

INSTRUCTION MANUAL

Original instructions



I. Specification

- 1) Item No.: P157924
- 2) Power Rate: 500W - 3500W
- 3) Voltage: 220-240V~ 50/60 Hz
- 4) Temperature: 60°C - 240°C

II. Importance

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 unit 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. Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket. After connected, red light will come on at the ON/OFF display to show that the stove is now on standby and are ready for use.
2. To start the induction cooker, touch the ON/OFF button. (The light will come in the digital display window),
3. Touch the POWER key, the induction cooker is entering the state of heating; the default power of heating is 2000W. Adjust the power rate from level 500-3500W by pressing “-” or “+”
4. Touch the TEMP key, the induction cooker is entering the state of temperature, the default temperature is 100°C, Adjust the temperature from 60°C to 240°C by pressing “-” or “+”
5. One of the great features on this Induction cooker is the TIMER. You can set the timer on the cooker for when you want it to turn itself off. . Touch the TIMER button (“TIMER” will light up in the digital display window) and set the timer from 0 minute to 180 minutes by touching the “-” or “+”. Be noticed that if you want to cancel Timer, you just need to adjust to 0 during the Timer state.
6. When touching ON/OFF during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be switch off.
7. The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
8. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
9. If you want to cancel TIMER function, simply press ON/OFF. Press ON/OFF to start again.
10. This appliance is liable to get hot during use.

11. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

IV. Usable and Non-usable Utensils

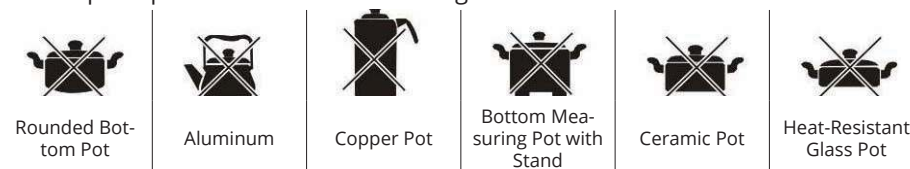
1) Usable Pans

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 28cm.



2) Non-usable Pans

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



V. How to Clean

1. Unplug and wait until the cooker is cooled down completely. Clean the cooker after using each time.
2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use benzine, 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).
7. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

VI. Possible malfunctions

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

ERROR CODE	PROBLEM	SOLUTION
E0	No pan on the hob or not suitable cookware	Place the appropriate cookware with food on the hob
E1	The device heats up extensively (due to e.g. covered ventilation slots)	Clean the ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes; afterwards the device is ready for operation. If the error code is displayed when the device has cooled off, contact the supplier.
	Parts are damaged (e.g. transistor)	Contact the supplier
E2	The overheating protection is on and the device will switch off	Pull the plug from the socket. Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes; afterwards restart the device.
E3	Short lasting power cut	Pull the plug from the socket. After a few minutes, plug in the device again. Have an electrician to check the power supply.

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:
 - type of malfunction;
 - article and serial number (rating plate at the rear of the device);
 - date of purchase.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Traducción de las instrucciones originales



I. Especificación

1. Artículo No.: P157924
2. Potencia: 3500W
3. Voltaje: 220-240V ~ 50/60 Hz
4. Temperatura: 60°C - 240°C

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. Por favor, coloque los utensilios de cocina adecuados en la placa de la placa de inducción y conecte el enchufe a la toma adecuada. Una vez conectada, la luz roja se encenderá en la pantalla de ENCENDIDO/APAGADO para mostrar que la estufa está ahora en espera y está lista para su uso.
2. Para encender la placa de inducción, toque el botón ON/OFF. (La luz vendrá en la ventana de visualización digital),
3. Toque la tecla POWER, la placa de inducción está entrando en el estado de calentamiento; la potencia predeterminada de calentamiento es 2000W. Ajuste la tasa de potencia desde el nivel 500-3500W presionando “-” o “+”
4. Toque la tecla TEMP, la placa de inducción está entrando en el estado de temperatura, la temperatura predeterminada es de 100 °C, Ajuste la temperatura de 60 °C a 240 °C presionando “-” o “+”
5. Una de las grandes características de esta placa de inducción es el temporizador. Puede configurar el temporizador en la cocina para cuando desee que se apague. . Toque el botón TIMER (“TIMER” se iluminará en la ventana de la pantalla digital) y ajuste el temporizador de 0 minutos a 180 minutos tocando el “-” o “+”. Tenga en cuenta que si desea cancelar Timer, solo necesita ajustar a 0 durante el estado Timer.
6. Al tocar ON/OFF durante el estado de trabajo, la placa de inducción dejará de funcionar inmediatamente. Después de dejar de trabajar, el ventilador enfriará la placa de inducción durante un minuto y luego se apagará.
7. La placa de inducción se apagará automáticamente si no hay ninguna operación dentro de 2 horas si el temporizador no se establece por encima de 120 minutos.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando
- Si desea cancelar la función TIMER, simplemente presione ON/OFF. Presione ON/OFF para comenzar de nuevo.
- Este aparato es susceptible de calentarse durante su uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando

IV. Utensilios utilizables y no utilizables

1) Cacerolas utilizables

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes de fondo plano/ollas con un diámetro de 12 a 28 cm.



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

- Desenchufe y espere hasta que la cocina se enfríe por completo. Limpie la olla después de usarla cada vez.
- Si las ollas/sartenes se usan sin ser limpiadas, se puede causar decoloración o cocción sobre manchas.
- No utilice bencina, diluyente, cepillo de fregar o polvo de pulido para limpiar la placa de inducción.
- Limpie con un lavavajillas y un paño húmedo.
- Utilice una aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada de aire y la salida de aire.
- Nunca haga correr agua sobre la unidad (el agua que entra puede causar un mal funcionamiento).
- Los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos tipo bed and breakfast.

VI. Posibles fallos de funcionamiento

Si hay alguna interrupción en el funcionamiento del dispositivo y la pantalla mostrará un código de error, compruebe con la tabla siguiente si el problema se puede resolver antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o proveedor.

CÓDIGO ERROR	PROBLEMA	SOLUCIÓN
E0	No hay sartén en la cocina o no es adecuado para utensilios de cocina	Coloque los utensilios de cocina apropiados con alimentos en la placa
E1	El dispositivo se calienta ampliamente (debido, por ejemplo, a las ranuras de ventilación cubiertas)	Limpie las ranuras de ventilación. Deje que el dispositivo se enfríe durante unos minutos; después el dispositivo está listo para funcionar. Si se muestra el código de error cuando el dispositivo se ha enfriado, póngase en contacto con el proveedor.
	Las piezas están dañadas (por ejemplo, el transistor)	Contactar con el proveedor
E2	La protección contra sobrecalentamiento está encendida y el dispositivo se apagará	Desenchufe el cable de la toma de corriente. Retire los utensilios de cocina de la cocina. Deje que el dispositivo se enfríe durante unos minutos; luego reinicie el dispositivo.
E3	Corte de energía de corta duración	Desenchufe el cable de la toma de corriente. Después de unos minutos, vuelva a conectar el dispositivo. Pida a un electricista que revise la fuente de alimentación. Corte de energía de corta duración

Si no puede eliminar el mal funcionamiento:

- no abra el cuerpo,
- Notificar al punto de atención al cliente o ponerse en contacto con el agente de ventas, proporcionando la siguiente información:
 - tipo de fallo;
 - número de artículo y de serie (placa de identificación en la parte trasera del dispositivo);
 - fecha de compra.

MODE D'EMPLOI

Traduction de la notice originale



I. Spécification

1. Article No : P157924
2. Puissance : 500W - 3500W
3. Tension : 220-240V ~ 50/60 Hz
4. Température : 60°C - 240°C

II. Précautions

Veuillez 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.

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

III. Comment utiliser

1. Mettez les ustensiles de cuisine appropriés sur la plaque de la cuisinière à induction, et branchez la prise à une prise appropriée. Une fois connecté, le voyant rouge s'allume sur l'écran ON/OFF pour indiquer que le poêle est maintenant en veille et prêt à l'emploi.
2. Pour démarrer la cuisinière à induction, appuyez sur le bouton ON/OFF. (La lumière viendra dans la fenêtre d'affichage numérique),
3. Appuyez sur la touche POWER, le cuiseur à induction entre dans l'état de chauffage ; la puissance de chauffage par défaut est 2000W. Réglez le taux de puissance à partir du niveau 500-3500W en appuyant sur « - » ou « + »
4. Touchez la touche TEMP, le cuiseur à induction entre dans l'état de température, la température par défaut est de 100 °C, Ajustez la température de 60 °C à 240 °C en appuyant sur « - » ou « + »
5. L'une des grandes caractéristiques de ce cuiseur à induction est le TIMER. Vous pouvez régler le minuteur sur la cuisinière pour quand vous voulez qu'elle s'éteigne. Appuyez sur le bouton TIMER (« TIMER » s'allume dans la fenêtre d'affichage numérique) et réglez le minuteur de 0 à 180 minutes en touchant le « - » ou « + ». Notez que si vous voulez annuler Timer, il vous suffit de régler à 0

- pendant l'état Timer.
- Lorsqu'on touche ON/OFF pendant l'état de fonctionnement, l'inducteur cessera immédiatement de fonctionner. Après avoir cessé de fonctionner, le ventilateur refroidit la cuisinière à induction pendant une minute, puis s'éteint.
 - Le cuit à induction s'éteint automatiquement s'il n'y a aucun fonctionnement dans les 2 heures si le minuteur n'est pas réglé au-dessus de 120 minutes.
 - La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne
 - Si vous voulez annuler la fonction TIMER, appuyez simplement sur ON/OFF. Appuyez sur ON/OFF pour recommencer.
 - Cet appareil est susceptible de devenir chaud pendant l'utilisation.
 - La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

IV. Ustensiles utilisables et inutilisables

1) Casseroles utilisables

Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles à fond plat/casseroles d'un diamètre de 12 à 28 cm.



2) Casseroles inutilisables

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



V. Comment nettoyer

- Débranchez et attendez que la cuisinière soit complètement refroidie. Nettoyer la cuisinière après chaque utilisation.
- Si les casseroles/poêles sont utilisées sans être nettoyées, une décoloration ou une cuisson sur des taches peuvent être causées.
- N'utilisez pas de benzine, de diluant, de brosse à frotter ou de poudre à polir pour nettoyer l'autocuisinier.
- Essuyer à l'aide d'un lave-vaisselle et d'un chiffon humide.
- Utilisez un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée d'air et de l'évent d'échappement.
- Ne jamais faire couler de l'eau sur l'appareil (l'eau à l'intérieur peut causer un dysfonctionnement).

- Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes.

VI. Possible malfunctions

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

CODE ERREUR	PROBLÈME	REMÈDE
E0	Pas de casserole sur la table de cuisson ou vaisselle inadaptée	Placer la batterie de cuisine appropriée avec de la nourriture sur la plaque de cuisson
E1	Le dispositif chauffe beaucoup (par exemple grâce à des fentes de ventilation couvertes)	Nettoyez les fentes de ventilation. Laisser refroidir le dispositif pendant quelques minutes ; ensuite, le dispositif est prêt à fonctionner. Si le code d'erreur s'affiche lorsque l'appareil s'est refroidi, contactez le fournisseur.
	Les pièces sont endommagées (par exemple, le transistor)	Contactez le fournisseur
E2	La protection contre la surchauffe est activée et l'appareil s'éteint	Retirez la fiche de l'embase. Retirez la batterie de cuisine de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes, puis redémarrer l'appareil.
E3	Coupure de courant de courte durée	Retirez la fiche de l'embase. Au bout de quelques minutes, rebranchez l'appareil. Faites vérifier l'alimentation par un électricien.

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:
 - type of malfunction;
 - article and serial number (rating plate at the rear of the device);
 - date of purchase.