



**Induction Cooking Top
7020.0130**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1	Specification.....	3
2	Importance.....	3
3	How to use	3
4	Usable and non-usable utensils	4
5	How to clean	4

NEDERLANDS

1	Specificatie	5
2	Belangrijk	5
3	Hoe gebruikt u het apparaat	5
4	Bruikbaar en onbruikbaar keukengerei	6
5	Hoe schoon te maken	6

DEUTSCH

1	Technische Daten	7
2	Wichtige Hinweise	7
3	Bedienung	7
4	Geeignetes und ungeeignetes Kochgeschirr	8
5	Reinigung	8

FRANÇAIS

1	Spécification.....	9
2	Importance.....	9
3	Comment l'utiliser.....	9
4	Ustensiles utilisables et non utilisables.....	10
5	Comment nettoyer la plaque	10

1 Specification

- 1) Item No.: VIL 24-7
- 2) Article No.: 7020.0130
- 3) Power Rate: 500W - 3500W
- 4) Voltage: 220-240V ~ / 50Hz
- 5) Temperature: 60°C-240°C

2 Importance

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

1. Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
4. Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
5. Do not use the cooker closed to flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the cooker together with a pot.
9. Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
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 and 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 cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
18. The power cord must be replaced by qualified technicians.
19.  The surface is liable to get hot during use.
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.

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

3 How to use

1. Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket.
2. Pressing On/Off, the light of HEATING will shine, indicating the induction cooker is entering the state of HEATING, the default power of heating is 2000W. Adjust the power rate from level 500-3500 by press "+" or "-". 3). Pressing , the light of HEATING and TIMER will shine at the same time, indicating the induction cooker is entering the state of TIMER with the function of HEATING, you can adjust the time from 0 minute to 180 minutes by press "+" or "-". The TIMER and HEATING will display alternately.
3. Pressing  again, the light of TEMP will shine, indicating 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 press the "+" or "-".
4. Pressing  for the third time, the light of TEMP and TIMER will shine at the same time, indicating the induction cooker is entering the state of TIMER with the function of TEMP, you can adjust the time from 0 minute to 180 minutes by press "+" or "-". The TIMER and TEMP will display alternately.
5. After you select the function, pressing  until you see "Loc" is displayed, then the induction cooker is entering the state of LOCK, "Loc" and the function you selected will display alternately.

6. The induction cooker has no response if press any other button during this state except On/Off. If you want to select other function or want to close the unit, press  again, until it make a sound “bi” for 2 times, then every button will be work normally.
7. When pressing 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 off.
8. The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
9. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

Warning: The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power, a buzzer sounds and on the display occurs “E02”. Should this happen, wait for some minutes and cool the appliance down. After that, the appliance works without problems.

4 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 26cm.



2. Non-usable Pans

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



5 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 gasoline, 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).

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

1 Specificatie

- 1) Item Nr.: VIL 24-7
- 2) Artikel Nr.: 7020.0130
- 3) Vermogen: 500W - 3500W
- 4) Voltage: 220-240V ~ / 50Hz
- 5) Temperatuur: 60°C-240°C

2 Belangrijk

Lees de volgende instructies zorgvuldig voor u de inductie kookplaat gebruikt.

- 1. Doe de stekker er niet in met natte handen, om een elektrische schok te voorkomen.
- 2. Doe de stekker niet in een stopcontact waar al vele apparaten aan verbonden zijn.
- 3. Gebruik het apparaat niet als het koord van de stekker beschadigd is of als de stekker niet veilig in het stopcontact past.
- 4. Doe de kookplaat niet open om zelf onderdelen te vervangen.
- 5. Gebruik de kookplaat niet in de buurt van vuur of natte plaatsen.
- 6. Gebruik de kookplaat niet waar kinderen erbij kunnen, en laat kinderen deze niet alleen gebruiken.
- 7. Zet het apparaat niet op een instabiele plaats.
- 8. Verplaats de kookplaat niet als er een pan op staat.
- 9. Verhit geen lege pot en oververhit geen lege pot, om droog koken te voorkomen.
- 10. Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels, deksels, kannen en aluminium folie op de bovenste plaat.
- 11. Zorg dat er voldoende ruimte om de unit heen is voor u het gebruikt. Houd de voorkant of de rechter- of linkerkant vrij.
- 12. Gebruik de unit niet op tapijt of tafelkleed (vinyl) of een andere plaats die niet tegen hitte kan.
- 13. Plaats geen papier tussen de pot of pan en de unit. Het papier kan dan verbranden.
- 14. Als de oppervlakte gebarsten is, moet u de unit meteen uitzetten en naar het servicecentrum brengen.
- 15. Blokkeer de luchtinlaat of uitlaat niet.
- 16. Raak de bovenste plaat niet aan nadat u de pot of pan hebt weggehaald, omdat de plaat nog steeds heel heet zal zijn.
- 17. Plaats de unit niet in de buurt van objecten die beïnvloed worden door magneten, zoals: radio's, televisies, pinpassen en cassettebandjes.
- 18. De stekker moet vervangen worden door gekwalificeerde technici.
- 19.  De oppervlakte wordt heet tijdens het gebruik.
- 20. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die te weinig ervaring of kennis hebben, tenzij ze instructies krijgen van of begeleid kunnen worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Waarschuwing: Zorg dat kinderen niet met het apparaat spelen.

3 Hoe gebruikt u het apparaat

- 1. Zet het geschikte kookgerei op de plaat of de inductiekoker, en doe de stekker in een goed stopcontact.
- 2. Druk op Aan/Uit, het lichtje van VERHITTEN zal aan gaan, wat aangeeft dat de inductiekoker VERHIT wordt, en het standaard verhittingsvermogen is 2000W. Pas het vermogen aan tussen 500-3500 door te drukken op "+" of "-". 3). Druk op , de lichtjes van VERHITTEN en TIMER zullen tegelijkertijd licht geven, wat aangeeft dat u de TIMER kunt instellen in de functie VERHITTEN, u kunt de tijd instellen tussen de 0 minuten en 180 minuten door op "+" of "-" te drukken. De TIMER en VERHITTEN zullen op de display te zien zijn.
- 3. Druk nogmaals op , het lichtje van TEMP zal aan gaan, wat aangeeft dat de inductiekoker warm wordt. De standaard temperatuur is 100°C, Pas de temperatuur aan tussen de 60°C en 240°C door op de "+" of "-" te drukken
- 4. Druk een derde keer op , zodat de lichtjes van TEMP en TIMER tegelijk aan gaan, om aan te geven dat de koker in de TIMER stand staat binnen de functie TEMP, u kunt de tijd instellen tussen de 0 minuten en 180 minuten door op "+" of "-" te drukken. De TIMER en TEMP zullen op de display te zien zijn.

- Als u de functie heeft geselecteerd, drukt u op  Tot u "Slot" op de display ziet. De inductiekookplaat is dan in de SLOT stand. Deze functie zal op de display te zien zijn.
- De koker zal in deze functie niet reageren als er op een knop wordt gedrukt, behalve als u op Aan/Uit drukt.

Als u een andere functie wilt selecteren, moet u eerst weer op  drukken, totdat het 2 keer het geluid "bi" maakt, en dan zal iedere knop weer gewoon werken

- Als u op Aan/Uit drukt terwijl de kookplaat werkt, zal deze meteen stoppen. Hierna zal de ventilator het apparaat een minuut lang koelen en daarna is het uit.
- De inductiekoker zal automatisch uitgaan als het 2 uur niet gebruikt wordt, als de Timer niet boven de 120 minutes is ingesteld.
- De oppervlaktes kunnen heet worden als het apparaat werkt

Waarschuwing: Het apparaat is beschermd tegen oververhitting. Als de pot of pan te heet wordt zal het apparaat uit gaan, een geluid maken en "E02" op de display laten zien. Als dit gebeurt moet u een paar minuten wachten en het apparaat laten koelen. Daarna zal het apparaat zonder problemen werken.

4 Bruikbaar en onbruikbaar keukengerei

- Bruikbare Pannen**
Staal of gietijzer, geëmailleerd ijzer, roestvrij staal, pannen/potten met platte bodem en een doorsnede van 12 tot 26cm.



- Onbruikbare Pannen**
Hittebestendig glas, keramische container, koper, aluminium pannen/potten. Pannen/potten met een ronde bodem met een doorsnede van minder dan 12cm.



5 Hoe schoon te maken

- Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de unit helemaal afgekoeld is. Maak altijd schoon na gebruik
- Als de potten/pannen niet schoongemaakt worden na gebruik, kunnen ze verkleuren of vlekken vertonen.
- Gebruik geen benzine, verdunner, schrob-borstel of polijstpoeder om de inductiekoker schoon te maken.
- Maak schoon met afwasmiddel en een vochtige doek.
- Gebruik stofzuiger om viezigheid uit de luchtinlaat of uitlaat te zuigen.
- Spoel nooit water over de unit (Als er water in komt, kan dit voor storing zorgen).

Apparaten zijn niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening. Dit apparaat hoort gebruikt te worden in het huishouden en in combinatie met vergelijkbare apparaten:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkplaatsen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere omgevingen waar mensen verblijven;
- bed & breakfast.

1 Technische Daten

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1) Artikel Nr.: | VIL 24-7 |
| 2) Modellkennung: | 7020.0130 |
| 3) Nennleistung: | 500W - 3500W |
| 4) Nennspannung /-frequenz: | 220-240V ~ / 50Hz |
| 5) Temperatur: | 60°C-240°C |

2 Wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor Inbetriebnahme der Induktionskochplatte sorgfältig durch:

1. Nicht mit nassen Händen einstecken. **Stromschlaggefahr!**
2. Nicht in eine Steckdose einstecken, an die mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
3. Nicht benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht sicher in die Steckdose passt.
4. Das Gerät nie öffnen, um Einzelteile eigenständig zu ersetzen.
5. Die Kochplatte nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Nässe verwenden.
6. Die Kochplatte außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen, Kinder dürfen die Kochplatte nicht ohne Beaufsichtigung benutzen.
7. Nicht auf unebene Flächen stellen.
8. Die Kochplatte nicht mit dem Kochgeschirr darauf bewegen.
9. Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen oder überhitzen, um Anbrennen zu verhindern.
10. Keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolie auf der Glasplatte ablegen.
11. Das Gerät mit ausreichendem Abstand zu anderen Gegenständen benutzen. Die Vorderseite und entweder die rechte oder die linke Seite des Geräts freilassen.
12. Das Gerät nicht auf einem Teppich oder einer Tischdecke (Vinyl) oder einer anderen Ablagefläche mit geringer Hitzebeständigkeit benutzen.
13. Kein Papier zwischen den Topf/die Pfanne und das Gerät legen. Das Papier könnte anfangen zu brennen.
14. Bei Beschädigung der Glasplatte das Gerät sofort ausschalten und sofort zu einer Fachwerkstatt bringen.
15. Lufteinlass- und Abluftschlitze nicht abdecken.
16. Die Kochplatte nicht direkt nach Entfernen des Topfes/der Pfanne berühren, da die Kochplatte noch sehr heiß sein wird.
17. Auf ausreichenden Abstand zu Objekten achten, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren, wie: Radios, Fernseher, Kreditkarten oder Kassettenrecorder.
18. Das Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Werkstatt ersetzt werden.
19.  Die Oberfläche wird während des Gebrauchs sehr heiß.
20. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (Kinder eingeschlossen) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, außer sie werden beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person bezüglich des Gebrauchs des Gerätes unterwiesen.

Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.

3 Bedienung

1. Bitte nur geeignetes Kochgeschirr auf die Kochplatte stellen und das Netzkabel an eine passende Steckdose anschließen.
2. Wenn Sie On/Off drücken, leuchtet die Lampe von HEATING auf, was bedeutet, dass die Kochplatte sich in der Erhitzungsphase befindet., die automatische Leistung beträgt 2000W. Sie können die Leistung auf 500-3500 einstellen, indem Sie "+" oder "-" drücken.
3. Wenn Sie  drücken, leuchten die Lampen von HEATING und TIMER gleichzeitig auf, was bedeutet, dass der TIMER (Laufzeit) läuft sowie die HEATING (Erhitzen)-Funktion aktiviert ist. Sie können die Zeit auf 0 bis 180 Minuten einstellen, indem Sie "+" oder "-" drücken. TIMER und HEATING werden abwechselnd angezeigt.
4. Wenn Sie  erneut drücken, leuchtet die Lampe von TEMP auf, was bedeutet, dass die Temperatur-Funktion aktiviert ist, die automatische Temperatur ist 100°C. Sie können die Temperatur auf 60°C bis 240°C einstellen, indem Sie "+" oder "-" drücken.

- Wenn Sie  ein drittes Mal drücken, leuchten die Lampen von TEMP und TIMER gleichzeitig auf, was bedeutet, dass der TIMER läuft sowie die TEMP-Funktion aktiviert ist. Sie können die Zeit auf 0 bis 180 Minuten einstellen, indem Sie "+" oder "-" drücken. TIMER und TEMP werden abwechselnd angezeigt.
- Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie  bis "Loc" angezeigt wird, dann ist die LOCK-Funktion aktiviert, "Loc" und die gewählte Funktion werden abwechselnd angezeigt. Die Kochplatte reagiert dann nicht, wenn Sie während dieser Einstellung einen Knopf drücken, mit Ausnahme von On/Off. Wenn Sie eine andere Funktion auswählen möchten oder das Gerät ausschalten möchten, drücken Sie  erneut, bis ein Piepton zweimal ertönt, dann können Sie wieder jeden Knopf normal benutzen.
- Wenn Sie On/Off während des Betriebs drücken, schaltet sich das Gerät sofort aus. Nachdem es aufgehört hat zu arbeiten, kühlt die Lüftung die Kochplatte 1 Minute lang herunter und dann schaltet sich das Gerät komplett aus.
- Wenn das Gerät für 2 Stunden ohne Betrieb ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. vorausgesetzt der Timer ist nicht auf über 120 Minuten eingestellt.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist möglicherweise sehr hoch während des Gebrauchs.

Warnung: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn sich die Pfanne/der Topf zu stark erhitzt, schaltet sich das Gerät aus, ein Signalton ertönt und "E02" wird auf dem Display angezeigt. Sollte dies geschehen, warten Sie ein paar Minuten und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach funktioniert das Gerät wieder einwandfrei.

4 Geeignetes und ungeeignetes Kochgeschirr

- Geeignetes Geschirr
Pfannen/Töpfe aus Stahl oder Gusseisen, emailliertem Gusseisen, Edelstahl. Pfannen/Töpfe mit flachem Boden mit einem Durchmesser von 12 bis 26cm.



- Ungeeignetes Kochgeschirr
Pfannen/Töpfe aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Kupfer, Aluminium. Pfannen/Töpfe mit gewölbtem Boden mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.



5 Reinigung

- Entfernen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Kochplatte vollständig heruntergekühlt ist. Reinigen Sie die Kochplatte nach jedem Gebrauch.
- Der Gebrauch von Pfannen/Töpfen ohne vorherige Reinigung kann Verfärbungen und eingebrannte Flecken zur Folge haben.
- Benutzen Sie bei der Reinigung der Induktionskochplatte auf keinen Fall Benzin, Verdünner, Scheuerbürste oder Polierpulver.
- Benutzen Sie bei der Reinigung Geschirrspülmittel und ein feuchtes Tuch.
- Benutzen Sie den Staubsauger, um Dreck von den Lufteinlass- und Abluftschlitzen abzusaugen.
- Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen (Wasser im Inneren kann Fehlfunktionen zur Folge haben).

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder in ähnlichen Umfeldern bestimmt, wie:

- Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- für Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
- Bed and Breakfast und ähnliche Umgebungen.

1 Spécification

- 1) Article n°.: VIL 24-7
- 2) Article No.: 7020.0130
- 3) Puissance: 500W - 3500W
- 4) Voltage: 220-240V ~ / 50Hz
- 5) Température: 60°C-240°C

2 Importance

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la plaque à induction.

1. Ne le branchez pas avec les mains mouillées afin d'éviter un choc électrique.
2. Ne le branchez pas dans une prise de courant où plusieurs autres appareils sont branchés.
3. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la prise ne peut pas être installée correctement.
4. N'ouvrez pas la plaque pour remplacer les pièces de rechange par vous-même.
5. Ne pas utiliser la plaque près des flammes ou sur des endroits mouillés.
6. Ne pas utiliser lorsque les enfants peuvent facilement toucher la plaque, ou ne laissez pas les enfants utiliser la plaque par eux-mêmes.
7. Ne pas placer sur des surfaces instables.
8. Ne pas déplacer la plaque avec une casserole
9. Ne pas chauffer une casserole vide ou surchauffer pour éviter l'ébullition à sec.
10. Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes et feuilles d'aluminium sur la plaque supérieure.
11. Utilisez l'appareil avec suffisamment d'espace autour. Maintenez la face avant et le côté droit ou gauche de l'unité à l'écart.
12. N'utilisez pas l'appareil sur un tapis ou une nappe (vinyle) ou tout autre article résistant à la chaleur.
13. Ne placez pas une feuille de papier entre la casserole et la poêle et l'appareil. Le papier risque d'être brûlé.
14. Si la surface est fêlée, éteignez et emmenez-la immédiatement au centre de service.
15. Ne bloquez pas l'entrée d'air ou l'évent d'échappement.
16. Ne touchez pas la plaque supérieure juste après avoir enlevé la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera toujours très chaude.
17. Ne placez pas la plaque à proximité des objets affectés par l'aimant, tels que: les radios, téléviseurs, cartes bancaires automatiques ou cassettes.
18. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien qualifié.
19.  La surface est susceptible de se réchauffer pendant l'utilisation.
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 d'avoir reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité

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

3 Comment l'utiliser

1. Veuillez mettre des ustensiles de cuisine appropriés sur la plaque à induction et brancher la fiche à la prise appropriée.
2. En appuyant sur Marche/Arrêt, la lumière du CHAUFFAGE s'allumera, indiquant que la plaque à induction est en train de CHAUFFER, la puissance par défaut du chauffage est de 2000W. Régler la puissance du niveau 500-3500 en appuyant sur "+" ou "-".
3. En appuyant sur , la lumière de CHAUFFAGE et de MINUTERIE s'allumeront en même temps, indiquant que la plaque à induction est entrée dans l'état de MINUTERIE avec la fonction de CHAUFFAGE, vous pouvez régler le temps de 0 minute à 180 minutes en appuyant sur "+" ou "-". La MINUTERIE et le CHAUFFAGE s'afficheront alternativement.
4. En appuyant à nouveau sur , la lumière de MINU brillera, indiquant que la plaque à induction est entrée à 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. En appuyant pour la troisième fois sur , la lumière TEMP et de MINUTERIE s'allumeront en même temps, indiquant que la plaque à induction est en train d'entrer dans l'état de MINUTERIE avec la fonction TEMP, vous pouvez régler le temps de 0 minute à 180 minutes en appuyant sur "+" ou "-". La MINUTERIE et la TEMP s'afficheront alternativement.
6. Après avoir sélectionné la fonction, en appuyant sur , vous verrez s'afficher "Loc", puis la plaque à induction entre dans le statut de VERROUILLAGE, "Loc" et la fonction que vous avez sélectionnée s'afficheront alternativement. La plaque à induction n'a pas de réponse si vous appuyez sur une autre touche pendant cet état, sauf sur Marche / Arrêt. Si vous voulez sélectionner une autre fonction ou que vous souhaitez fermer l'appareil, appuyez à nouveau sur , jusqu'à ce qu'il fasse un son "bi" soit affiché 2 fois, puis chaque bouton fonctionnera normalement.
7. Lorsque vous appuyez sur Marche / Arrêt pendant l'état de fonctionnement, la plaque à induction cessera immédiatement de fonctionner. Après avoir arrêté de fonctionner, le ventilateur refroidira la plaque à induction pendant une minute, puis s'éteindra.
8. La plaque à induction s'éteindra automatiquement s'il n'y a aucune opération dans les 2 heures si la Minuterie n'est pas réglée au-dessus de 120 minutes.
9. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Avertissement : L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la casserole ou la poêle devient trop chaude, l'appareil s'éteindra, un avertisseur sonore retentit et "E02" apparaît sur l'affichage. Dans ce cas, attendez quelques minutes et refroidissez l'appareil. Après cela, l'appareil fonctionne sans problèmes.

4 Ustensiles utilisables et non utilisables

1. Casseroles utilisables

Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, casseroles à fond plat avec des diamètres de 12 à 26cm.



2. Casseroles non utilisables

Verre résistant à la chaleur, récipient céramique, cuivre, casseroles/poêles en aluminium. Casseroles à fond rond avec fond mesurant moins de 12cm.



5 Comment nettoyer la plaque

1. Débranchez et attendez que la plaque soit complètement refroidie. Nettoyez la plaque après chaque utilisation.
2. Si les casseroles sont utilisées sans être nettoyées, une décoloration ou une cuisson sur des taches peuvent être causées.
3. N'utilisez pas de benzine, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre de polissage pour nettoyer la plaque à induction.
4. Essuyer avec un produit de lavage et un chiffon humide.
5. Utiliser un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée d'air et de l'évent d'échappement.
6. Ne jamais faire couler de l'eau sur l'appareil (l'eau peut pénétrer à l'intérieur et provoquer un dysfonctionnement).

Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les aires de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type bed and breakfast.