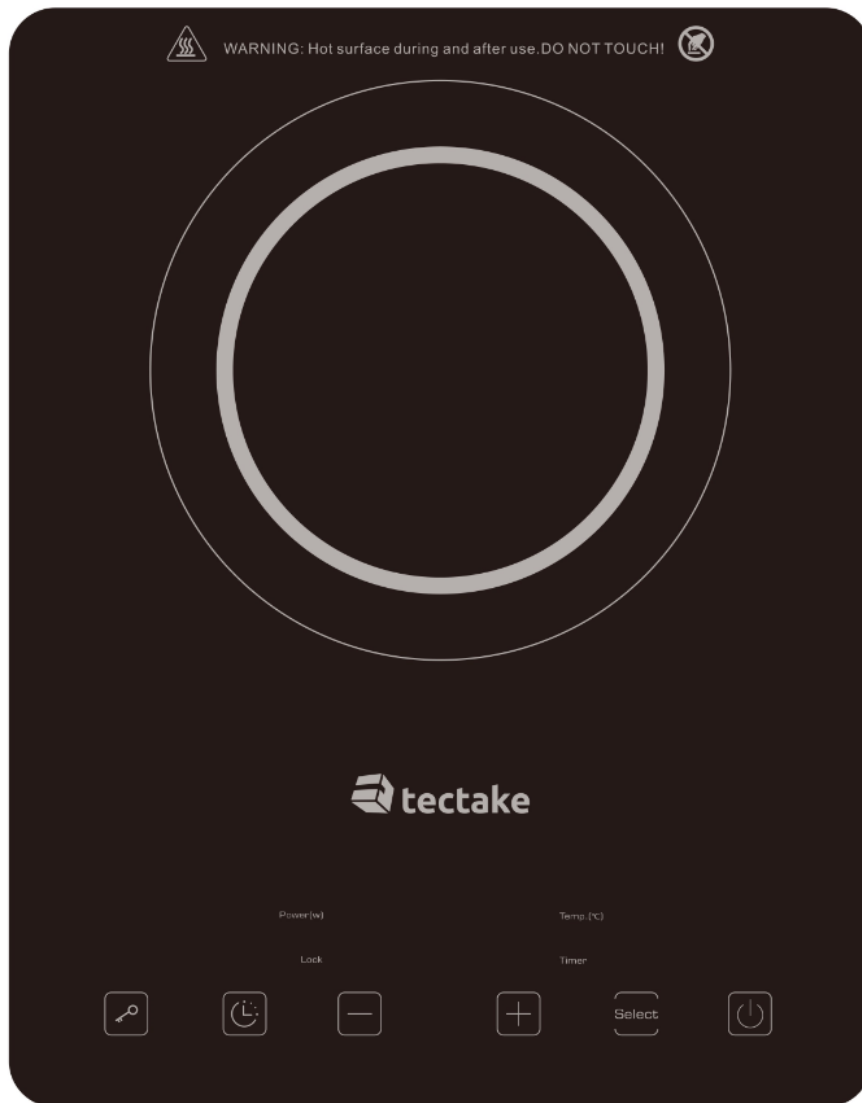


Induction Cooker

ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL
RETAIN FOR FUTURE REFERENCE



- ◆ Please read the operation manual carefully before using and well keep this in a safe place for future reference.
- ◆ Some figures in this manual may not match with the real object, just for reference only.

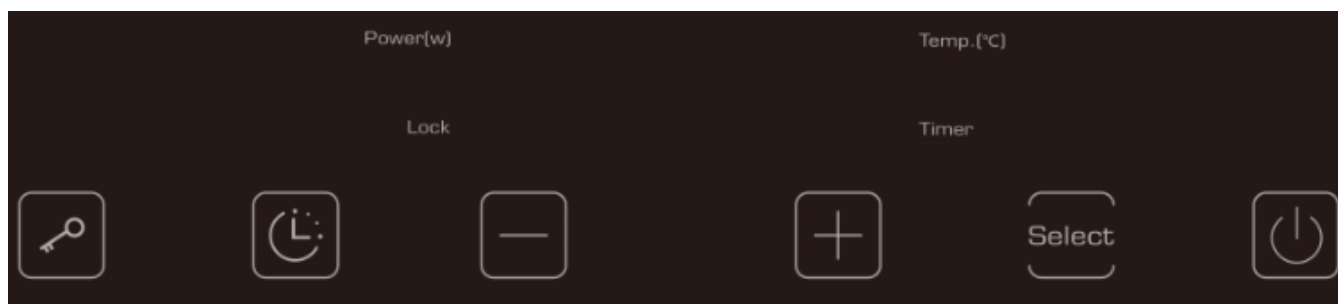
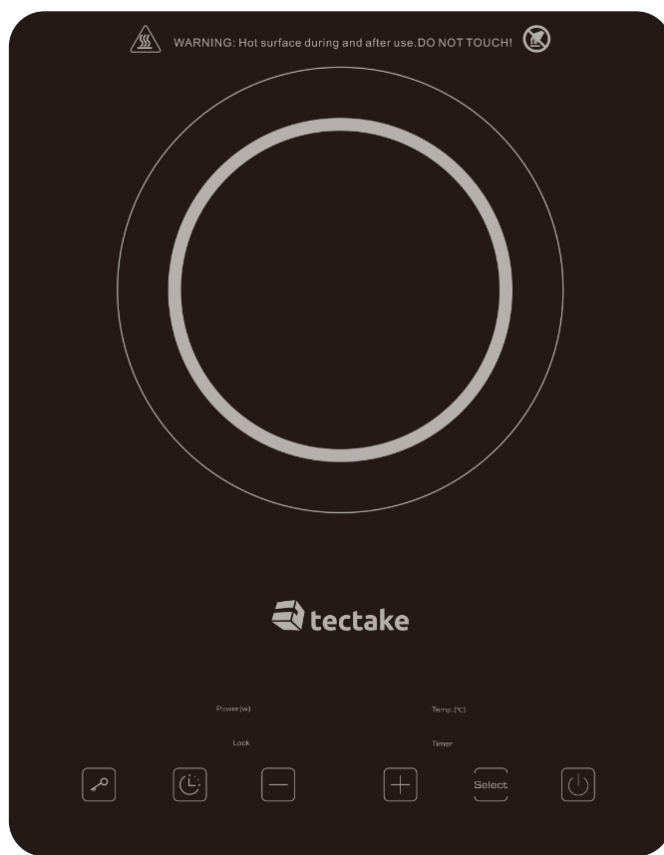
1. Safety Caution

Warning :

Switch off the induction cooker in case of any crack on the cook-top panel.

1. Do not place the unit in any place that is near gas or hot environment in order to avoid damages or malfunction.
2. To reduce the risk and damage, this plug should be fit into an individual outlet. The rated electrical current is not less than 10A.
3. Place the unit on a level surface, the distance between it and its background surrounding must be not less than 10cm
4. Do not immerse the appliance and electric cord in water liquid, or allow liquid to go into the cabinet and get short/contact inner electrical parts, the power cord must be plugged out before cleaning.
5. Do not cover gas vent with anything during cooking, otherwise it will cause danger.
6. To avoid danger, please uncap the cover before heating tinned food.
7. If it is still not working after the inspection by self, please immediately contact with our service points, do not apart the unit to avoid any danger.
8. Be sure to use the power cord recommended by the appliance manufacturer after it is damaged.
9. It would get dangers when the metal gets heated directly or indirectly.
10. Do not place any metal on the plate, also the nonmetal pad within 10cm.
11. Do not cook with an empty pot, it will cause malfunction or danger.
12. Always clean the unit to avoid any dirt goes into the fan to affect normal working.
13. Do not touch the plate while the unit is working, to avoid getting burned.
14. Do not let children operating alone to avoid getting burned or danger,
15. Who with cardiac pacemaker, please operating the unit after confirm with doctor there's no any affect.
16. Do not operate the unit on the gas stove or metal surface to avoid any danger.
17. Please do not place paper, cloth or other articles under the bottom of the pan to get heated, to avoid the danger of fire.
18. Do not place the unit on the cloth, carpet to avoid blocking the gas vent.
19. Please kindly avoid hitting the plate of the unit, in case of getting cracked, should turn off the unit and plug out immediately, and then contact with service points of our company.
20. Do not touch the control panel with any sharp implements.
21. Do not place any metal on the unit while operating.

2. Features of Induction Cooker



Control Panel and Operation Mode

On/Off button	To turn the appliance on or off.
Select button	Start the operation of different cooking mode (Power/Temp.).
Lock button	To enter or cancel Child lock mode (press 3 seconds to cancel).
Timer button	To enter or cancel timer setting mode (press 3 seconds to cancel).
"+" or "-" button	To set the power level, temperature or cooking time.

Product operating instructions

After inserting the plug into the socket, a "Beep" will emit and all the indicator flash a time, indicating the appliance in connection with a power source. Place a suitable cookware on the center of the cooking zone. The display shows [ON] when [On/Off] key is pressed once, the appliance goes to selection mode. Press the corresponding function keys to start operation. Stop the operation and switch to standby mode by pressing [On/Off] key after cooking.

3. Cooking Mode

3.1 Power: Press the [Select] key until the indicator of [Power] lights up, display will show [1600] representing that the default power is 1600W. User can press [+] or [-] to adjust 10 power levels from 200W to 2000W. To cancel this mode, user can press other function keys or [On/Off] key to stop the operation.

3.2 Temp.: Press the [Select] key until the indicator of [Temp.] lights up, display will show [180] representing that the default temperature is 180°C. User can press [+] or [-] to adjust 10 temperature levels from 60°C to 240°C. To cancel this mode, user can press other function keys or [On/Off] key to stop the operation.

Timer function(only for mode Hot pot , Stir fry and Fry):

User can set the cooking time when power mode is selected. Press the [Preset/Timer] key once to access the timer function, the indicator above [Set-time] key will light up. Display will show [00:00], user can press [+] and [-] to set the desired time, 1 minute for one time. To press and hold [+] or [-] key, user can set the time quickly 10 minutes per one time. The time can be adjusted from 0 minute to 3 hours. After setting, user can press [Set-timer] key once to confirm or wait until the display stop flashing. After the "Beep" signal, the appliance will stop the operation and change to standby mode automatically when the end of the countdown. To cancel this function, user can hold the [Set-time] key for 3 seconds.

Lock function:

To activate the lock, user can press the [Lock] key. This will lock the appliance and all the function keys are not allowed to operate except key [On/Off]. Hold for 3 seconds to unlock.

4. Selection of Cookware

4.1 Material required:

- ◇ Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm to 22cm.
- ◇ So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels.)



Stainless steel pot



Iron blast pan



Magnetic stainless steel pan



Magnetic stainless iron pan



Iron board pan

4.2 Please kindly according to the below requirement if necessary to use the vessel is not equipped.

- ◇ Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- ◇ Pan/pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.
- ◇ Pan/pot bought by self should be flat and come with the cover with gas vent

5. Maintenance and Daily Care

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cools down.
2. Glass plate, panel and the shell:
 - ① Soft cloth for slight stain.
 - ② For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator-fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not washing the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press the "ON/OFF" button first, then pull out the power cord.
7. In order to make operating time longer, the fan would still working for cooling the plate, is better to plug out after the fan stops working.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.
9. Some models have structural design to against cockroaches, if needed, can put something like mothball to expel the cockroaches.

6. Troubleshooting and Treatment

During operations, if any error occurred, please check the following table before calling for service. Below are common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the "power" key, the appliance has no response.	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the fuse broken down?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact Service Centre for checking and repairing.
	Is the plug connected firmly?	

Heating being interrupted in normal use and a “Beep” will be heard.	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.
	Is the cookware not considerably placed from the center of the heating zone?	Place the cookware at the center of the defined heating zone.
	Is the cookware being heated but continually being removed?	Place a cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated?	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external instruction?	Reset cooking modes or use timer function.
Error codes occur.	E0 Internal circuit error E1 Without cookware or Incompatible cookware used E2 Internal overheat E3 Over-voltage E4 Under-Voltage E5 Top plate sensor open/short circuit E6 IGBT sensor open circuit/short circuit E7 Top plate overheat	When showing error signal E1, E2 and E7, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E0, E3-E6, please contact Service Centre for checking and repairing.

If the above remedies/controls can not fix the problem, unplug the appliance immediately, contact service Centre for inspection and repairing, note the error code and report it to Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

7. Product Specifications

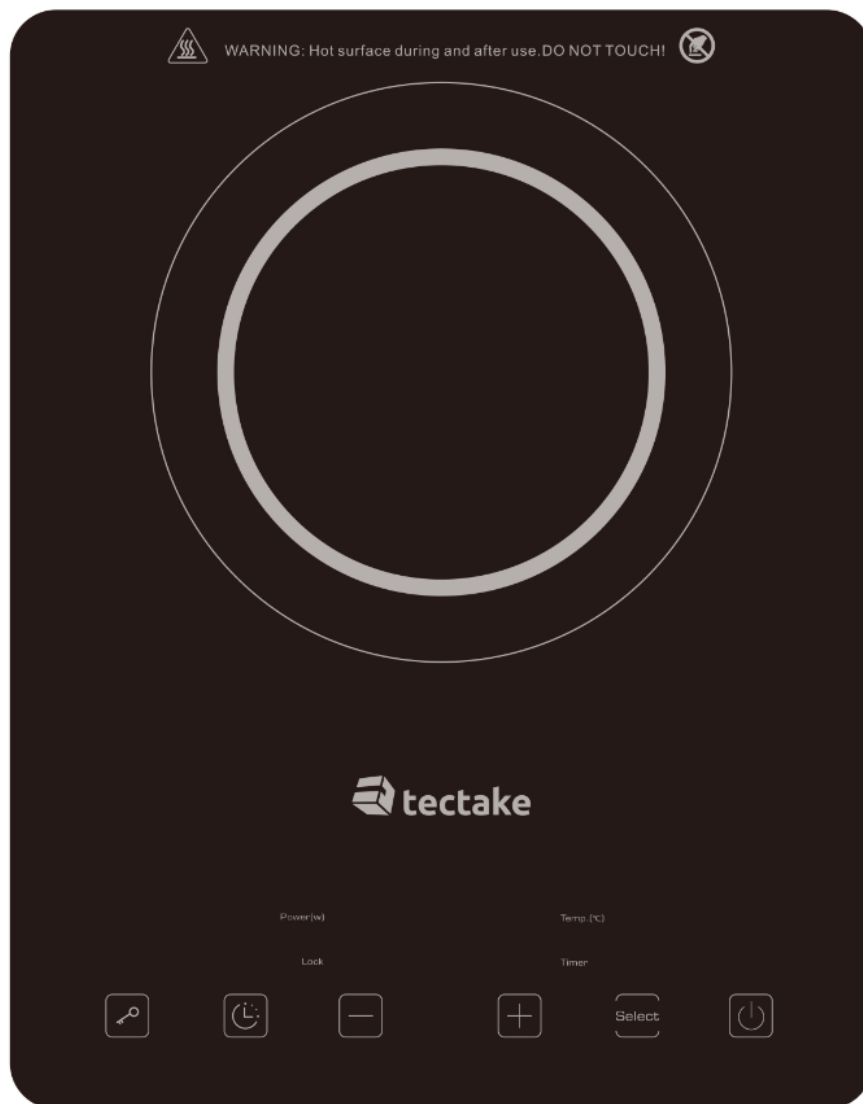
Model	403579
Rated Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	2000W

contact person

TecTake Ltd
18 Soho Square
London W1D 3QL
United Kingdom
Telephone: +44 203 488 4565
mail@tectake.co.uk

Induktionsherd

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG
FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN



- ◆ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch sorgfältig auf.
- ◆ Einige Abbildungen sind nur Referenzbilder und sind nicht mit dem echten Produkt identisch.

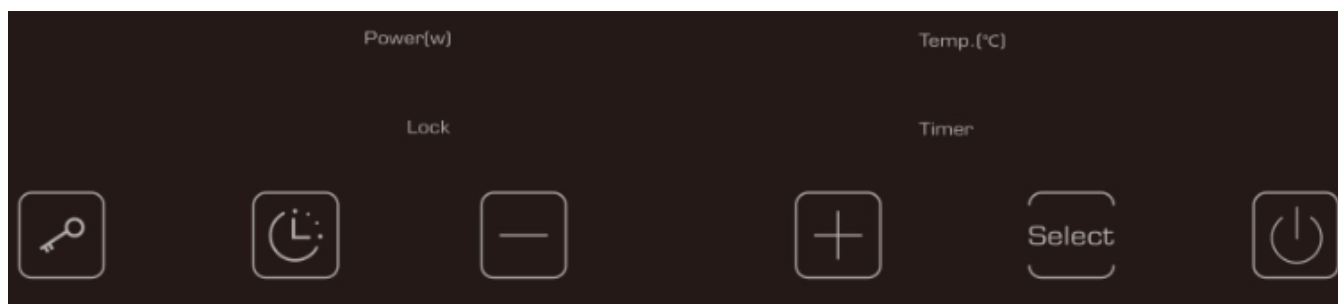
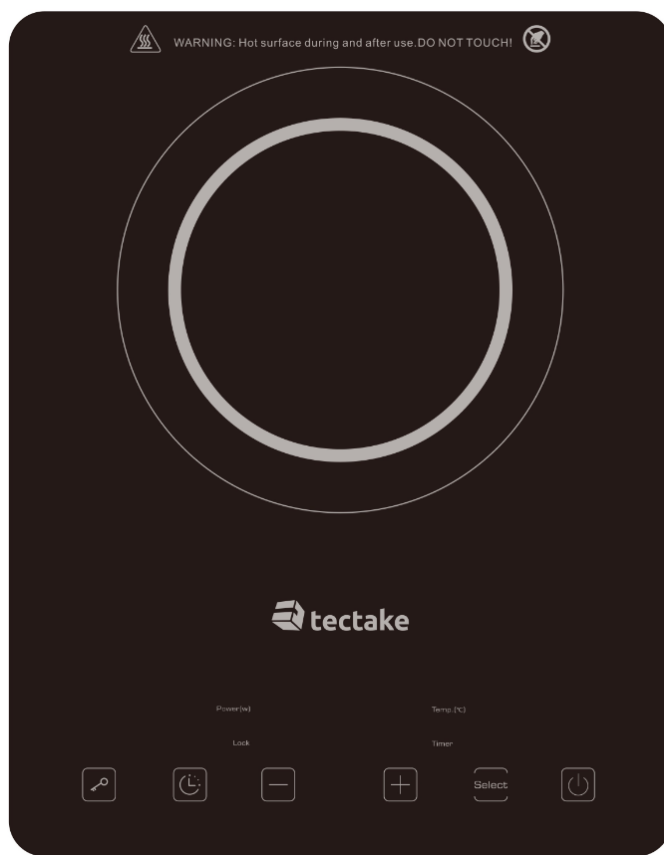
1. Sicherheit

Warnung:

Sollten auf der Kochfläche Risse auftreten, schalten Sie den Induktionsherd ab.

1. Stellen Sie das Gerät nicht an Orte in der Nähe von Gasen oder heißen Umgebungen, um Schäden und Fehlfunktionen zu vermeiden.
2. Um das Risiko zu senken und Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nur in eine passende Steckdose eingesteckt werden. Der Nennstrom darf nicht unter 10 A liegen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Der Abstand zwischen Gerät und den umgebenden Gegenständen muss größer als 10 cm sein.
4. Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht in flüssiges Wasser und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Schrank gerät und die darin befindlichen Bauteile kurzschließt. Das Netzkabel muss vor der Reinigung ausgesteckt werden.
5. Decken Sie während des Kochens den Gashahn nicht ab, da dies gefährlich ist.
6. Nehmen Sie bei Lebensmitteln in Dosen vorher den Deckel ab, um kein Risiko einzugehen.
7. Falls das Gerät immer noch nicht funktioniert, nachdem Sie es untersucht haben, wenden Sie sich bitte unverzüglich an unseren Kundendienst und bauen Sie das Gerät nicht auseinander, da dies gefährlich sein kann.
8. Achten Sie darauf, nach einem Schadensfall das vom Gerätehersteller empfohlene Netzkabel zu verwenden.
9. Es ist gefährlich, wenn das Metall direkt oder indirekt erhitzt wird.
10. Stellen Sie kein Metall auf die Platte und nicht-Metall-Pfannen nicht näher als 10 cm.
11. Kochen Sie nicht mit leerem Topf, da dies zu Fehlfunktionen führen kann und gefährlich ist.
12. Reinigen Sie das Gerät stets, um zu vermeiden, dass der Ventilator schmutzig wird, was sich negativ auf den normalen Arbeitsvorgang auswirkt.
13. Berühren Sie die Platte nicht, während das Gerät an ist, damit Sie sich nicht verbrennen.
14. Lassen Sie nicht zu, dass Kinder das Gerät alleine verwenden, da dies zu Verbrennungen und anderen Gefahren führen kann.
15. Wenn Sie über einen Herzschrittmacher verfügen, fragen Sie Ihren Arzt, ob Sie das Gerät verwenden können.
16. Bedienen Sie das Gerät nicht auf einem Gasherd oder einer Metalloberfläche, da dies gefährlich sein kann.
17. Legen Sie kein Papier, Stoffe oder andere Gegenstände unter die Pfanne, da diese sich entzünden könnten.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tuch oder einen Teppich, um zu verhindern, dass die Gasventile blockiert werden.
19. Bitte setzen Sie die Platte des Geräts keinen Stößen aus. Sollten sich Risse bilden, schalten Sie das Gerät ab und stecken Sie es unverzüglich aus und wenden Sie sich dann an den Kundendienst unseres Unternehmens.
20. Berühren Sie die Steuertafel nicht mit scharfen Geräten.
21. Stellen Sie während des Betriebs kein Metall auf das Gerät.

2. Funktionen des Induktionsherds



Steuertafel und Betriebsmodus

Ein/Ausschalttaste	Ein-/Ausschalten des Geräts.
Auswahl taste	Auswahl des Kochmodus (Leistung / Temperatur).
Verriegelung	Für die Kindersicherung (3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion zu beenden).
Timer-Taste	Zum aktivieren/deaktivieren der Timer-Einstellung (3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion zu beenden).
"+" oder "-" Taste	Einstellen der Leistung, der Temperatur und der Kochdauer.

Betriebsanweisung des Produkts

Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, ertönt ein Piepsen und alle Anzeigen blinken gleichzeitig, was bedeutet, dass das Gerät ans Netz angeschlossen ist. Stellen Sie ein geeignetes Kochmedium auf die Kochstelle. Auf der Anzeige erscheint „ON“, wenn Sie die Ein/Aus-Taste einmal drücken und das Gerät geht dann in den Auswahlmodus. Drücken Sie auf die entsprechende Funktionstaste, um den Betrieb zu starten. Halten Sie den Betrieb an und schalten Sie in den Standby-Modus, indem Sie nach dem Kochen die Ein/Ausschalttaste drücken.

3. Kochmodus

3.1 Leistung: Drücken Sie die [Auswahl]-Taste bis die Anzeige [Power] angeht. Auf der Anzeige erscheint [1600], was bedeutet, dass die Standardleistung 1600 W beträgt. Der Nutzer kann [+] oder [-] drücken, um die 10 Leistungsstufen zwischen 200-2000 W einzustellen. Um diesen Modus abzubrechen kann der Nutzer andere Funktionstasten oder [Ein/Aus] drücken, um den Betrieb einzustellen.

3.2 Temp.: Drücken Sie die [Auswahl]-Taste bis die Anzeige [Temp.] angeht. Auf der Anzeige erscheint [180 °], was bedeutet, dass die Standardtemperatur 180 °C beträgt. Der Nutzer kann über die Taste [+] oder [-] 10 unterschiedliche Temperaturstufen zwischen 60-240 °C einstellen. Um diesen Modus abzubrechen kann der Nutzer andere Funktionstasten oder [Ein/Aus] drücken, um den Betrieb einzustellen.

Timer-Funktion (nur für Fondue, Anbraten unter Verrühren und Braten)

Der Nutzer kann die Kochdauer zusammen mit dem Leistungsmodus auswählen. Drücken Sie einmal auf die Taste [Voreinstellung/Timer], um die Timer-Funktion aufzurufen. Die Anzeige über [Eingestellte Zeit] leuchtet auf. Auf der Anzeige erscheint [00:00], der Nutzer kann über die Tasten [+] und [-] die gewünschte Zeit einstellen, 1 Minute pro Tastendruck. Wenn man die Taste [+] oder [-] länger festhält, kann die Zeit im 10-Minutentakt geändert werden. Die Zeit kann zwischen 0 Minuten und 3 Stunden eingestellt werden. Nach dem Einstellen kann man die Auswahl über die Taste [Eingestellte Zeit] bestätigen oder warten, bis das Blinken aufhört. Nach dem Piepton stellt das Gerät den Betrieb ein und wechselt automatisch in den Standby-Modus, wenn der Zähler abgelaufen ist. Um diese Funktion abzubrechen, muss die Taste [Eingestellte Zeit] 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Verriegelungsfunktion:

Um die Verriegelung zu aktivieren, drücken Sie auf [Verriegelung]. Dadurch wird das Gerät verriegelt und alle sämtliche Funktionstasten deaktiviert, mit Ausnahme der [Ein/Aus]-Taste. Zum Entriegeln drei Sekunden lang gedrückt halten.

4. Auswahl der Kochgeräte

4.1 Erforderliches Material:

- ◇ Stahl, Gusseisen, emailliertes Gusseisen, Edelstahl, flache Pfannen und Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 12-22 cm.
- ◇ Wir empfehlen, den erforderlichen Topf zu verwenden. Verwenden Sie keine anderen Töpfe (vor allem keine unter Druck stehenden Töpfe).



Topf aus Edelstahl



Gusseiserne
Pfanne



Magnetischer
Edelstahl
Stahlpfanne



Magnetischer
Edelstahl
Eisenpfanne



Eisenpfanne

4.2 Bitte halten Sie sich gegebenenfalls an die folgenden Anforderungen

- ◇ Die Pfanne / der Topf muss für den Induktionsherd geeignet sein.
- ◇ Die Pfanne / der Topf muss ausprobiert werden, um sicherzustellen, dass keine ungewöhnlichen Ereignisse auftreten.
- ◇ Die Pfanne / der Topf sollte flach sein und den Gashahn vollständig abdecken.

5. Wartung und tägliche Pflege

1. Ziehen Sie den Stecker und reinigen Sie das Gerät. Reinigen Sie es erst, nachdem die Oberfläche abgekühlt ist.
2. Glassplatte, Abdeckung und Gehäuse:
 - ① Weiches Tuch bei leichten Flecken.
 - ② Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen ein sauberes, feuchtes Tuch mit einem neutralen Reinigungsmittel.
3. Wenn Sie den Heizlüfter verwenden, können sich Staub und Schmutz am Gasventil ablagern. Reinigen Sie es regelmäßig mit einer Bürste oder einem Wattestab.
4. Waschen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser, um Schäden zu vermeiden.
5. Um den Induktionsherd zu schützen, sollten Sie vor der Verwendung überprüfen, ob Stecker und Steckdose guten Kontakt haben.
6. Ziehen Sie den Stecker direkt nach dem Betrieb nicht heraus. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, drücken Sie zuerst die Taste „EIN/AUS“, und ziehen Sie dann den Stecker.
7. Um die Betriebszeit zu verlängern kann der Ventilator verwendet werden, um den Teller zu kühlen, aber danach sollten Sie ihn ausstecken.
8. Ziehen Sie bitte den Stecker und verstauen Sie ihn, wenn Sie ihn längere Zeit nicht verwenden.
9. Einige Modelle sind gegen Schaben ausgelegt und bei Bedarf können Mottenkugeln eingesetzt werden, um Schädlinge loszuwerden.

6. Fehlerbehebung und Maßnahmen

Sollten während des Betriebs Fehler auftreten, lesen Sie diese Tabelle durch, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Dies sind einige häufige Fehler und Überprüfungen, die Sie durchführen können.

Anzeichen	Prüfpunkte	Gegenmaßnahme
Nachdem Sie den Strom angeschlossen und die Einschalttaste gedrückt haben reagiert das Gerät nicht.	Ist der Strom ausgefallen?	Strom wiederherstellen und erneut versuchen.
	Ist die Sicherung kaputt?	Die Fehlerursache sorgfältig untersuchen. Falls sich ein Problem nicht lösen lässt, wenden Sie sich an den Kundendienst zur Überprüfung und Reparatur.
	Ist der Stecker fest eingesteckt?	

Die Heizung wird bei normalem Betrieb unterbrochen und es ertönt ein Piepsen.	Werden unpassende oder keine Kochgeräte verwendet?	Verwenden Sie kompatible Kochgeräte für den Induktionsherd.
	Befindet sich das Kochgerät nicht in ausreichendem Abstand zum Hitzebereich?	Stellen Sie das Kochgerät in die Mitte des festgelegten Hitzebereichs.
	Wird das Kochgerät zwar erhitzt, aber ständig von der Kochstelle entfernt?	Stellen Sie das Kochgerät in die Mitte des Hitzebereichs.
Die Kochfläche funktioniert nicht.	Ist das Kochgerät leer oder die Temperatur zu hoch?	Sehen Sie nach, ob das Gerät falsch verwendet wird.
	Ist das Luftansaugventil / der Luftausgang verstopft oder verschmutzt?	Entfernen Sie den Schmutz, der das Luftansaugventil / den Luftausgang verstopft. Verwenden Sie das Gerät wieder, nachdem es abgekühlt ist.
	Läuft der Herd länger als 2 Stunden ohne externe Bedienung?	Kochmodi zurücksetzen oder Timer-Funktion verwenden.
Ein Fehlercode erscheint.	E0 Interner Schaltfehler E1 Kein Kochgerät oder falsches Kochgerät wird verwendet E2 Interne Überhitzung E3 Überspannung E4 Unterspannung E5 Oberer Plattensensor offen / kurzgeschlossen E6 IGBT-Sensor offen / kurzgeschlossen E7 Obere Platte überhitzt	Wenn die Fehleranzeigen E1, E2 und E7 auftreten, überprüfen Sie, ob das Kochgerät möglicherweise nicht geeignet ist oder schalten Sie das Gerät nach dem natürlichen Auskühlen wieder an. Wenn die Fehleranzeigen E0, E3-E6 auftreten, wenden Sie sich an den Kundendienst um bitten Sie um Überprüfung und Reparatur.

Falls die oben genannten Gegenmaßnahmen / Kontrollen das Problem nicht lösen, stecken Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst, der sich um die Inspektion und Reparatur kümmern wird. Melden Sie den Fehlercode an Service Centre Ltd. Um Gefahren für und Schäden am Gerät zu vermeiden, bauen Sie es nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht.

7. Produktspezifikationen

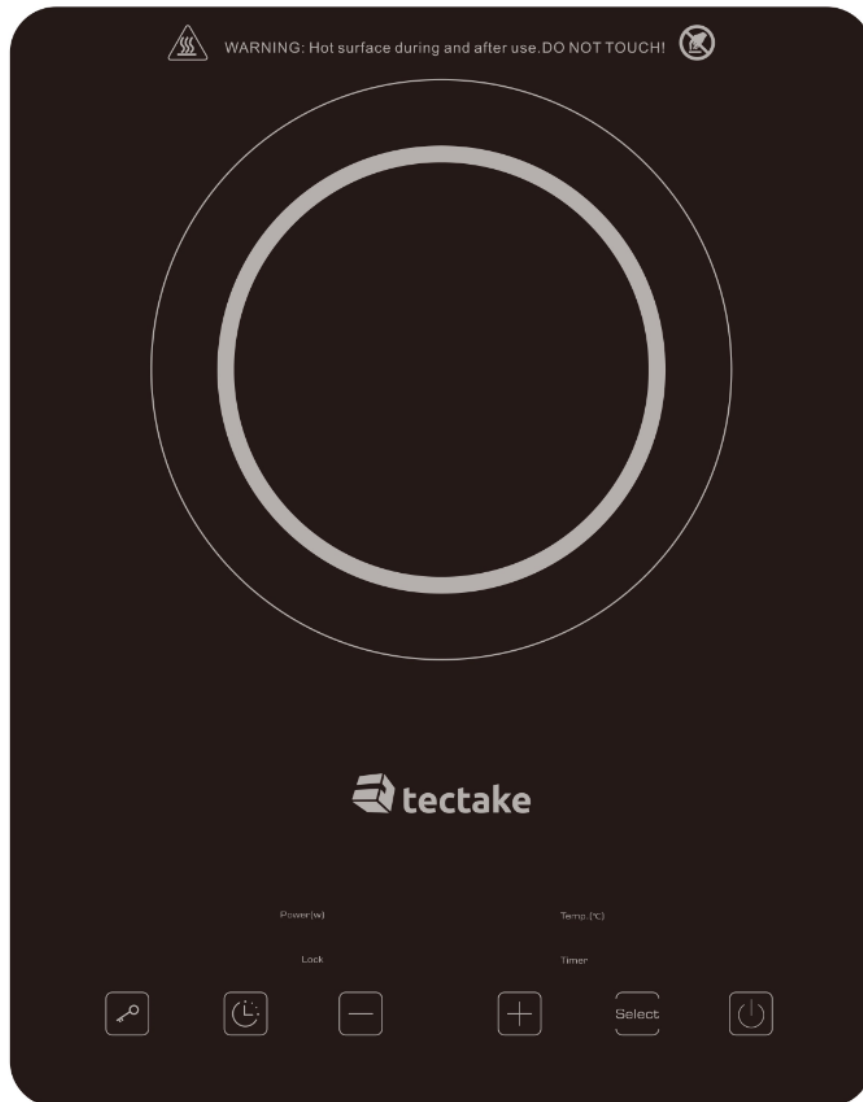
Modell	403579
Nennspannung	220-240 V~50/60 Hz
Leistung	2000 W

Ansprechpartner

TecTake GmbH
Tauberweg 41
97999 Igersheim
Telefon: +49 7931 991 920
E-Mail: verkauf@tectake.de

Plaque à induction

TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL
A CONSERVER POUR UNE UTILISATION FUTURE



- ◆ Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation et conservez-le soigneusement dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.
- ◆ Certains chiffres de ce manuel peuvent ne pas correspondre à l'objet réel, ils sont utilisés uniquement à titre de référence.

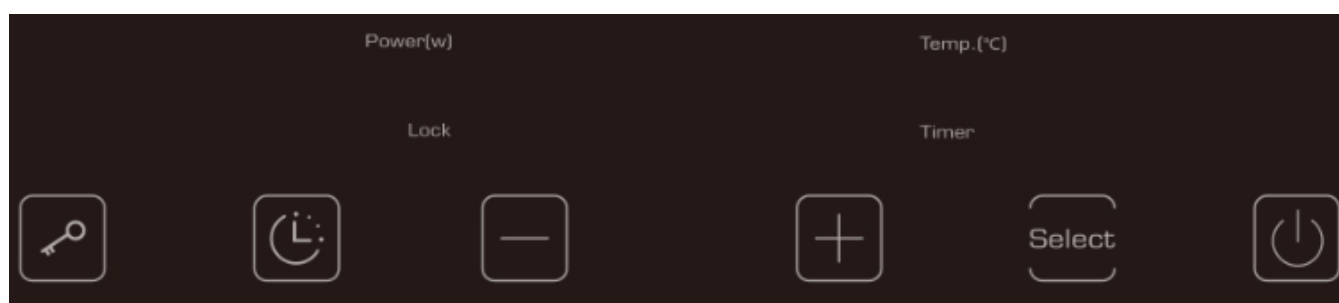
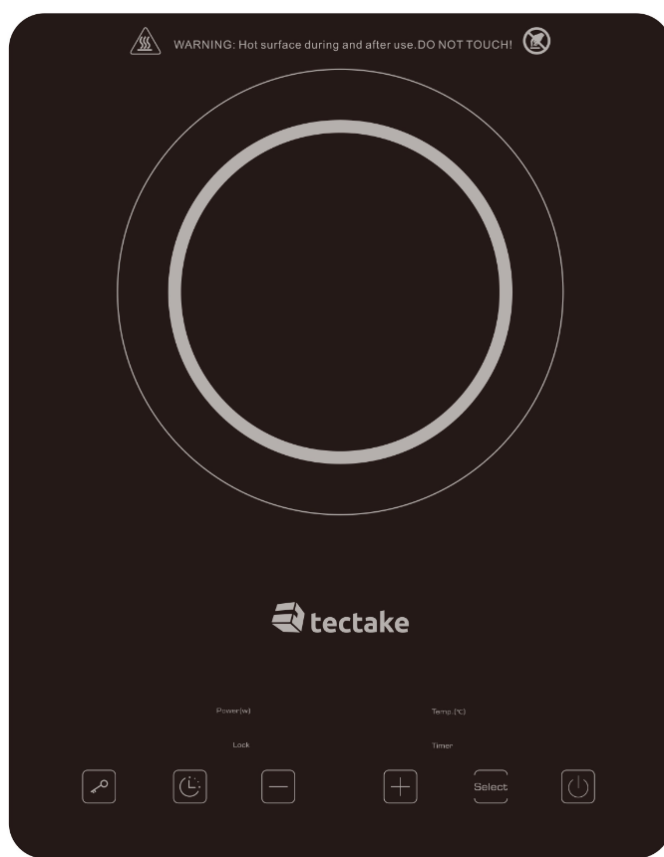
1. Consigne de sécurité

Avertissement :

Éteignez la plaque à induction en cas de fissure sur le panneau de cuisson.

1. Ne pas placer l'appareil dans un endroit proche du gaz ou d'un environnement chaud afin d'éviter des dommages ou un dysfonctionnement.
2. Pour réduire les risques et les dommages, cette fiche doit être insérée dans une prise électrique individuelle. Le courant électrique nominal ne doit pas être inférieur à 10A.
3. Placez l'appareil sur une surface plane, la distance entre lui et son environnement immédiat ne doit pas être inférieure à 10 cm.
4. Ne pas immerger l'appareil et le cordon d'alimentation dans de l'eau, et ne pas laisser le liquide pénétrer dans les orifices des boutons de commande et provoquer un court-circuit/entrer en contact avec les pièces électriques internes, le cordon d'alimentation doit être débranché avant le nettoyage.
5. Ne pas couvrir l'évent de gaz avec quoi que ce soit pendant la cuisson, sinon cela entraînerait un danger.
6. Pour éviter tout danger, veuillez ouvrir le couvercle des aliments en boîte de conserve avant de les chauffer.
7. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après que vous l'ayez inspecté vous-même, veuillez contacter immédiatement nos points de service, ne pas démonter l'appareil pour éviter tout danger.
8. Veuillez à utiliser le cordon d'alimentation recommandé par le fabricant de l'appareil, après qu'il soit endommagé.
9. Il y aurait des dangers lorsque le métal est chauffé directement ou indirectement.
10. Ne placez aucun métal sur la plaque, ainsi que le tampon non métallique à moins de 10 cm.
11. Ne pas cuisiner avec une casserole vide, cela peut entraîner un dysfonctionnement ou un danger.
12. Nettoyez toujours l'appareil pour éviter que la saleté ne pénètre dans le ventilateur et n'affecte son fonctionnement normal.
13. Ne pas toucher la plaque pendant que l'appareil fonctionne, pour éviter de vous brûler.
14. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance pour éviter les brûlures ou le danger.
15. Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent utiliser l'appareil après avoir confirmé avec le médecin qu'il n'y a aucun effet.
16. Ne pas utiliser l'appareil sur la cuisinière à gaz ou sur une surface métallique pour éviter tout danger.
17. Veuillez ne pas placer de papier, de tissu ou d'autres articles sous le fond de la casserole pour qu'ils soient chauffés, afin d'éviter tout risque d'incendie.
18. Ne pas poser l'appareil sur le tissu, la moquette pour éviter de bloquer l'arrivée de gaz.
19. Veuillez éviter de frapper la plaque de l'appareil, en cas de fissure, éteignez l'appareil et débranchez-le immédiatement, puis contactez les points de service de notre société.
20. Ne pas toucher le panneau de commandes avec des outils tranchants.
21. Ne pas placer de métal sur l'appareil pendant son fonctionnement.

2. Caractéristiques de la plaque à induction



Panneau de commandes et mode de fonctionnement

Bouton ON/Off (Marche/Arrêt)	Pour allumer ou éteindre l'appareil.
Bouton Select (Sélection)	Démarrez le fonctionnement de différents modes de cuisson (Power/Temp. - Puissance/Température).
Bouton Lock (verrouillage)	Pour entrer ou annuler le mode « Child lock » (verrouillage enfant). Appuyez pendant 3 secondes pour annuler.
Bouton Timer (Minuterie)	Pour entrer ou annuler le mode timer setting (réglage de la minuterie). Appuyez pendant 3 secondes pour annuler.
Bouton « + » ou « - »	Pour régler le niveau de puissance, la température ou le temps de cuisson.

Mode d'emploi du produit

Après avoir inséré la fiche dans la prise, un « bip » sera émis et tous les voyants clignoteront une fois, indiquant que l'appareil est connecté à une source d'alimentation. Placez un ustensile de cuisine approprié au centre de la zone de cuisson. L'écran affiche [ON] lorsqu'on appuie une fois sur la touche [On/Off], l'appareil passe en mode sélection. Appuyez sur les touches de fonction correspondantes pour démarrer l'opération. Arrêtez le fonctionnement et passez en mode veille en appuyant sur la touche [On/Off] après la cuisson.

3. Mode de cuisson

3.1 Power (Puissance) : appuyez sur la touche [Select] jusqu'à ce que le voyant [Power] s'allume, l'écran affichera [1600], ce qui signifie que la puissance par défaut est de 1600W. L'utilisateur peut appuyer sur [+] ou [-] pour régler 10 niveaux de puissance de 200W à 2000W. Pour annuler ce mode, l'utilisateur peut appuyer sur d'autres touches de fonction ou sur la touche [On/Off] pour arrêter l'opération.

3.2 Temp. (Température) : appuyez sur la touche [Select] jusqu'à ce que le voyant [Power] s'allume, l'écran affichera [180°], ce qui signifie que la puissance par défaut est de 180°C. L'utilisateur peut appuyer sur [+] ou [-] pour régler 10 niveaux de température entre 60°C et 240°C. Pour annuler ce mode, l'utilisateur peut appuyer sur d'autres touches de fonction ou sur la touche [On/Off] pour arrêter l'opération.

Fonction de minuterie (uniquement pour le mode Hot pot , Stir fry et Fry) :

L'utilisateur peut régler le temps de cuisson lorsque le mode de puissance est sélectionné. Appuyez une fois sur la touche [Preset/Timer] (Préréglage/Minuterie) pour accéder à la fonction de minuterie, le voyant situé au-dessus de la touche [Set-time] (Réglage de l'heure) s'allume. L'écran affiche [00:00], l'utilisateur peut appuyer sur [+] et [-] pour régler l'heure, la minute souhaitée à la fois. En maintenant la touche [+] ou [-] enfoncée, l'utilisateur peut régler l'heure rapidement, 10 minutes à la fois. La durée peut être réglée de 0 minute à 3 heures. Une fois le réglage effectué, l'utilisateur peut appuyer une fois sur la touche [Set-timer] pour confirmer ou attendre que l'affichage cesse de clignoter. Après le signal « bip », l'appareil arrête le fonctionnement et passe automatiquement en mode veille à la fin du compte à rebours. Pour annuler cette fonction, l'utilisateur peut appuyer sur la touche [Set-time] pendant 3 secondes.

Fonction de verrouillage :

Pour activer le verrouillage, l'utilisateur peut appuyer sur la touche [Lock]. Cela permet de verrouiller l'appareil et toutes les touches de fonction ne sont pas autorisées à fonctionner, sauf la touche [On/Off]. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour déverrouiller.

4. Sélection des ustensiles de cuisine

4.1 Matériel requis :

- ◇ Acier, fonte, fer émaillé, acier inoxydable, casseroles/pots à fond plat dont le diamètre du fond est compris entre 12 et 22 cm.
- ◇ Il est donc recommandé d'utiliser le type de casseroles requis, n'essayez pas d'utiliser d'autres types de casseroles (en particulier les récipients des capteurs de pression.)



Marmite en acier
inoxydable



Casserole en
fer à souder



Acier inoxydable
magnétique
Casserole en acier



Acier inoxydable
magnétique
Casserole en fer



Poêle en fer

4.2 Veuillez, vous conformer à l'exigence ci-dessous pour utiliser une casserole non indiquée, si nécessaire.

- ◇ La casserole/marmite doit être adaptée à la plaque à induction.
- ◇ La casserole/marmite doit être testée, si elle est achetée par vous-même, pour voir s'il y a des phénomènes inhabituels.
- ◇ La casserole/marmite achetée par vous-même doit être plate et munie d'un couvercle avec un évent de gaz.

5. Maintenance et entretien quotidien

1. Retirez la fiche d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. Ne pas nettoyer l'appareil tant que la surface n'est pas refroidie.
2. La plaque de verre, le panneau et la coque :
 - ① Tissu doux pour les taches légères.
 - ② Pour la graisse et la saleté, épongez en utilisant un chiffon propre et humide avec un détergent neutre.
3. Pendant que le ventilateur du radiateur fonctionne, la poussière et la saleté restent sur le conduit de gaz, veuillez le nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse ou d'un coton-tige.
4. N'oubliez pas de ne pas laver l'appareil directement à l'eau pour éviter de l'endommager.
5. Pour protéger la plaque à induction, assurez-vous d'avoir un bon contact entre la fiche et la prise avant de l'utiliser.
6. Ne pas tirer directement sur le cordon d'alimentation pendant le fonctionnement. Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, appuyez d'abord sur le bouton « ON/OFF », puis débranchez le cordon d'alimentation.
7. Afin d'allonger le temps de fonctionnement, le ventilateur continuerait à fonctionner pour refroidir la plaque, il est préférable de débrancher l'appareil une fois que le ventilateur a cessé de fonctionner.
8. Veuillez retirer le cordon d'alimentation et le ranger lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.
9. Certains modèles ont une conception structurelle pour lutter contre les cafards, si nécessaire, vous pouvez mettre quelque chose comme la naphthaline pour expulser les cafards.

6. Dépannage et traitement

Si une erreur se produit pendant que vous utilisez l'appareil, veuillez consulter le tableau suivant avant d'appeler le service. Vous trouverez ci-dessous les erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Symptômes	Vérifications à effectuer	Solutions
Après avoir branché l'alimentation et appuyé sur la touche « Power » (bouton marche), l'appareil ne répond pas.	Il y a-t-il coupure d'électricité ?	Utilisez après le retour de l'électricité.
	Le fusible est-il défectueux ?	Vérifiez soigneusement les causes profondes. Si le problème ne peut être résolu, veuillez contacter le centre de service pour vérification et réparation.
	La fiche est-elle bien branchée ?	
Le chauffage est interrompu en cours d'utilisation normale et un « bip » se fait entendre.	Des ustensiles de cuisine incompatibles ou aucun ustensile de cuisine n'est utilisé ?	Placez des ustensiles de cuisine compatibles pour la plaque à induction.
	L'ustensile de cuisine n'est-il pas bien placé au centre de la zone de chauffage ?	Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de chauffage définie.
	L'ustensile de cuisine est-il chauffé mais constamment retiré ?	Placez un ustensile de cuisine à l'intérieur de la zone de chauffage.
Pas de fonctionnement pendant que le chauffage est en cours d'utilisation.	L'ustensile de cuisine est-il vide ou la température est-elle trop élevée ?	Veuillez vérifier si l'appareil est mal utilisé.
	L'entrée/la sortie d'air est-elle bouchée ou des saletés se sont-elles accumulées ?	Retirez les objets qui obstruent l'orifice d'entrée et de sortie d'air. Faites à nouveau fonctionner l'appareil après refroidissement.
	La plaque fonctionne-t-elle plus de 2 heures sans aucune instruction extérieure ?	Réinitialisez les modes de cuisson ou utilisez la fonction de minuterie.
Codes d'erreur qui se produisent.	E0 Erreur de circuit interne E1 Sans ustensiles de cuisine ou ustensiles de cuisine incompatibles utilisés E2 Surchauffe interne E3 Surtension E4 Sous-tension E5 Capteur de la plaque supérieure ouvert/court-circuit E6 Circuit du capteur IGBT ouvert/court-circuit E7 Surchauffe de la plaque supérieure	Si signaux d'erreur E1, E2 et E7 s'affichent, veuillez vérifier si l'ustensile de cuisine n'est pas adapté, ou rallumez l'appareil après qu'il ait refroidi naturellement. Si les signaux E0, E3-E6 s'affichent, veuillez contacter le centre de service pour vérification et réparation.

Si les solutions/vérifications ci-dessus ne peuvent pas résoudre le problème, débranchez immédiatement l'appareil, contactez le centre de service pour inspection et réparation, notez le code d'erreur et signalez-le à Service Center Ltd. Pour éviter tout danger et dommage à l'appareil, ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même.

7. Spécifications du produit

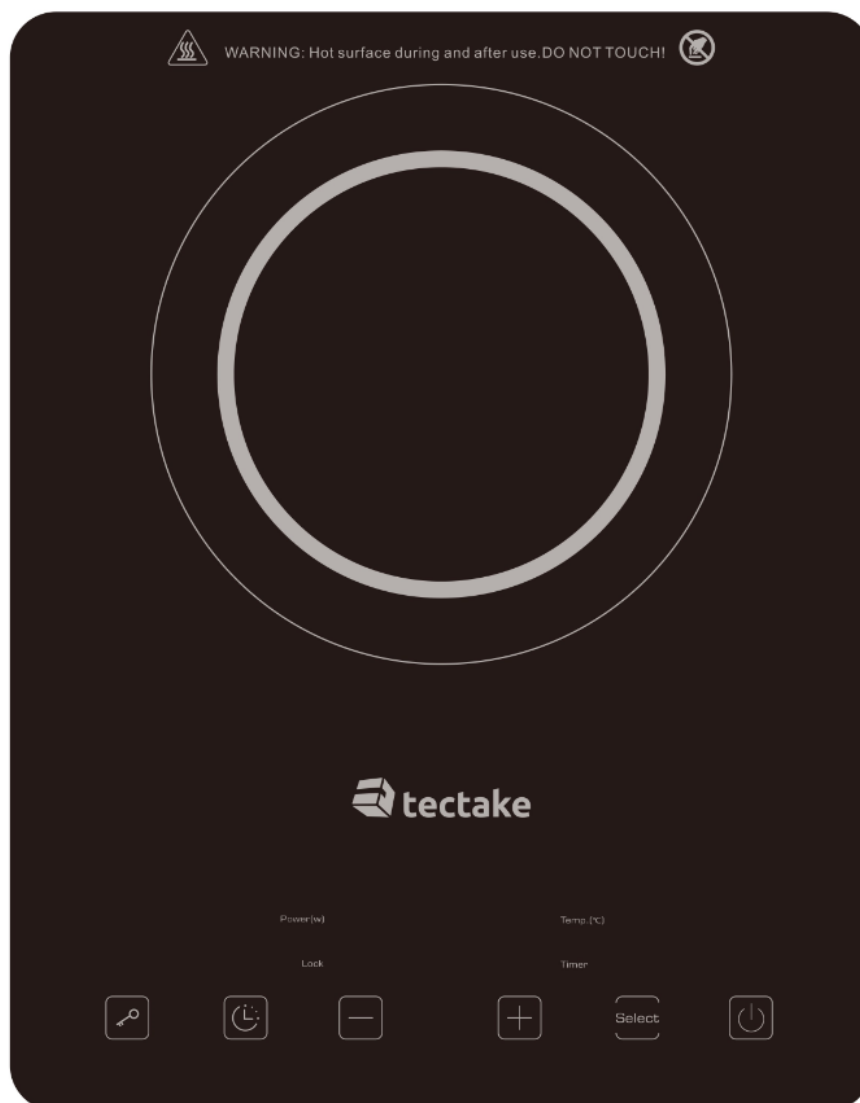
Modèle	403579
Tension nominale	220-240 V~50/60 Hz
Puissance	2000 W

personne de contact

Made4Home SAS
137 av. Gustave Eiffel
ZI Rognac Nord
13340 Rognac (France)
Numéro de téléphone: +33 4 42 81 81 80
E-Mail: contact@tectake.fr

Cocina de inducción

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO DEL FABRICANTE TRADUCIDO
CONSERVAR PARA SER LEÍDO POR CADA NUEVO USUARIO, ANTES DE
UTILIZAR EL ARTÍCULO POR PRIMERA VEZ



- ◆ Lea atentamente el manual de funcionamiento antes de usar el dispositivo y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.
- ◆ Es posible que algunas figuras de este manual no coincidan con el objeto real, sirven solo como referencia.

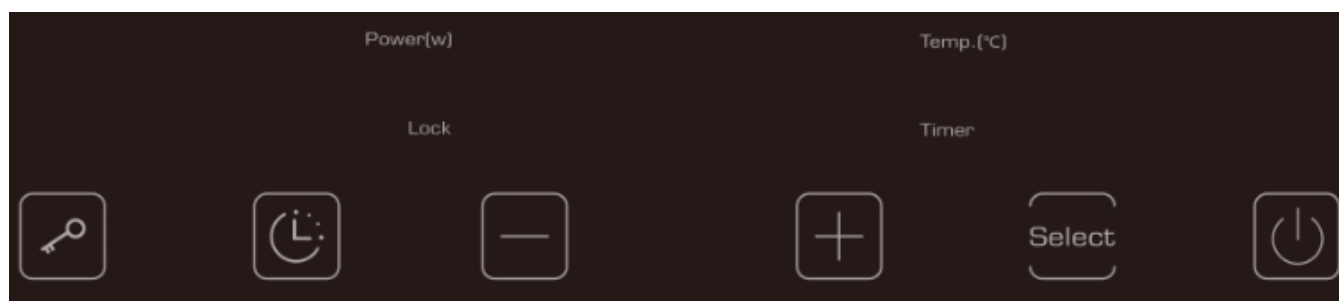
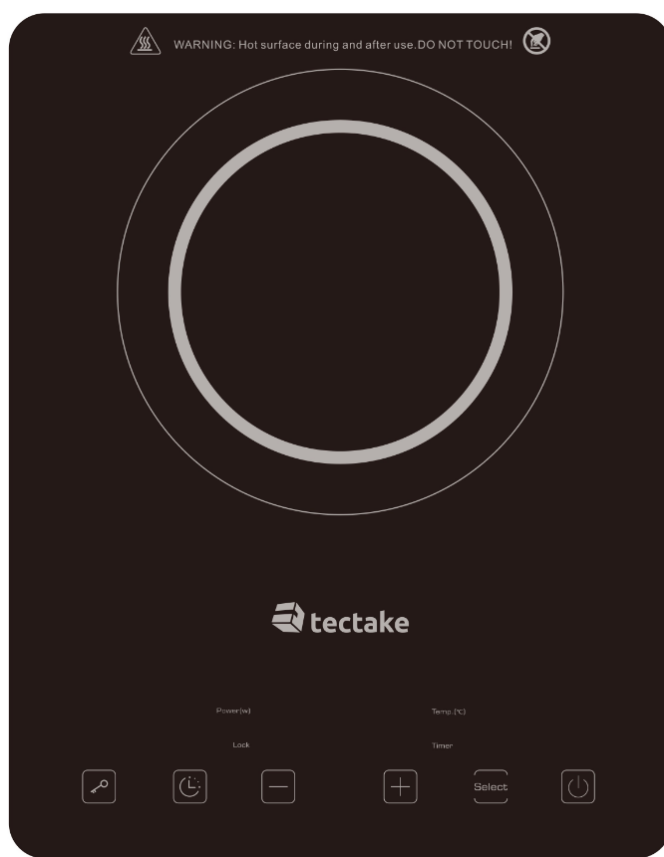
1. Precaución de seguridad

Atención:

Apague la cocina de inducción en caso de que haya grietas en el panel superior de la cocina.

1. No coloque la unidad en ningún lugar que esté cerca de gas o ambiente caliente para evitar daños o mal funcionamiento.
2. Para reducir el riesgo y el daño, este enchufe debe colocarse en una salida de corriente individual. La corriente eléctrica nominal no es inferior a 10A.
3. Coloque la unidad en una superficie nivelada, la distancia entre ella y el fondo que la rodea no deberá ser inferior a 10 cm
4. No sumerja el dispositivo ni el cable eléctrico en agua, ni deje que cualquier líquido se introduzca en el dispositivo y entre en contacto con las partes eléctricas internas, el cable de alimentación deberá estar desconectado antes de limpiar el dispositivo.
5. No cubra el respiradero de gas con nada durante la cocción, de lo contrario, puede suponer un peligro.
6. Para evitar peligros, destape la cubierta antes de calentar alimentos enlatados.
7. Si todavía no funciona tras una inspección por su cuenta, póngase en contacto inmediatamente con nuestros puntos de servicio, para evitar cualquier peligro no separe la unidad.
8. Asegúrese de usar el cable de alimentación recomendado por el fabricante del aparato tras haberse dañado.
9. Sería peligroso cuando el metal se calienta directa o indirectamente.
10. No coloque ningún tipo de metal sobre la placa, tampoco en la almohadilla no metálica dentro de los 10 cm.
11. No cocine con una olla vacía, puede provocar un mal funcionamiento o ser peligroso.
12. Limpie siempre la unidad para evitar que entre suciedad en el ventilador que afecte el funcionamiento normal.
13. No toque la placa mientras la unidad está funcionando, para evitar quemaduras.
14. No permita que los niños manejen solos la unidad para evitar quemaduras o cualquier otro peligro.
15. Aquellas personas que lleven un marcapasos cardíaco, solo deben manejar la unidad tras confirmar con el médico que no hay ningún efecto adverso.
16. No maneje la unidad en una estufa de gas o en una superficie metálica para evitar cualquier peligro.
17. No coloque papel, tela u otros artículos debajo del fondo de la sartén que se va a calentar para así evitar el peligro de incendio.
18. No coloque la unidad sobre un paño o alfombra para evitar bloquear la ventilación de gas.
19. Evite golpear la placa de la unidad, en caso de que se raje, apague la unidad y enchúfela de inmediato, y luego póngase en contacto con los puntos de servicio de nuestra empresa.
20. No toque el panel de control con ningún elemento afilado.
21. No coloque ningún metal sobre la unidad mientras esté en funcionamiento.

2. Características de la cocina de inducción



Panel de control y modo de funcionamiento

Botón de Encendido/ apagado	Para encender o apagar el aparato.
Botón Seleccionar	Inicie el funcionamiento de diferentes modos de cocción (Power/Temp.).
Botón de bloqueo	Para introducir o cancelar el modo de bloqueo para niños (presione 3 segundos para cancelar).
Botón de temporizador	Para introducir o cancelar el modo de temporizador (presione 3 segundos para cancelar).
Botón «+» o «-»	Para establecer el nivel de potencia, temperatura o tiempo de cocción.

Instrucciones de funcionamiento del producto

Después de insertar el enchufe, se emitirá un «pitido» y todos los indicadores parpadearán una vez, indicando que el aparato está conectado a una fuente de alimentación. Coloque una batería de cocina adecuada en el centro de la zona de cocción. La pantalla muestra [ON] cuando se presiona una vez la tecla [On/Off], el aparato pasa al modo de selección. Presione las teclas de función correspondientes para iniciar el funcionamiento. Detenga el funcionamiento y cambie al modo de espera presionando la tecla [On/Off] después de cocinar.

3. Modo de cocción

3.1 Potencia: Presione la tecla [Select] hasta que se ilumine el indicador de [Power], la pantalla mostrará [1600] que representa que la potencia predeterminada es 1600 W. El usuario puede presionar [+] o [-] para ajustar 10 niveles de potencia de 200 W a 2000 W. Para cancelar este modo, el usuario puede presionar otras teclas de función o la tecla [On/Off] para detener el funcionamiento.

3.2 Temp.: Presione la tecla [Select] hasta que se ilumine el indicador de [Temp.], la pantalla mostrará [180°] que representa que la temperatura predeterminada es 180 °C. El usuario puede presionar [+] o [-] para ajustar 10 niveles de temperatura de 60 °C a 240 °C. Para cancelar este modo, el usuario puede presionar otras teclas de función o la tecla [On/Off] para detener el funcionamiento.

Función de temporizador (solo para modo Hot pot, Stir fry y Fry):

El usuario puede configurar el tiempo de cocción cuando se selecciona el modo de potencia. Presione la tecla [Preset/Timer] una vez para acceder a la función del temporizador, se iluminará el indicador sobre la tecla [Set-time]. La pantalla mostrará [00:00], el usuario puede presionar [+] y [-] para establecer el tiempo deseado, 1 minuto por cada pulsación. Al mantener presionada la tecla [+] o [-], el usuario puede configurar el tiempo rápidamente a 10 minutos por cada vez. El tiempo se puede ajustar de 0 minutos a 3 horas. Después de la configuración, el usuario puede presionar la tecla [Set-timer] una vez para confirmar o esperar hasta que la pantalla deje de parpadear. Después de oírse el «pitido», el aparato detendrá su funcionamiento y cambiará automáticamente al modo de espera cuando finalice la cuenta atrás. Para cancelar esta función, el usuario debe mantener presionada la tecla [Set-time] durante 3 segundos.

Función de bloqueo:

Para activar el bloqueo, el usuario puede presionar la tecla [Lock]. Esto bloqueará el aparato y no se permitirá el funcionamiento de todas las teclas de función, excepto la tecla [On/Off]. Mantenga presionado durante 3 segundos para desbloquear.

4. Selección de utensilios de cocina

4.1 Material apto:

- ◇ Acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes/ollas de fondo plano con un diámetro inferior de 12 cm a 22 cm.
- ◇ Por lo tanto, sugerimos usar los recipientes aptos, no intente usar otro recipiente en su lugar (especialmente los recipientes con sensores de presión).



Olla de acero inoxidable



Sartén de hierro fundido



Acero inoxidable magnético
Sartén de acero



Acero inoxidable magnético
Sartén de hierro



Sartén de junta de hierro

4.2 Recomendamos realizar todo de acuerdo a los requisitos descritos a continuación.

- ◇ La sartén/olla debe ser adecuada para cocinas de inducción.
- ◇ La sartén/olla deberá probarse para ver si ocurren fenómenos inusuales.
- ◇ La sartén/olla deberá ser plana y venir con la tapa de ventilación de gas

5. Mantenimiento y cuidado diario

1. Retire el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad. No la limpie hasta que la superficie se enfríe.
2. Placa de vidrio, panel y carcasa:
 - ① Paño suave para pequeñas manchas.
 - ② Para suciedad grasienta, seque con un paño limpio y húmedo con detergente neutro.
3. Mientras el ventilador del radiador funciona, el polvo y la suciedad se introducen en el respiradero de gas, límpielo regularmente con un cepillo o un bastoncillo de algodón.
4. Recuerde no lavar la unidad directamente con agua para evitar daños.
5. Para proteger la cocina de inducción, asegúrese de que haya un buen contacto entre el enchufe y la toma de corriente antes de usar.
6. No tire del cable de alimentación directamente mientras el dispositivo esté funcionando. Para alargar la vida útil del electrodoméstico, primero presione el botón «ON/OFF», a continuación tire del cable de alimentación.
7. Para alargar el tiempo de funcionamiento, el ventilador seguirá funcionando para enfriar la placa, es mejor desconectarlo después de que el ventilador deje de funcionar.
8. Tire del cable de alimentación y guárdelo cuando no lo use durante mucho tiempo.
9. Algunos modelos tienen un diseño estructural contra la entrada de cucarachas, en caso necesario, pueden poner algo como una bola de naftalina para expulsar a las cucarachas.

6. Resolución de problemas y tratamiento

Durante el funcionamiento, si se produce algún error, consulte la siguiente tabla antes de solicitar un servicio mantenimiento o reparación. A continuación se encuentran los errores comunes y las comprobaciones que deberán realizarse.

Síntomas	Comprobaciones	Solución
Después de conectar la alimentación y presionar la tecla de «Encendido», el aparato no responde.	¿La electricidad está en suspensión?	Comprobar de nuevo después de reanudar la electricidad.
	¿Se ha roto el fusible?	Compruebe la raíz del problema cuidadosamente. Si el problema no se puede solucionar, comuníquese con el Centro de servicio para su correspondiente comprobación y reparación.
	¿Está el enchufe bien conectado?	

El calor se interrumpe durante el uso normal y se escuchará un "pitido".	¿Se utilizan utensilios de cocina incompatibles o no se utilizan utensilios de cocina?	Reemplace los utensilios de cocina compatibles con la cocina de inducción.
	¿Los utensilios de cocina no están colocados de manera correcta en el centro de la zona de calentamiento?	Coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de calentamiento definida.
	¿Se están calentando los utensilios de cocina pero se están retirando continuamente?	Coloque los utensilios de cocina dentro de la zona de calentamiento.
El aparato no calienta o no funciona.	¿Están vacíos los utensilios de cocina o la temperatura es demasiado alta?	Compruebe si se está utilizando mal el aparato.
	¿Está obstruida la entrada de aire/escape o se ha acumulado suciedad en ella?	Retire los objetos que obstruyen la entrada de aire/ventilación de escape. Maneje el aparato de nuevo una vez se haya enfriado.
	¿La cocina funciona durante más de 2 horas sin recibir ninguna instrucción externa?	Restablezca los modos de cocción o use la función de temporizador.
Saltan códigos de error.	E0 Error de circuito interno E1 Sin utensilios de cocina o se han utilizado utensilios de cocina incompatibles E2 Sobrecalentamiento interno E3 Sobretensión E4 Tensión baja E5 Sensor de placa superior abierto/cortocircuito E6 IGBT sensor circuito abierto/cortocircuito E7 Sobrecalentamiento de la placa superior	Cuando se muestre el mensaje de error E1, E2 y E7, compruebe si el utensilio de cocina no es adecuado o vuelva a encender el aparato después de que se haya enfriado de manera natural. Cuando se muestre el mensaje de error E0, E3-E6, comuníquese con el Centro de servicio para su correspondiente comprobación y reparación.

Si las soluciones/controles anteriores no pueden solucionar el problema, desenchufe el aparato de inmediato, comuníquese con el Centro de servicio para su correspondiente comprobación y reparación, tome nota del código de error e informe de ello a Service Center Ltd. Para evitar cualquier peligro y daño al aparato, no lo desmonte ni lo repare usted mismo.

7. Especificaciones de producto

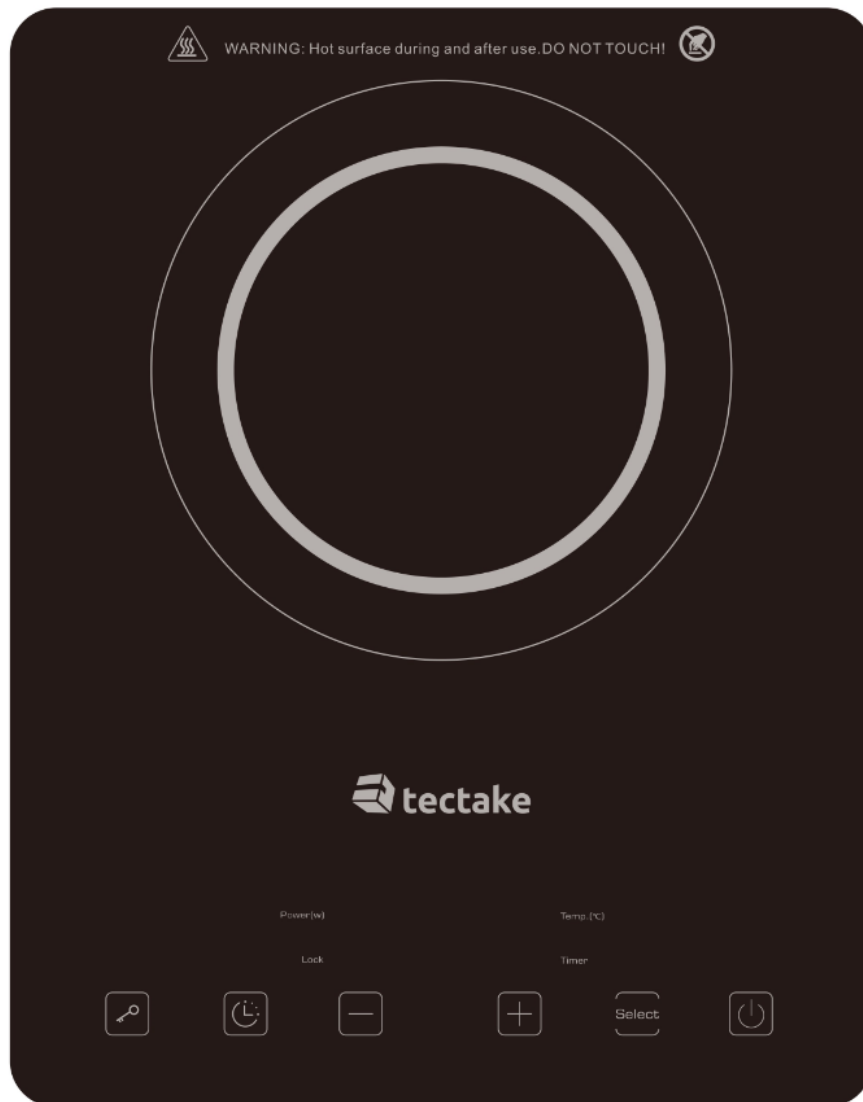
Modelo	403579
Tensión nominal	220-240 V~50/60 Hz
Potencia	2000 W

Persona de contacto

Ibérica de Distribuciones online del Hogar, SLU,
Méndez Álvaro 20,
Madrid 28045,
Número de teléfono: +34 912907933
correo electrónico: mail@idoh.es

Fornello ad induzione

MANUALE DI ISTRUZIONI



- ◆ Leggere il manuale delle operazioni attentamente prima dell'uso e conservarlo in un luogo sicuro per consultarlo all'occorrenza.
- ◆ Alcune immagini in questo manuale potrebbero non essere perfettamente corrispondenti all'oggetto reale.

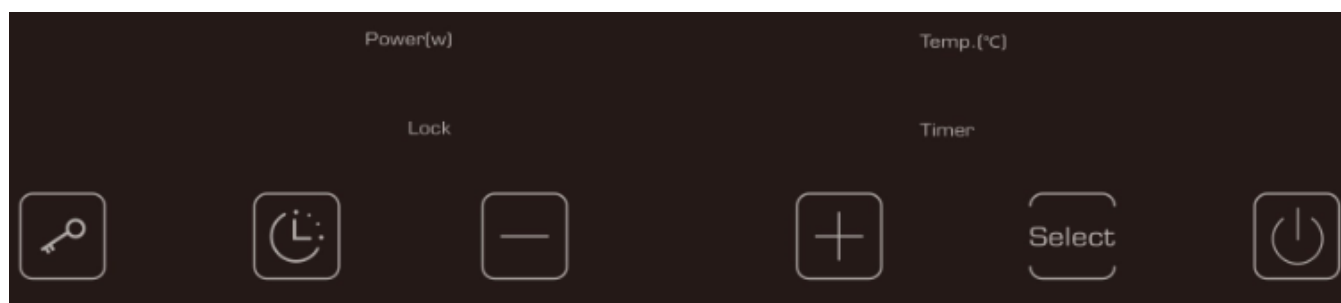
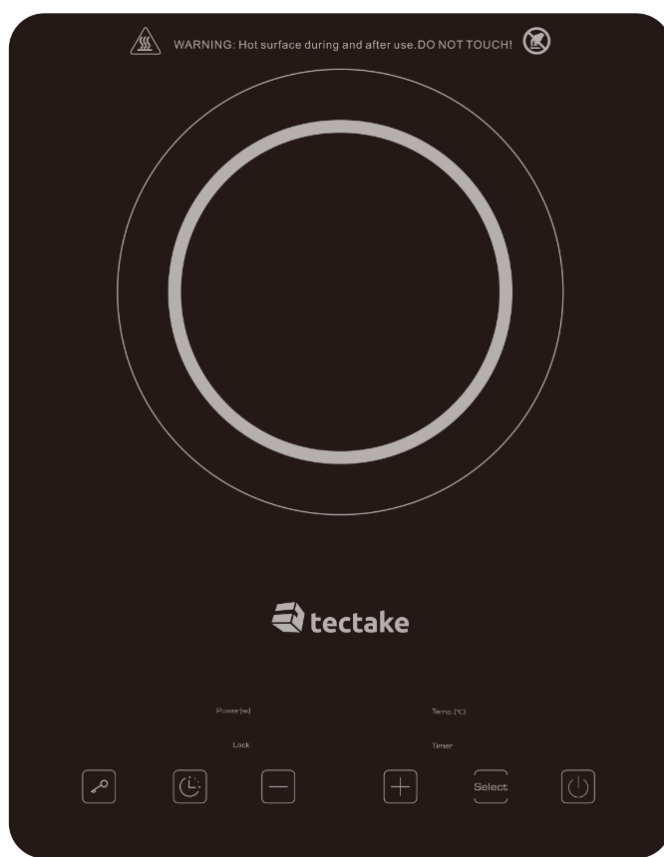
1. Precauzioni di sicurezza

Attenzione:

Spegnere il fornello ad induzione in caso di una qualsiasi crepa nel pannello di cottura superiore.

1. Non porre l'unità in qualsiasi luogo che sia nelle vicinanze di gas o di calore per evitare danni o malfunzionamento.
2. Per ridurre il rischio di danni la spina deve essere inserita in una presa elettrica singola. La corrente elettrica nominale non deve essere inferiore ai 10A.
3. Porre l'unità su di una superficie piana, la distanza tra l'unità e gli oggetti circostanti non deve essere inferiore ai 10cm
4. Non immergere il fornello ed il cavo elettrico in acqua, non fare entrare liquidi all'interno del dispositivo stesso causando cortocircuito con le parti elettriche interne, il cavo di alimentazione deve essere scollegato prima delle operazioni di pulizia.
5. Non coprire lo sfiato del gas con nessun oggetto durante la cottura, ciò può causare pericolo.
6. Per evitare pericoli aprire il coperchio prima di riscaldare cibo in scatola.
7. Se il dispositivo non funziona dopo una ispezione autonoma contattare immediatamente uno dei nostri centri di assistenza, non aprire l'unità per evitare ogni possibile danno.
8. Assicurarsi di utilizzare il cavo di alimentazione raccomandato dal produttore del dispositivo se lo si deve sostituire perché danneggiato.
9. Il metallo riscaldato in modo diretto o indiretto può causare pericolo.
10. Non porre oggetti in metallo sulla piastra, tenere oggetti alla distanza minima di 10cm.
11. Non riscaldare una pentola vuota, ciò causerà malfunzionamento o pericolo.
12. Pulire regolarmente l'unità per evitare che lo sporco possa entrare nella ventola e disturbarne il normale funzionamento.
13. Non toccare la piastra quando l'unità è in funzione per evitare di scottarsi.
14. Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo da soli per evitare pericolo o scottature.
15. I portatori di pacemaker cardiaco devono utilizzare l'unità dopo aver avuto conferma dal proprio medico che essa non ha alcun effetto sulla loro salute.
16. Non utilizzare l'unità sul fornello a gas o su superficie metallica per evitare pericoli.
17. Non porre carta, tessuti o altri oggetti al di sotto della base della piastra per riscaldarli per evitare il pericolo di incendio.
18. Non porre l'unità su tessuti o tappeti per evitare di bloccare la ventola di raffreddamento.
19. Evitare assolutamente di colpire la piastra dell'unità, in caso di crepe spegnere l'unità immediatamente e staccare la presa, successivamente contattare i centri di assistenza della nostra azienda.
20. Non toccare il pannello di controllo con nessuno strumento tagliente.
21. Non porre nessun oggetto metallico sull'unità mentre è accesa.

2. Caratteristiche del fornello ad induzione



Pannello di controllo e Modalità di funzionamento

Pulsante acceso/spento	Per accendere o spegnere il dispositivo.
Pulsante Select	Attiva il funzionamento in una diversa modalità di cottura (Power/Temp.).
Pulsante Lock	Per attivare o disattivare la modalità blocco bambini (tenere premuto 3 secondi per disattivare).
Pulsante Timer	Per attivare o disattivare la modalità timer (tenere premuto 3 secondi per disattivare).
Pulsanti "+" or "-"	Per regolare il livello di potenza, la temperatura o il tempo di cottura.

Istruzioni per l' utilizzo del prodotto

Dopo aver inserito la spina in una presa di corrente verrà emesso un "bip" e tutti gli indicatori si illumineranno brevemente, indicando che il dispositivo è collegato con una fonte di corrente. Porre una pentola adatta al centro della zona di cottura. Lo schermo mostra [ON] quando il pulsante [On/Off] viene premuto una volta, il dispositivo va poi in modalità selezione. Premere i pulsanti funzione corrispondenti per iniziare l'operazione. Interrompere l'operazione e passare alla modalità standby premendo il pulsante [On/Off] dopo aver cucinato.

3. Modalità cottura

3.1 Accensione: Premere il pulsante [Select] fino a quando non si illumina l'indicatore [Power], lo schermo mostrerà [1600], che rappresenta la potenza predefinita di 1600W. L'utente può premere [+] o [-] per regolare 10 livelli di Potenza da 200W a 2000W. Per disattivare questa modalità l'utente può premere altri pulsanti funzione o il pulsante [On/Off] per arrestare l'operazione.

3.2 Temp.: Premere il pulsante [Select] fino a quando l'indicatore [Temp.] si illumina, lo schermo mostrerà [180°] che rappresenta la temperatura preimpostata di 180°C. L'utente può premere [+] o [-] per regolare 10 livelli di temperatura da 60°C a 240°C. Per disattivare questa modalità, l'utente può premere altri pulsanti funzione o il pulsante [On/Off] per arrestare l'operazione.

Funzione Timer (solo per la modalità pentola calda, soffritto e frittura):

L'utente può impostare il tempo di cottura quando è selezionata la modalità power. Premere il pulsante [Preset/Timer] una volta per accedere alla funzionalità timer, l'indicatore al di sopra del pulsante [Set-time] si illuminerà. Lo schermo mostrerà [00:00], l'utente può premere [+] e [-] per impostare la durata desiderata, in intervalli da 1 minuto. Tenendo premuti i pulsanti [+] o [-], l'utente può regolare la durata più velocemente in intervalli da 10 minuti. La durata può essere regolata da 0 minuti fino a 3 ore. Dopo aver impostato, l'utente può premere il pulsante [Set-timer] una volta per confermare o attendere fino a quando lo schermo non smette di lampeggiare. Dopo il segnale acustico "bip", il dispositivo terminerà le operazioni e passerà automaticamente alla modalità standby alla fine del conto alla rovescia impostato. Per disattivare questa modalità l'utente può tenere premuto il pulsante [Set-time] per 3 secondi.

Funzione Lock:

Per attivare la funzione di blocco lock, l'utente può premere il pulsante [Lock]. Questo bloccherà il dispositivo e nessun pulsante funzione funzionerà ad eccezione del pulsante [On/Off]. Tenerlo premuto per 3 secondi per sbloccare.

4. Selezione di pentole

4.1 Materiale adeguato:

- ◇ Acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inossidabile, pentole/padelle con base piatta con diametro base dai 12 ai 22.
- ◇ Consigliamo di utilizzare una pentola adeguata, non provare ad usare altre pentole differenti (specialmente non pentole a pressione.)



Pentola in acciaio inossidabile



Pentola in ghisa



Pentola magnetica in acciaio inox



Pentola magnetica in ferro inox



Pentola in ferro

4.2 Osservare i requisiti richiesti di seguito per l'utilizzo con questo dispositivo.

- ◇ La pentola/padella deve essere adatta ad un fornello ad induzione.
- ◇ La pentola/padella deve essere prima provata per escludere che non si verifichino dei fenomeni inusuali.
- ◇ La pentola/padella deve essere piatta e deve essere provvista di coperchio con valvola di sfiato

5. Manutenzione e cura giornaliera

1. Rimuovere il cavo di alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'unità. Non pulirla fino a quando la superficie non si è raffreddata.
2. Piastra in vetro, pannello e corpo:
 - ① Panno morbido per macchie leggere.
 - ② Per macchie di grasso e sporco pesante utilizzare un panno pulito umido con detergente neutro.
3. Quando la ventola è in funzione, la polvere e lo sporco rimangono sulla ventola di sfiato, pulirla regolarmente con una spazzola o con un bastoncino di cotone.
4. Ricordarsi di non lavare l'unità direttamente con acqua per evitare di causare danni.
5. Per proteggere il fornello ad induzione assicurarsi di avere un buon contatto tra la spina e la presa prima dell'utilizzo.
6. Non staccare la spina direttamente durante l'utilizzo. Per estendere la durata di vita del dispositivo premere prima il pulsante "ON/OFF", solo successivamente staccare la spina.
7. Per allungare il tempo di utilizzo, la ventola funziona a lungo per raffreddare la piastra, è meglio staccare la spina dopo che la ventola ha terminato di funzionare.
8. Staccare il cavo di alimentazione e riporlo in luogo sicuro quando non lo si utilizza per lungo tempo.
9. Alcuni modelli sono disegnati strutturalmente contro gli scarafaggi, se è necessario si possono applicare pesticidi come naftalina per espellere gli scarafaggi.

6. Risoluzione dei problemi-cosa fare

Durante l'utilizzo, se avviene qualche errore, controllare la tabella seguente prima di richiedere assistenza. Di seguito sono elencati errori comuni e le contromisure da adottare.

Problema	Cosa controllare	Soluzione
Dopo aver inserito la presa e aver premuto il pulsante "power", il dispositivo non risponde.	C'è la corrente?	Utilizzare dopo aver riattivato la corrente.
	Il fusibile è rotto?	Controllare con cautela le cause. Se il problema persiste contattare il servizio di assistenza per controlli e riparazioni.
	La spina è ben inserita?	

La cottura si interrompe durante il normale utilizzo e si sente un "Bip".	La pentola è incompatibile o non si sta usando nessuna pentola?	Utilizzare una pentola compatibile per il fornello ad induzione.
	La pentola è ben posizionata rispetto al centro della zona di cottura?	Porre la pentola al centro della zona di cottura definita.
	La pentola si sta riscaldando ma viene continuamente rimossa?	Porre una pentola all'interno della zona di cottura.
Nessuna operazione mentre la cottura è attivata.	La pentola è vuota o la temperatura è troppo alta?	Controllare che il dispositivo non sia usato in modo improprio.
	La presa d'aria/la ventola di raffreddamento sono ostruite o si è accumulato sporco?	Rimuovere ciò che ostruisce la presa d'aria/ventola di raffreddamento. Riattivare il dispositivo nuovamente dopo che si è raffreddato.
	Il fornello sta funzionando da oltre 2 ore senza alcun comando esterno?	Ripristinare le modalità di cottura o utilizzare la funzione timer.
Si presentano dei codici errore.	E0 Errore circuito interno E1 Nessuna pentola o pentola utilizzata non compatibile E2 Surriscaldamento interno E3 Sovratensione E4 Sotto tensione E5 Circuito sensore della piastra superiore aperto/cortocircuito E6 Circuito sensore IGBT aperto/cortocircuito E7 Piastra superiore surriscaldata	In presenza dei codici di errore E1, E2 e E7, controllare se la pentola non è compatibile, o riaccendere il dispositivo nuovamente dopo che si è raffreddato naturalmente. In presenza dei codici E0, E3-E6, contattare il servizio di assistenza per controlli e riparazioni.

Se i rimedi/controlli menzionati non risolvono il problema, staccare la presa del dispositivo immediatamente, contattare il centro di assistenza per ispezioni e riparazioni, annotare il codice di errore e riferirlo a Service Centre Ltd. Per evitare ogni pericolo o danno al dispositivo, non smontarlo o ripararlo da sé.

7. Specifiche del prodotto

Modello	403579
Tensione nominale	220-240 V~50/60 Hz
Potenza	2000 W

referente

TecTake Italia S.r.l.
Via Innsbruck 29/B
39100 Bolzano
Numero di telefono: +39 0471 1800175
E-Mail: mail@tectake.it