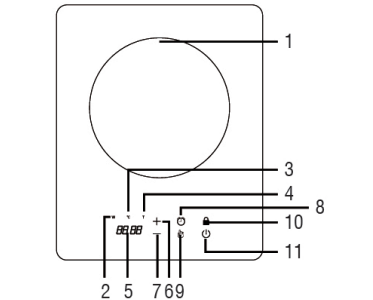




Spanish
Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mel-lerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



- Descripción de las partes**
- Placa de cristal negro
- Icono de encendido
- Icono de temperatura
- Icono de tiempo: cuenta atrás
- Pantalla de visualización
- Selección plus: aumenta el tiempo / temperatura
- Menos selección - disminuye el tiempo / temperatura
- Selección del temporizador
- Selección de funciones: se utiliza para desplazarse por las funciones de energía, temperatura y tiempo.
- Selección de bloqueo para niños
- Encendido / Apagado (Encendido)

2. Consejos de seguridad y advertencias!

Lea estas instrucciones detenidamente antes de encender el aparato y guárdelas para futuras referencias. Fallar Ure de seguir y observar estas instrucciones puede provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usar.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Clut cados y las zonas oscuras pueden provocar accidentes.
- 2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga a los niños y espectadores alejados cuando use este electrodoméstico.
- 2.1.5. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con agua.
- 2.1.6. Mantenga la distancia al aparato de compañero inflamable rial tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque materiales inflamables cerca de la appliance.
- 2.1.8. No utilice el dispositivo en asociación con un

- 3.2.10. Si vous avez choisi l'un des fonctions de cuisson ci-dessus, puissance ou température, vous pouvez utiliser la fonction de minuterie de cuisson (horloge). Pour ce faire, il vous suffit de sélectionner votre fonction de cuisson, comme expliqué aux 3.2.8 à 3.2.9, puis d'appuyer sur le bouton de fonction de l'heure (horloge). Vous ne pouvez pas sélectionner la durée de cuisson de la cuisinière à induction. Augmentez ou diminuez facilement le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. La minuterie peut être ajustée par incréments de 1 (0min à 3 heures). Une fois que vous avez atteint le temps de cuisson souhaité, attendez que l'écran clignote 4 fois. Ensuite, le temps de cuisson est réglé et ne clignotera plus.
- 3.2.11. Si la minuterie n'est pas utilisée dans le processus de cuisson, l'utilisateur doit arrêter manuellement le processus de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- 3.2.12. Si la fonction de minuterie est utilisée pendant le processus de cuisson, la cuisinière à induction arrête automatiquement la cuisson lorsque la minuterie est complètement épuisée et atteint 0 minute. NBI Cela ne signifie pas que la cuisinière à induction est complètement éteinte. La seule façon de ne pas alimenter l'appareil, c'est si la cuisinière à induction est débranchée de votre source d'alimentation.
- 3.2.13. Pendant le processus de cuisson, l'écran affichera la puissance, la température et la durée (si sélectionné).
- 3.2.14. Le bouton de verrouillage peut être utilisé pour verrouiller les réglages de la cuisinière à induction. Pour activer la fonction de verrouillage, maintenez simplement le bouton de verrouillage enfoncé pendant 3 secondes. Ceci verrouille tous les réglages de la cuisinière à induction. Pour déverrouiller, maintenez simplement le bouton de verrouillage pendant 3 secondes.

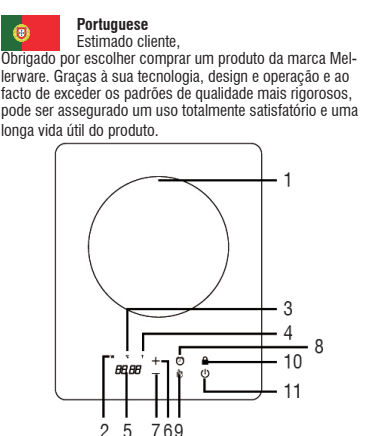
- 3.3 Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:
3.3.1. Avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
3.3.2. Ne débranchez pas le câble d'alimentation lorsque la cuisinière à induction est allumée. Tout d'abord, appuyez sur le bouton «ON / OFF» pour mettre l'appareil hors tension avant de débrancher le câble d'alimentation de la prise murale, ce qui prolongera la durée de vie de la cuisinière à induction.
3.3.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section Nettoyage.
4. Nettoyage
4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
4.2. Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide en prenant soin de ne pas utiliser trop d'eau. Ne laissez pas l'eau s'écouler du chiffon sur aucune partie de l'appareil.
4.3. Nettoyez régulièrement l'entrée et la sortie d'air avec une brosse douce ou un aspirateur, car de la poussière pourrait s'accumuler dans l'entrée ou la sortie d'air, ce qui prolongerait la durée de vie de la cuisinière à induction.
4.4. Ne jamais placer la cuisinière à induction sous l'eau courante ni la plonger dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4.5 Éteignez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne nettoyez l'appareil que lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie. N'utilisez pas l'appareil si la surface est sale, il sera plus difficile à enlever lorsque l'appareil chauffera à nouveau.

5. Anomalies et réparation
5.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes se produisent.
- 2.3.4. No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.
2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
2.3.10. Si, por alguna razón, el electrodoméstico se incendia, desconéctelo de la fuente de alimentación principal y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.4. Servicio:
2.4.1. Asegúrese de que el electrodoméstico sea reparado solo por un técnico calificado y que solo se usen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.
2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada de manera similar debe reemplazarlo para evitar riesgos.
2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

- 2.3.4. No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.
2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
2.3.10. Si, por alguna razón, el electrodoméstico se incendia, desconéctelo de la fuente de alimentación principal y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.4. Servicio:
2.4.1. Asegúrese de que el electrodoméstico sea reparado solo por un técnico calificado y que solo se usen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.
2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada de manera similar debe reemplazarlo para evitar riesgos.
2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso
3.1. Antes de usar:
3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si ap plicable).
3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que se encontrarán con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.
3.2. Uso y cuidado:
3.2.1. Desenrollar el cable del enchufe antes de conectar gng en.
3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca y estable.
3.2.3. Coloque su olla en el centro de la placa de cristal negro. (Los utensilios de cocina de 10-24 cm son adecuados).
3.2.4. Agregue sus ingredientes a los utensilios de cocina.
3.2.5. Conecte el aparato a la red eléctrica. El botón de encendido mostrará una luz roja.
3.2.6. Presiona el boton de poder.
3.2.7. La palabra "on " se mostrará en la pantalla.
3.2.8. Al presionar el botón de selección de funciones (mano) una vez, seleccionará la configuración de energía. Esta configuración se puede aumentar o disminuir utilizando los botones + y -. Después de unos segundos, la cocina de inducción comenzará a cocinar automáticamente. La configuración de potencia se puede aumentar de la siguiente manera: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.
3.2.9. Al presionar el botón de selección de funciones (mano) dos veces, seleccionará la configuración de temperatura. Esta configuración se puede aumentar o disminuir utilizando los botones + y -. Después de unos segundos, la cocina de inducción comenzará a cocinar automáticamente. La configuración de temperatura se puede aumentar de la siguiente manera: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 grados.

- 3.2.10. Si ha elegido cualquiera de las funciones de cocción, potencia o temperatura anteriores, puede incorporar la función del temporizador de cocción (reloj). Para hacer esto, simplemente seleccione su función de cocción, como se explica en 3.2.8 y 3.2.9, y luego presione el botón de función de tiempo (reloj). No puede seleccionar cuánto tiempo desea que cocine la cocina de inducción. Aumente o disminuya fácilmente el tiempo de cocción usando los botones + y -. El temporizador se puede ajustar en incrementos de 1 (0 min a 3 horas). Una vez que haya alcanzado el tiempo de cocción deseado, espere a que la pantalla parpadee 4 veces. Luego se establece el tiempo de cocción y ya no parpadeará.
3.2.11. Si el temporizador no se usa en el proceso de cocción, el usuario debe detenerlo manualmente presionando el botón de encendido.
3.2.12. Si se utiliza la función de temporizador durante el proceso de cocción, la cocina de inducción detendrá automáticamente la cocción cuando el temporizador se haya agotado por completo y llegue a 0 minutos. ¡NOTESE BIEN! Esto no significa que la cocina de inducción esté completamente apagada. La única forma en que no hay energía en la unidad es si la cocina de inducción se desconecta de la fuente de alimentación.
3.2.13. Durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará la potencia, la temperatura y el tiempo (si está seleccionado).
3.2.14. El botón de bloqueo se puede usar para bloquear la configuración de la cocina de inducción. Para activar la función de bloqueo, simplemente mantenga presionado el botón de bloqueo presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos. Esto bloquea todos los ajustes en la cocina de inducción. Para desbloquear, simplemente mantenga presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos nuevamente.
- 3.3 Una vez que haya terminado de usar el dispositivo:
3.3.1 Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
3.3.2. No desenchufe el cable de alimentación mientras la cocina de inducción está encendida. Primero, presione el botón 'ON / OFF' para apagar la alimentación antes de desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente, esto extenderá la vida útil de la cocina de inducción.
3.3.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.
4. limpieza
4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y permita que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
4.2. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y húmedo teniendo cuidado de no usar demasiada agua. No permita que gotee agua del paño sobre ninguna parte del aparato.
4.3. Limpie la entrada y salida de aire periódicamente con un cepillo suave o una aspiradora, ya que el polvo puede quedar atrapado en la entrada o salida de aire, esto extenderá la vida útil de la cocina de inducción.
4.4. Nunca coloque la cocina de inducción bajo agua corriente ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido.
4.5. Apague la alimentación cuando el aparato no esté en uso. Limpie el aparato solo una vez que la superficie de cocción se haya enfriado por completo. No use el electrodoméstico si la superficie está sucia, cuando el electrodoméstico se recalienta la suciedad será más difícil de eliminar.



1. Tampa do tanque de água
1. Descrição das peças
1. Placa de vidro de cristal preto
1. Ícone de energia
1. Ícone de temperatura
1. Ícone de tempo - contagem regressiva
1. Tela de exibição
6. Seleção positiva - aumenta o tempo / temperatura
7. Seleção negativa - diminui o tempo / temperatura
8. Seleção do temporizador
9. Seleção de função - usada para percorrer as funções de energia, temperatura e tempo
10. Seleção de bloqueio infantil
11. sON / Off (Alimentação)

2. Conselhos de segurança e avisos!
Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. Falha ue a seguir e observar essas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarão em contato com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.
- 2.1. Use o ambiente de trabalho:
2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Clut tere e áreas escuras podem causar acidentes.
2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.
2.1.3. Não coloque o aparelho em superfícies quentes, como placas de fogão, queimadores a gás, fornos ou itens semelhantes.
2.1.4. Mantenha as crianças e os espectadores afastados ao usar este aparelho.
2.1.5. Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas, longe de outras fontes de calor e entre em contato com a água.
2.1.6. Manter a distância aparelho de companheiro inflamável rial, tais como têxteis, cortinas, de cartão ou de papel, etc.

- 2.2 Segurança pessoal:
2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de um acidente.
2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois isso pode causar queimaduras graves.
2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Ele não se destina a ser usado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas da equipe da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido dadas Supervi sion ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança .
2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem
- 2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis perto da apli ança.
2.1.8. Não use o aparelho associado a um programador, cronômetro ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
2.1.9. Não use o aparelho se o cabo ou plugue estiver danificado.
2.1.10. Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde a voltagem da fonte de alimentação antes de conectar o aparelho.
2.1.21. Ligar o aparelho para a alimentação elétrica sup camada com uma tomada de terra suportar um mínimo de 10 amperes.
2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada da fonte de alimentação. Não altere o plugue.
2.1.13. Se usar um plugue múltiplo, verifique cuidadosamente as classificações, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.
2.1.14. Se qualquer um dos breaks tripas aparelho, Imme diatamente desligue o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de um choque elétrico.
2.1.15. Não use o aparelho se ele cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.
2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.
2.1.17. Não enrolé o cabo de alimentação à volta do apli ança.
2.1.18. Não prenda nem amasse o cabo de alimentação.
2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação para travar ou para atender as superfícies quentes do apli ance.
2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
2.1.21. O aparelho não é adequado para uso ao ar livre.
2.1.22. Cabo de alimentação devem ser regularmente examinados para sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, a apli ance não deve ser utilizado.
2.1.23. Não toque no plugue com as mãos molhadas.

- 2.2 Segurança pessoal:
2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de um acidente.
2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois isso pode causar queimaduras graves.
2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Ele não se destina a ser usado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas da equipe da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido dadas Supervi sion ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança .
2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem

6. ¿Cómo funciona una cocina de inducción?
La cocción por inducción utiliza el calor de inducción para calentar directamente el recipiente de cocción, en lugar del calor que se transfiere desde las bobinas de calentamiento eléctrico o una llama de gas como con una estufa tradicional. Un flujo de corriente eléctrica alterna a través de una bobina debajo de la superficie de cocción, que produce un campo magnético oscilante. Este campo induce una corriente eléctrica en la olla. La corriente que fluye en la olla de metal produce un calentamiento resistivo que calienta la comida. Si bien la corriente es grande, es producida por un bajo voltaje. Una cocina de inducción es más rápida y más eficiente energéticamente que una placa eléctrica tradicional. Permite el control instantáneo de la energía de cocción como quemadores de gas. Otros métodos de cocción utilizan llamas o elementos de calentamiento al rojo vivo, donde el calentamiento por inducción solo calienta la olla. Debido a que solo se calienta el área de la superficie de la base de la olla, la posibilidad de una lesión por quemadura es significativamente menor que con otros métodos. El efecto de inducción no calienta el aire alrededor del recipiente, lo que resulta en una mayor eficiencia energética. Solo se sopla un poco de aire de enfriamiento a través de la electrónica, que emerge solo un poco más caliente que la temperatura ambiente .
7. Selección de utensilios de cocina
7.1. Utensilios de cocina adecuados:
Para que funcione la cocina de inducción se requieren utensilios de cocina hechos de un metal ferroso (o magnético) o utensilios de cocina con una base recubierta con un material magnético / de inducción, como esmalte, hierro fundido o acero inoxidable.
7.1.2. Utensilios de cocina inadecuados:
Los utensilios de cocina hechos de cerámica, vidrio, aluminio y bronce, utensilios de cocina con fondo irregular, utensilios de cocina con una base encapsulada de aluminio no funcionarán con una cocina de inducción.

8. Solución de problemas
8.1. Error E0: No hay utensilios de cocina o utensilios de cocina inadecuados en la cocina de inducción. Se deben usar utensilios de cocina adecuados.
8.2. Error E1: el suministro de voltaje es demasiado bajo. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.
8.3. Error E2: el suministro de voltaje es demasiado alto. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.
8.4. Error E3: el sensor de temperatura de la superficie no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
8.5. Error E4: el sensor de calor del IGBT no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
8.6. Error E6: el sensor de calor del IGBT se está sobre-calentando. Disminuya la potencia o apague el aparato por completo para que se enfríe. Verifique el escape de aire para asegurarse de que no haya obstrucciones y que el aire pueda fluir libremente. Si el error persiste, póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
5. Anomalías y reparación.
5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe reemplazarse y debe proceder como lo haría en caso de daños.

- 2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis perto da apli ança.
2.1.8. Não use o aparelho associado a um programador, cronômetro ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
2.1.9. Não use o aparelho se o cabo ou plugue estiver danificado.
2.1.10. Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde a voltagem da fonte de alimentação antes de conectar o aparelho.
2.1.21. Ligar o aparelho para a alimentação elétrica sup camada com uma tomada de terra suportar um mínimo de 10 amperes.
2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada da fonte de alimentação. Não altere o plugue.
2.1.13. Se usar um plugue múltiplo, verifique cuidadosamente as classificações, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.
2.1.14. Se qualquer um dos breaks tripas aparelho, Imme diatamente desligue o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de um choque elétrico.
2.1.15. Não use o aparelho se ele cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.
2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.
2.1.17. Não enrolé o cabo de alimentação à volta do apli ança.
2.1.18. Não prenda nem amasse o cabo de alimentação.
2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação para travar ou para atender as superfícies quentes do aparelho.
2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
2.1.21. O aparelho não é adequado para uso ao ar livre.
2.1.22. Cabo de alimentação devem ser regularmente examinados para sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, a apli ance não deve ser utilizado.
2.1.23. Não toque no plugue com as mãos molhadas.

- 2.2 Segurança pessoal:
2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de um acidente.
2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois isso pode causar queimaduras graves.
2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Ele não se destina a ser usado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas da equipe da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
2.2.4. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido dadas Supervi sion ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança .
2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem

- 2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis perto da apli ança.
2.1.8. Não use o aparelho associado a um programador, cronômetro ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
2.1.9. Não use o aparelho se o cabo ou plugue estiver danificado.
2.1.10. Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde a voltagem da fonte de alimentação antes de conectar o aparelho.
2.1.21. Ligar o aparelho para a alimentação elétrica sup camada com uma tomada de terra suportar um mínimo de 10 amperes.
2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada da fonte de alimentação. Não altere o plugue.
2.1.13. Se usar um plugue múltiplo, verifique cuidadosamente as classificações, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.
2.1.14. Se qualquer um dos breaks tripas aparelho, Imme diatamente desligue o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de um choque elétrico.
2.1.15. Não use o aparelho se ele cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.
2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.
2.1.17. Não enrolé o cabo de alimentação à volta do apli ança.
2.1.18. Não prenda nem amasse o cabo de alimentação.
2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação para travar ou para atender as superfícies quentes do aparelho.
2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
2.1.21. O aparelho não é adequado para uso ao ar livre.
2.1.22. Cabo de alimentação devem ser regularmente examinados para sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, a apli ance não deve ser utilizado.
2.1.23. Não toque no plugue com as mãos molhadas.

- 2.4 Serviço:
2.4.1. Certifique-se de que o aparelho seja reparado apenas por um técnico qualificado e que apenas peças ou acessórios originais sejam usados para substituir as peças / acessórios existentes.
2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação semelhante deve substituí-lo para evitar riscos.
2.4.3. Qualquer uso indevido ou falta no cumprimento das instruções de uso anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.
3. Instruções de uso
3.1 Antes de usar:
3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se ap plicable).
3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as peças que encontrarão alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.
- 3.2 Uso e cuidados:
3.2.1. Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de plugue Ging-lo.
3.2.2. Coloque o aparelho em uma superfície plana, seca e estável.
3.2.3. Coloque sua panela no centro da placa de vidro de cristal preto. (Panelas de 10 a 24 cm são adequadas).
3.2.4. Adicione seus ingredientes às panelas.
3.2.5. Ligue o aparelho à fonte de alimentação. O botão liga / desliga exibirá uma luz vermelha.
3.2.6. Pressione o botão Liga / Desliga.
3.2.7. A palavra "ligado " será exibida na tela.
3.2.8. Pressionando o botão de seleção de função (mão) uma vez, você selecionará a configuração de energia. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de energia podem ser aumentadas da seguinte forma: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.

6. ¿Cómo funciona una cocina de inducción?
La cocción por inducción utiliza el calor de inducción para calentar directamente el recipiente de cocción, en lugar del calor que se transfiere desde las bobinas de calentamiento eléctrico o una llama de gas como con una estufa tradicional. Un flujo de corriente eléctrica alterna a través de una bobina debajo de la superficie de cocción, que produce un campo magnético oscilante. Este campo induce una corriente eléctrica en la olla. La corriente que fluye en la olla de metal produce un calentamiento resistivo que calienta la comida. Si bien la corriente es grande, es producida por un bajo voltaje. Una cocina de inducción es más rápida y más eficiente energéticamente que una placa eléctrica tradicional. Permite el control instantáneo de la energía de cocción como quemadores de gas. Otros métodos de cocción utilizan llamas o elementos de calentamiento al rojo vivo, donde el calentamiento por inducción solo calienta la olla. Debido a que solo se calienta el área de la superficie de la base de la olla, la posibilidad de una lesión por quemadura es significativamente menor que con otros métodos. El efecto de inducción no calienta el aire alrededor del recipiente, lo que resulta en una mayor eficiencia energética. Solo se sopla un poco de aire de enfriamiento a través de la electrónica, que emerge solo un poco más caliente que la temperatura ambiente .
7. Selección de utensilios de cocina
7.1. Utensilios de cocina adecuados:
Para que funcione la cocina de inducción se requieren utensilios de cocina hechos de un metal ferroso (o magnético) o utensilios de cocina con una base recubierta con un material magnético / de inducción, como esmalte, hierro fundido o acero inoxidable.
7.1.2. Utensilios de cocina inadecuados:
Los utensilios de cocina hechos de cerámica, vidrio, aluminio y bronce, utensilios de cocina con fondo irregular, utensilios de cocina con una base encapsulada de aluminio no funcionarán con una cocina de inducción.

8. Solución de problemas
8.1. Error E0: No hay utensilios de cocina o utensilios de cocina inadecuados en la cocina de inducción. Se deben usar utensilios de cocina adecuados.
8.2. Error E1: el suministro de voltaje es demasiado bajo. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.
8.3. Error E2: el suministro de voltaje es demasiado alto. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.
8.4. Error E3: el sensor de temperatura de la superficie no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
8.5. Error E4: el sensor de calor del IGBT no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
8.6. Error E6: el sensor de calor del IGBT se está sobre-calentando. Disminuya la potencia o apague el aparato por completo para que se enfríe. Verifique el escape de aire para asegurarse de que no haya obstrucciones y que el aire pueda fluir libremente. Si el error persiste, póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
- 2.1. Utilisation ou environnement de travail:
2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Clut terez zones sombres et les accidents.
2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des objets similaires.
2.1.4. Éloignez les enfants et les tiers lors de l'utilisation de cet appareil.
2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, adaptée à des températures élevées, à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
2.1.6. Gardez l'appareil loin de s'accouper inflammables rial tels que les textiles, les rideaux, du carton ou du papier, etc.
2.1.7. Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité de l'apppliance.

- 2.2. Sécurité personnelle!
Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour vous y référer ultérieurement. Échec ure à suivre et observer ces instructions pourrait conduire à un accident. Nettoyez toutes les pièces du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section Nettoyage, avant utilisation.
2.1. Utilisation ou environnement de travail:
2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Clut terez zones sombres et les accidents.
2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des objets similaires.
2.1.4. Éloignez les enfants et les tiers lors de l'utilisation de cet appareil.
2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, adaptée à des températures élevées, à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
2.1.6. Gardez l'appareil loin de s'accouper inflammables rial tels que les textiles, les rideaux, du carton ou du papier, etc.
2.1.7. Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité de l'apppliance.
- 3.2.9. Pressionando o botão de seleção de função (mão) duas vezes, você selecionará a configuração de temperatura. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de temperatura podem ser aumentadas da seguinte forma: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 graus.
3.2.10. Se você selecionou uma das funções de cozimento, potência ou temperatura acima, poderá incorporar a função do timer de cozimento (relógio). Para fazer isso, basta selecionar sua função de cozimento, conforme explicado em 3.2.8 e 3.2.9, e pressionar o botão da função de hora (relógio). Você não pode selecionar por quanto tempo deseja cozinhar o fogão de indução. Aumente ou diminua facilmente o tempo de cozimento usando os botões + e -. O temporizador pode ser ajustado em incrementos de 1 (0min a 3 horas). Depois de atingir o tempo de cozimento desejado, aguarde a tela piscar 4 vezes. Depois, o tempo de cozimento é definido e não pisca mais.
3.2.11. Se o timer não for usado no processo de cozimento, o usuário precisará interromper manualmente o processo de cozimento pressionando o botão liga / desliga.
3.2.12. Se a função do temporizador for usada durante o processo de cozimento, a panela de indução interromperá o cozimento automaticamente quando o timer terminar completamente e atingir 0 minutos. NBI Isso não significa que o fogão de indução esteja completamente desligado. A única maneira de não haver energia na unidade é se o fogão de indução estiver desconectado da fonte de alimentação.
3.2.13. Durante o processo de cozimento, a tela mostrará a potência, a temperatura e o tempo (se selecionado).
3.2.14. O botão Bloquear pode ser usado para bloquear as configurações do fogão de indução. Para ativar a função de bloqueio, mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. Isso bloqueia todas as configurações na panela de indução. Para desbloquear, basta segurar o botão de bloqueio por 3 segundos novamente.

- 3.2.9. Pressionando o botão de seleção de função (mão) duas vezes, você selecionará a configuração de temperatura. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de temperatura podem ser aumentadas da seguinte forma: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 graus.
3.2.10. Se você selecionou uma das funções de cozimento, potência ou temperatura acima, poderá incorporar a função do timer de cozimento (relógio). Para fazer isso, basta selecionar sua função de cozimento, conforme explicado em 3.2.8 e 3.2.9, e pressionar o botão da função de hora (relógio). Você não pode selecionar por quanto tempo deseja cozinhar o fogão de indução. Aumente ou diminua facilmente o tempo de cozimento usando os botões + e -. O temporizador pode ser ajustado em incrementos de 1 (0min a 3 horas). Depois de atingir o tempo de cozimento desejado, aguarde a tela piscar 4 vezes. Depois, o tempo de cozimento é definido e não pisca mais.
3.2.11. Se o timer não for usado no processo de cozimento, o usuário precisará interromper manualmente o processo de cozimento pressionando o botão liga / desliga.
3.2.12. Se a função do temporizador for usada durante o processo de cozimento, a panela de indução interromperá o cozimento automaticamente quando o timer terminar completamente e atingir 0 minutos. NBI Isso não significa que o fogão de indução esteja completamente desligado. A única maneira de não haver energia na unidade é se o fogão de indução estiver desconectado da fonte de alimentação.
3.2.13. Durante o processo de cozimento, a tela mostrará a potência, a temperatura e o tempo (se selecionado).
3.2.14. O botão Bloquear pode ser usado para bloquear as configurações do fogão de indução. Para ativar a função de bloqueio, mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. Isso bloqueia todas as configurações na panela de indução. Para desbloquear, basta segurar o botão de bloqueio por 3 segundos novamente.

- 3.2.9. Pressionando o botão de seleção de função (mão) duas vezes, você selecionará a configuração de temperatura. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de temperatura podem ser aumentadas da seguinte forma: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 graus.
3.2.10. Se você selecionou uma das funções de cozimento, potência ou temperatura acima, poderá incorporar a função do timer de cozimento (relógio). Para fazer isso, basta selecionar sua função de cozimento, conforme explicado em 3.2.8 e 3.2.9, e pressionar o botão da função de hora (relógio). Você não pode selecionar por quanto tempo deseja cozinhar o fogão de indução. Aumente ou diminua facilmente o tempo de cozimento usando os botões + e -. O temporizador pode ser ajustado em incrementos de 1 (0min a 3 horas). Depois de atingir o tempo de cozimento desejado, aguarde a tela piscar 4 vezes. Depois, o tempo de cozimento é definido e não pisca mais.
3.2.11. Se o timer não for usado no processo de cozimento, o usuário precisará interromper manualmente o processo de cozimento pressionando o botão liga / desliga.
3.2.12. Se a função do temporizador for usada durante o processo de cozimento, a panela de indução interromperá o cozimento automaticamente quando o timer terminar completamente e atingir 0 minutos. NBI Isso não significa que o fogão de indução esteja completamente desligado. A única maneira de não haver energia na unidade é se o fogão de indução estiver desconectado da fonte de alimentação.
3.2.13. Durante o processo de cozimento, a tela mostrará a potência, a temperatura e o tempo (se selecionado).
3.2.14. O botão Bloquear pode ser usado para bloquear as configurações do fogão de indução. Para ativar a função de bloqueio, mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. Isso bloqueia todas as configurações na panela de indução. Para desbloquear, basta segurar o botão de bloqueio por 3 segundos novamente.

- 3.2.9. Pressionando o botão de seleção de função (mão) duas vezes, você selecionará a configuração de temperatura. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de temperatura podem ser aumentadas da seguinte forma: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 graus.
3.2.10. Se você selecionou uma das funções de cozimento, potência ou temperatura acima, poderá incorporar a função do timer de cozimento (relógio). Para fazer isso, basta selecionar sua função de cozimento, conforme explicado em 3.2.8 e 3.2.9, e pressionar o botão da função de hora (relógio). Você não pode selecionar por quanto tempo deseja cozinhar o fogão de indução. Aumente ou diminua facilmente o tempo de cozimento usando os botões + e -. O temporizador pode ser ajustado em incrementos de 1 (0min a 3 horas). Depois de atingir o tempo de cozimento desejado, aguarde a tela piscar 4 vezes. Depois, o tempo de cozimento é definido e não pisca mais.
3.2.11. Se o timer não for usado no processo de cozimento, o usuário precisará interromper manualmente o processo de cozimento pressionando o botão liga / desliga.
3.2.12. Se a função do temporizador for usada durante o processo de cozimento, a panela de indução interromperá o cozimento automaticamente quando o timer terminar completamente e atingir 0 minutos. NBI Isso não significa que o fogão de indução esteja completamente desligado. A única maneira de não haver energia na unidade é se o fogão de indução estiver desconectado da fonte de alimentação.
3.2.13. Durante o processo de cozimento, a tela mostrará a potência, a temperatura e o tempo (se selecionado).
3.2.14. O botão Bloquear pode ser usado para bloquear as configurações do fogão de indução. Para ativar a função de bloqueio, mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. Isso bloqueia todas as configurações na panela de indução. Para desbloquear, basta segurar o botão de bloqueio por 3 segundos novamente.

- 3.2.9. Pressionando o botão de seleção de função (mão) duas vezes, você selecionará a configuração de temperatura. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de temperatura podem ser aumentadas da seguinte forma: 80, 100, 120, 160, 180, 2