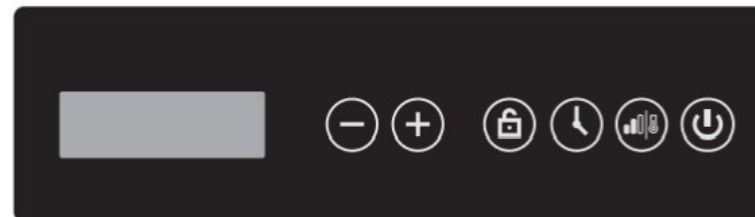
1. Do not plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
9. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate since they can get hot.
11. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
12. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
13. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
14. If the surface is cracked, switch off to avoid the possibility of electric shock and then take to the service center immediately.
15. Do not block air intake or exhaust vent.
16. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
17. Do not place the unite near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
18. The power cord must be replaced by qualified technicians.
19.  CAUTION: Hot surface.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is





operating.


22. Aluminium foil and plastic vessels not placed on hot surfaces.
23. The glass ceramic surfaces are not to be used for storage.
24. Metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. shall not be placed on the hob surface within the cooking zones since they could get hot;
25. Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface.
26. Only use vessels of the type and size recommended.
27. After use, switch the hob element off by means of its control. Do not rely on the pan detector.
28. Appliance not to be cleaned with water jet;
29. Any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
30. Care be taken to ensure that the splashback and surrounding area free of metallic surfaces.
31.  Non-ionizing electromagnetic radiation
32. Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

III. How to Use



1. Place suitable cooking utensils in the center of the top plate and plug in, the power light will shine
2. Pressing  button, power light will shut off, and the light of Function will flash
3. Pressing  button, can select power function. The cooker will heat at 1600W, set the cooker at desired power by directly pressing to adjust the power from 100W to 3500W.
Power level: 100W, 200W, 300W, 400W, 500W, 600W, 700W, 800W, 900W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W, 2300W, 2600W, 2900W, 3200W, 3500W
4. Pressing  button, can select the temperature function. The default temperature is 180°C, the cooker will heat from 50°C to 240°C temperature level according to your selection. Press "+" for increase 5°C, press "-" for decrease 5°C.
5. Press  button, can set the timer function from 0:00 to 24:00 hour. "+" Press for ten minutes, long-press for one hour, "-" Press for one minute, long-press for ten minutes

- Press  button for 5 seconds, can lock or unlock the control panel.
- If you want to cancel TIMER function, simply press ON/OFF. Press ON/OFF to start again.
- This appliance is liable to get hot during use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

IV. Usable and Non-usable Utensils

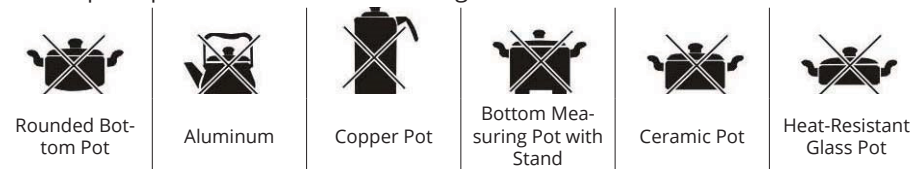
1) Usable Pans

Suitable Cookware for Induction Wok. The induction wok should only be used with round frying pans made from steel, stainless steel, or other material, as long as they are marked as induction-approved. In order to operate properly the wok frying pan must have a magnetic bottom: the magnet must adhere to it..



2) Non-usable Pans

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



V. How to Clean

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

If there is any problem in the operation of this product during use, you can perform self-test according to the following table before returning to the original factory for repair:

ERROR CODE	PROBLEM	REMEDY
E0	Proper cookware is not detected.	To reset, place correct cookware back on the cook-top within 30 seconds, or unplug cord from electrical outlet, wait one minute and plug cord back in. Ensure proper cookware is placed on cook-top and turn unit back on.
E1	IGBT temperature is too high or IGBT temperature detection circuit failure	Clean the air inlet and outlet, Wait 10 minutes for the cook-top and cookware to cool down, and then plug it back into the 220V electrical outlet. Turn the unit back on and listen for the fan running
E2	Dry burning, the coil sensor temperature is too high or a circuit fault is detected	When the sensor temperature is too high, stop heating, wait until the sensor temperature drops, and then resume heating. No error code will be displayed during this period.
E3	Voltage input is lower than 150V or higher than 270V	Unplug cord from the electrical outlet. Verify the voltage is 220-240V AC with a voltage tester. If not, switch to a different electrical outlet with the proper voltage before operating the unit.
Note: If any of the above remedies fail to correct the problem, please contact Customer Service		

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Traducción de las instrucciones originales




I. Especificación


1. Artículo No.: P157923
2. Potencia: 3500W
3. Voltaje: 220-240V ~ 50/60 Hz
4. Temperatura: 50°C - 240°C
5. Tamaño del producto: 340x430x120mm

II. Precauciones

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de usar la placa de inducción.

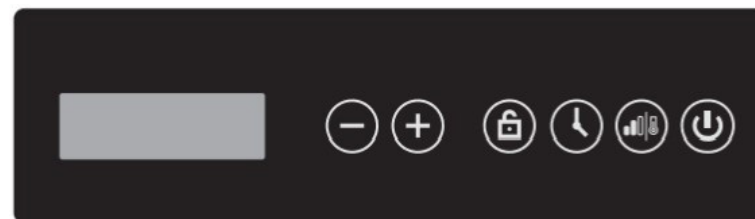
1. No lo enchufe con las manos mojadas.
2. No lo enchufe en un enchufe donde estén enchufados otros aparatos.
3. No lo use si el cable del enchufe está dañado o si el enchufe no encaja de manera segura en el enchufe.
4. No modifique las piezas ni repare la unidad usted mismo.
5. No use la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.
6. No lo use en lugares donde los niños puedan tocar fácilmente la unidad, ni permita que los niños la usen solos.
7. No lo coloque sobre superficies inestables.
8. No mueva la unidad cuando la olla o la sartén estén en ella.
9. No caliente la olla vacía ni sobrecaliente la olla.
10. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y hojas de aluminio en la placa superior, ya que pueden calentarse.
11. Utilice la unidad con suficiente espacio a su alrededor. Mantenga despejado el lado frontal y el lado derecho o izquierdo de la unidad.
12. No use la unidad sobre alfombras o manteles (vinilo) ni sobre ningún otro artículo resistente al calor.
13. No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.
14. Si la superficie está agrietada, apáguela para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica y luego llévela al centro de servicio inmediatamente.
15. No bloquee la entrada de aire ni la salida de escape.
16. No toque la placa superior inmediatamente después de retirar la olla o la sartén, ya que la placa superior todavía estará muy caliente.
17. No coloque la unidad cerca de los objetos afectados por el imán, como: radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de casete.
18. El cable de alimentación debe ser reemplazado por técnicos calificados.
19.  **PRECAUCIÓN:** Superficie caliente.
20. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
21. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato




está funcionando.

22. Papel de aluminio y recipientes de plástico no colocados en superficies calientes.
23. Las superficies vitrocerámicas no deben utilizarse para el almacenamiento.
24. Los objetos metálicos, como utensilios de cocina, cubiertos, etc., no se colocarán en la superficie de la placa de cocción dentro de las zonas de cocción, ya que podrían calentarse;
25. Tenga cuidado al operar el aparato, ya que los anillos, relojes y objetos similares usados por el usuario podrían calentarse cuando están muy cerca de la superficie de la placa.
26. Utilice únicamente recipientes del tipo y tamaño recomendados.
27. Después de su uso, apague el elemento de la placa de cocción mediante su control. No confíe en el detector de sartenes.
28. El aparato no debe limpiarse con chorro de agua;
29. Las reparaciones solo las llevarán a cabo personas formadas o recomendadas por el fabricante.
30. Se debe tener cuidado para asegurar que el salpicadero y el área circundante estén libres de superficies metálicas.
31.  Radiación electromagnética no ionizante
32. El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.



Advertencia: Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

III. Cómo utilizar



1. Coloque los utensilios de cocina adecuados en el centro de la placa superior y enchufe, la luz de alimentación brillará
2. Al presionar el botón , la luz de encendido se apagará y la luz de la función parpadeará
3. Presionando el botón , puede seleccionar la función de encendido. La cocina se calentará a 1600W, ajuste la cocina a la potencia deseada presionando directamente para ajustar la potencia de 100W a 3500W.
Nivel de potencia: 100W, 200W, 300W, 400W, 500W, 600W, 700W, 800W, 900W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W, 2300W, 2600W, 2900W, 3200W, 3500W
4. Presionando el botón , puede seleccionar la función de temperatura. La temperatura por defecto es de 180°C, la cocina se calentará de 50°C a 240°C

nivel de temperatura de acuerdo a su selección. Presione "+" para aumentar 5°C, presione "-" para disminuir 5°C.

5. Presione el botón , puede establecer la función del temporizador de 0:00 a 24:00 horas. Presione "+" para aumentar diez minutos, mantenga pulsado para aumentar una hora. Presione "-" para reducir un minuto, mantenga pulsado para reducir diez minutos
6. Presione el botón  durante 5 segundos, puede bloquear o desbloquear el panel de control.
7. Si desea cancelar la función TIMER, simplemente presione ON/OFF. Presione ON/OFF para comenzar de nuevo.
8. Este aparato es susceptible de calentarse durante su uso.
9. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

IV. Utensilios utilizables y no utilizables

1) Cacerolas utilizables

Utensilios de cocina adecuados para trabajos de inducción. El trabajo de inducción solo debe utilizarse con sartenes redondas de acero, acero inoxidable u otro material, siempre que estén marcadas como aprobadas por inducción. Para funcionar correctamente, la sartén de wok debe tener un fondo magnético: el imán debe adherirse a ella.



2) Cacerolas no utilizables

Vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre, cacerolas/ollas de aluminio. Sartenes/ollas de fondo redondeado con fondo de menos de 12 cm.



V. Cómo limpiar

1. Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se enfríe por completo. Limpie después de usar cada vez.
2. Si las ollas/sartenes se usan sin ser limpiadas, se puede causar decoloración o coacción sobre manchas.
3. No utilice bencina, diluyente, cepillo de fregar o polvo de pulido para limpiar la cocina.
4. Limpie con un lavavajillas y un paño húmedo.
5. Utilice una aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada de aire y la salida

de aire.

6. Nunca haga correr agua sobre la unidad (el agua que entra puede causar un mal funcionamiento).

Si hay algún problema en el funcionamiento de este producto durante el uso, puede realizar una autoprueba de acuerdo con la siguiente tabla antes de regresar a la fábrica original para su reparación:

CÓDIGO ERROR	PROBLEMA	REMEDIO
E0	No se detectan los utensilios de cocina adecuados.	Para reiniciar, coloque los utensilios de cocina correctos de nuevo en el aparato dentro de los 30 segundos, o desenchufe el cable de la toma de corriente, espere un minuto y vuelva a enchufar el cable. Asegúrese de colocar los utensilios de cocina adecuados en el aparato y encienda la unidad de nuevo.
E1	La temperatura de IGBT es demasiado alta o fallo en el circuito de detección de temperatura	Limpié la entrada y salida de aire, espere 10 minutos para que el aparato y los utensilios de cocina se enfríen y luego vuelva a enchufarlos a la toma de corriente de 220 V. Vuelva a encender la unidad y escuche si el ventilador está funcionando
E2	Trabajo en vacío. La temperatura del sensor de la bobina es demasiado alta o se detecta una falla en el circuito	Cuando la temperatura del sensor sea demasiado alta, deje de calentar, espere hasta que la temperatura del sensor baje y luego reanude el calentamiento. No se mostrará ningún código de error durante este período.
E3	La entrada de voltaje es inferior a 150 V o superior a 270 V	Desconecte el cable de la toma de corriente. Verifique que el voltaje sea de 220-240 VCA con un probador de voltaje. Si no, cambie a otra toma de corriente con el voltaje adecuado antes de operar la unidad.
Nota: Si alguna de las soluciones anteriores no corrige el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente		

MODE D'EMPLOI

Traduction de la notice originale




I. Spécification


1. Article No : P157923
2. Puissance : 3500W
3. Tension : 220-240V ~ 50/60 Hz
4. Température : 50°C - 240°C
5. Taille du produit : 340x430x120mm

II. Précautions

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

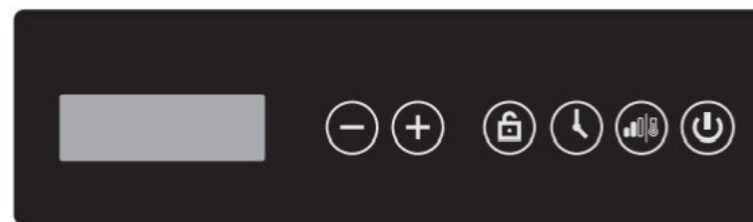
1. Ne le branchez pas avec les mains mouillées.
2. Ne le branchez pas dans une prise où d'autres appareils sont branchés.
3. Ne l'utilisez pas si le câble de la prise est endommagé ou si la prise n'est pas raccordée en toute sécurité à la prise.
4. Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas l'unité vous-même.
5. N'utilisez pas l'appareil près de flammes ou d'endroits humides.
6. Ne l'utilisez pas dans des endroits où les enfants peuvent facilement toucher le lecteur, et ne laissez pas les enfants le porter seuls.
7. Ne pas placer sur des surfaces instables.
8. Ne déplacez pas l'unité lorsque la casserole ou la poêle sont dans l'unité.
9. Ne réchauffez pas la casserole vide ou ne surchauffez pas la casserole.
10. Ne pas placer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes et des feuilles d'aluminium sur la plaque supérieure, car ils peuvent être chauffés.
11. Utilisez le lecteur avec suffisamment d'espace autour de vous. Gardez l'avant et le côté droit ou gauche de l'unité en sécurité.
12. Ne pas utiliser l'appareil sur tapis ou nappes (vinyle) ou sur tout autre objet résistant à la chaleur.
13. Ne placez pas une feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'unité. Le papier peut brûler.
14. Si la surface est fissurée, éteignez-la pour éviter une éventuelle décharge électrique, puis ramenez-la immédiatement au centre de service.
15. Ne bloquez pas l'entrée d'air ou la sortie d'échappement.
16. Ne touchez pas la plaque supérieure immédiatement après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera encore très chaude.
17. Ne placez pas l'appareil près des objets affectés par l'aimant, tels que les radios, les téléviseurs, les cartes bancaires automatiques et les cassettes.
18. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
19.  **ATTENTION** : Surface chaude.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites,



ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de sa sécurité ne leur ait donné des instructions ou une supervision concernant son utilisation.

21. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
22. Feuille d'aluminium et récipients en plastique non placés sur des surfaces chaudes.
23. Les surfaces vitrocéramiques ne doivent pas être utilisées pour le stockage.
24. Les objets métalliques, tels que les ustensiles de cuisine, les couverts, etc., ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson à l'intérieur des zones de cuisson, car ils pourraient être chauffés ;
25. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil, car les bagues, montres et objets similaires utilisés par l'utilisateur peuvent être chauffés lorsqu'ils sont très proches de la surface de la plaque.
26. N'utilisez que des récipients de la taille et du type recommandés.
27. Après utilisation, éteignez l'élément de la plaque de cuisson en le contrôlant. Ne faites pas confiance au détecteur de poêle.
28. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau ;
29. Les réparations ne sont effectuées que par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.
30. Il faut veiller à ce que le tableau de bord et la zone environnante soient exempts de surfaces métalliques.
31.  Rayonnement électromagnétique non ionisant
32. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.




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

III. Comment utiliser



1. Placez les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la plaque supérieure et branchez, le voyant d'alimentation brillera
2. Lorsque vous appuyez sur le bouton , le voyant d'alimentation s'éteint et le voyant de fonction clignote
3. En appuyant sur le bouton , vous pouvez sélectionner la fonction d'alimentation. La cuisine sera chauffée à 1600W, ajustez la cuisine à la puissance souhaitée en appuyant directement pour ajuster la puissance de 100W à 3500W.

Niveau de puissance : 100W, 200W, 300W, 400W, 500W, 600W, 700W, 800W, 900W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W, 2300W, 2600W, 2900W, 3200W, 3500W

- En appuyant sur le bouton , vous pouvez sélectionner la fonction de température. La température par défaut est de 180°C, la cuisine sera chauffée de 50°C à 240°C niveau de température selon votre sélection. Appuyez sur « + » pour augmenter de 5 °C, appuyez sur « - » pour diminuer de 5 °C.
- Appuyez sur le bouton , vous pouvez définir la fonction du minuteur de 0:00 à 24h00. Appuyez sur «+» pour augmenter de dix minutes, appuyez longuement pour augmenter d'une heure. Appuyez sur “.” pour réduire d'une minute, appuyez longuement pour réduire de dix minutes
- Appuyez sur le bouton  pendant 5 secondes, vous pouvez verrouiller ou déverrouiller le panneau de configuration.
- Pour annuler la fonction TIMER, appuyez simplement sur ON/OFF. Appuyez sur ON/OFF pour recommencer.
- Cet appareil est susceptible d'être chauffé pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

IV. Ustensiles utilisables et inutilisables

1) Casseroles utilisables

Ustensiles de cuisine adaptés au travail d'induction. Le wok à induction ne doit être utilisé qu'avec des poêles rondes en acier, en acier inoxydable ou en un autre matériau, tant qu'elles sont marquées comme approuvées par induction. Pour fonctionner correctement, la poêle à frire doit avoir un fond magnétique : l'aimant doit y adhérer.



2) Casseroles inutilisables

Verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, cuivre, casseroles/casserolles en aluminium. Poêles/casserolles à fond arrondi avec fond de moins de 12 cm.



V. Comment nettoyer

- Débranchez la fiche et attendez que l'unité soit complètement refroidie. Nettoyez après chaque utilisation.

- Si les casseroles/poêles sont utilisées sans être nettoyées, elles peuvent provoquer une décoloration ou une cuisson sur des taches.
- Ne pas utiliser de benzine, de diluant, de brosse à laver ou de poudre de polissage pour nettoyer la cuisine.
- Nettoyez avec un lave-vaisselle et un chiffon humide.
- Utilisez un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée et de la sortie d'air.
- Ne faites jamais couler de l'eau sur l'appareil (l'eau qui entre peut causer un dysfonctionnement).

En cas de problème de fonctionnement de ce produit lors de l'utilisation, vous pouvez effectuer un auto-test conformément au tableau suivant avant de retourner à l'usine d'origine pour réparation :

CODE ERREUR	PROBLÈME	REMÈDE
E0	Les ustensiles de cuisine appropriés ne sont pas détectés.	Pour réinitialiser, réactivez les ustensiles de cuisine appropriés la table de cuisson dans les 30 secondes, ou débranchez cordon de la prise électrique, attendez une minute et rebranchez le cordon. S'assurer que les ustensiles de cuisine appropriés sont placés sur la table de cuisson et remettre l'unité sous tension. »
E1	La température IGBT est trop élevée ou le circuit de détection de température IGBT est défaillant	Nettoyez l'entrée et la sortie d'air, attendez 10 minutes que la table de cuisson et la batterie de cuisine refroidir, puis le rebrancher dans le 220V prise électrique. Retournez l'unité allumez et écoutez le ventilateur s'exécuter
E2	Brûlage à sec, la température du capteur de bobine est trop élevée ou un défaut de circuit est détecté	Lorsque la température du capteur est trop élevée, arrêtez le chauffage, attendez que la température du capteur baisse, puis reprenez le chauffage. Aucun code d'erreur ne sera affiché pendant cette période.
E3	La tension d'entrée est inférieure à 150 V ou supérieure à 270 V	"Débranchez le cordon de la prise électrique. Vérifiez que la tension est de 220-240V AC avec un testeur de tension. Sinon, brancher l'appareil sur une autre prise électrique sous la tension appropriée avant de le faire fonctionner.»."
Note: Si l'une des solutions ci-dessus ne résout pas le problème, contactez le service clientèle		