

ROYALTY  LINE

**Bedienungsanleitung**

**Instruction Manual**

**Handleiding**

**Mode d'emploi**

**Manuale Di Istruzioni**

**كتيب التعليمات**



**Induktionskochplatte**

**Induction cooker**

**Inductie kookplaat**

**Plaque à induction**

**Piano cottura a induzione**

**جهاز الطهي الحثي**

**EIP-2000.1**

**Vielen Dank für den Kauf dieser Induktionskochplatte.  
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch durch  
und bewahren Sie sie für künftiges Nachschlagen sicher auf.**

## **Sicherheitshinweise**

**Bitte vor der Verwendung der Induktionskochplatte folgende Sicherheitsanweisungen lesen:**

1. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
2. Schließen Sie dieses Gerät an keine Steckdose an, über die bereits andere Geräte betrieben werden.
3. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn das Versorgungskabel beschädigt ist.
4. Teileaustausch oder Gerätereparaturen dürfen nicht selbstständig unternommen werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und es keinesfalls bedienen.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund.
8. Das Gerät nicht bewegen, wenn ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.
9. Ein leerer Topf darf nicht erhitzt werden. Dies würde zur Sicherheitsabschaltung führen.
10. Auf das Kristallglas der Induktionskochplatte dürfen keine metallischen Utensilien, wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen oder Aluminiumfolie, gelegt werden.
11. Stellen Sie während der Geräteverwendung eine ausreichende Belüftung sicher.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen kaum hitzebeständigen Oberflächen.
13. Legen Sie keinesfalls Papier zwischen das Gerät und den

Topf- bzw. Pfannenboden.

14. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kristallglas gebrochen ist oder einen Sprung aufweist.
15. Die Luftschlitze dürfen nicht blockiert werden.
16. Die Platte aus Kristallglas darf nach dem Herunternehmen von Topf oder Pfanne nicht berührt werden; sie ist sehr heiß.
17. Gegenstände wie Radio- oder Fernsehgeräte, Bankkarten und Kassettenbänder dürfen nicht in die Nähe des Geräts gelegt werden; der Magnetstrom würde diese beschädigen.
18. "Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
19. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
20. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
21. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen."
22. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
23. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

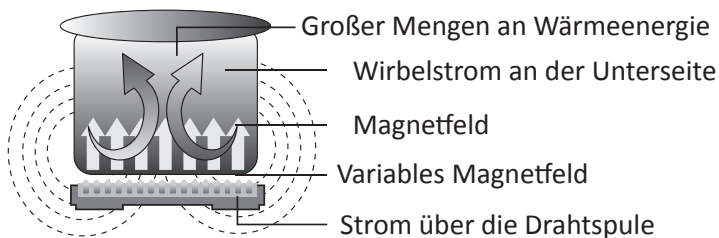
## **Produkteinführung**

Die Induktionskochplatte gehört zum neusten umweltfreundlichen Küchenbedarf, den unser Unternehmen mithilfe europäischer, amerikanischer und japanischer Technologie entwickelt hat. Die Hauptkomponenten, wie IGBT, CPU und IC etc. wurden von den

in Sachen Fertigung und Funktion renommierten Marken Fairchild, TOSHIBA und MOTOROLA importiert. Unsere Induktionskochplatten entsprechen internationalen Standards und eignen sich für sämtliche Zubereitungsarten. Vom Einschalten bis zum Kochen kann die Wärmeeffizienz bis zu 94.36% erreichen. Seiner Beliebtheit erfreut es sich aufgrund des besonderen computergestützten Sicherheitssystems und der Tatsache, dass Kochen ohne Feuer, Rauch und Abgase sicher und zuverlässig ist. Die typischen Gefahren in der Küche gehören der Vergangenheit an.

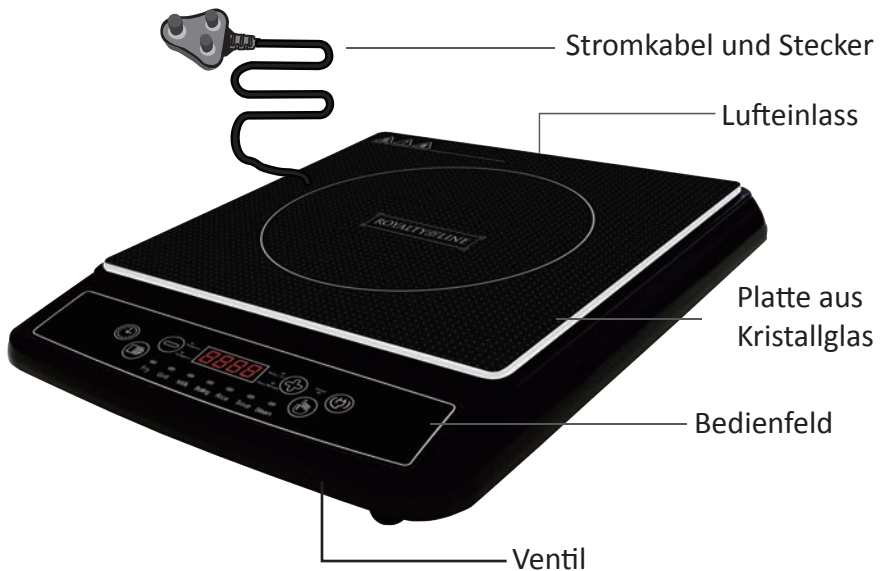
Unsere Induktionskochplatte bringt Ihrer Familie mehr Sicherheit und Gesundheit und Ihrer Küche ein Plus an Sauberkeit.

## Prinzip einer Induktionskochplatte



Die Induktionskochplatte baut hauptsächlich auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktionstechnologie auf. Der Strom wird nach der Passage der Drahtspule durch das variable Magnetfeld erzeugt. Der Wirbelstrom wird am Topfboden erzeugt, wenn das Magnetfeld den Eisentopf auf der Kochplatte induziert. Die produzierte Wärmeenergie ist so groß, dass Topfboden und Speisen schnell und mit einer Wärmeeffizienz von bis zu 94.36% erhitzt werden.

## Teilenamen



## Funktionsdiagramm



## Bedienschritte

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Platte.
2. Schließen Sie den Stecker an eine Spezialsteckdose mit 230V-15A. Das Display zeigt "----" an. Tippen Sie zum Einschalten auf Power (Macht) und anschließend für die Auswahl unterschiedlicher Kochfunktionen, Einstellungen und Anpassungen auf die Funktionstasten.
3. Tippen Sie zum Ausschalten erneut auf Power (Macht) und ziehen Sie zum Trennen von der Stromversorgung den Netzstecker aus der Steckdose.

## Automatische Funktionen

Die automatischen Funktionen dieses Produkts umfassen: Reis, Suppe, Milch, Wasser.

Alle automatischen Funktionen werden mithilfe der dynamischen Fuzzy-Regelung über das intelligente MCU gesteuert. Die Hitze wird je nach Speisemenge automatisch gesteuert und Sie müssen keine Anpassungen vornehmen.

### **Achtung:**

1. Für die automatischen Funktionen eignen sich nur zusammengesetzte Induktionspfannen. Dünnere Töpfe können nicht verwendet werden.
2. Bei automatischen Funktionen können Leistung und Timer nicht angepasst werden.
3. Automatische Funktionen sind bestimmten Speisemengen zugeordnet. Daher eignen sie sich nicht für zu geringe Speisemengen.

### **Einstellbare Funktionen**

Die einstellbaren Funktionen dieses Produkts umfassen: Braten, Auflauf, Timer, Programme.

Je nach Funktion können Hitze und Timer auf die individuellen Kochanforderungen eingestellt werden.

### **Achtung:**

1. Bitte verwenden Sie einen für dieses Produkt passenden Topf.
2. Das Produkt zur Vermeidung von Verletzungen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
3. Zuerst die Kochfunktion auswählen und anschließend auf Timer oder Programm drücken.

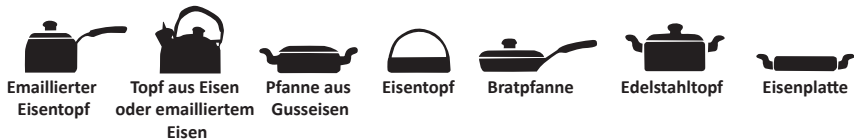
### **Bitte beachten**

1. Überhitzungsschutz: Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Werden Topf oder Pfanne zu heiß, schaltet das Gerät automatisch ab und ein Signalton ertönt. Lassen Sie das Gerät nun einige Minuten abkühlen. Danach können Sie das Gerät wie üblich verwenden.
2. Dieses Gerät wird während des Gebrauchs heiß.

## Geeignete und ungeeignete Utensilien

### 1. Geeignete

Pfannen Pfannen/Töpfe aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und Edelstahl mit einem flachen Boden und einem Durchmesser von 12 - 26 cm.



2. Gefäße aus hitzebeständigem Glas, Keramikgefäße und Pfannen/Töpfe aus Kupfer oder Aluminium sind nicht geeignet. Pfannen/Töpfe mit gewölbtem Boden und einem Durchmesser unter 12 cm sind nicht geeignet.



## Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Die Reinigung wird nach jedem Gebrauch empfohlen.
2. Werden Töpfe/Pfannen in verschmutztem Zustand verwendet, könnten Verfärbungen und Flecken entstehen.
3. Benzin, Verdünner, Scheuerbürsten oder Poliermittel dürfen

zur Reinigung der Induktionskochplatte nicht verwendet werden.

4. Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
5. Verschmutzungen in den Luftschlitzen können mit einem Staubsauger entfernt werden.
6. Lassen Sie keinesfalls Wasser über das Gerät laufen. (Das Eindringen von Wasser könnte zu Fehlfunktionen führen.)

## Trouble Shooting

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
E0	Auf der Induktionskochplatte steht kein Topf oder keine Pfanne bzw. Pfanne oder Topf sind ungeeignet.	Verwenden Sie geeignete Töpfe/Pfannen oder wenden Sie sich an das Servicecenter.
E1	Die Versorgungsspannung ist zu niedrig (unter 85 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normalisiert ist.
E2	Die Versorgungsspannung ist zu hoch. (über 275 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normalisiert ist.
E3	Der Temperatursensor der Plattenoberfläche ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder kurzgeschlossen. Nach einer Minute überprüfen.	Wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler oder gehen Sie zu einem qualifizierten Servicecenter.
E4	Das IGBT ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder kurzgeschlossen.	Wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler oder gehen Sie zu einem qualifizierten Servicecenter.
E5	Die Temperatur der Plattenoberfläche ist zu hoch (über 280 °C).	Warten Sie bitte ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Überprüfen Sie bitte Topf/Pfanne.
E6	Der Temperatursensor der Strahlungstemperatur ist überhitzt (über 105 °C).	Überprüfen Sie, ob die Luftschlitze blockiert sind oder das Gebläse klemmt.



## Technische Daten

Modellnummer: EIP-2000.1

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz

Leistungsbereich: 2000 W

Temperaturregelung: 80 °C - 270 °C

Timer/Voreinstellung: 3/24 Stunden



## Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

**Thank you for purchasing EIP-2000.1 induction cooker. Please read this instruction manual carefully before using and keep it cautiously for your future reference.**

## **Safety Instructions**

**Please read the following safety instructions before using the induction cooker:**

1. Do not touch the plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where it is shared with other appliances.
3. Do not use if the power cord is damaged.
4. Do not modify the parts or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near a flame or wet places.
6. Do not let a child meddle or operate the unit.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit with the pot or pan on it.
9. Do not heat an empty pot as it will be overheated and trip the safety device.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foil on the crystal plate of the induction cooker.
11. Ensure that there is sufficient amount of ventilation when using the unit.
12. Do not use the unit on carpet, tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant surface.
13. Do not place any paper between the pot or pan and the unit.
14. Do not use the unit when the crystal plate is cracked or broken.
15. Do not block the air intake holes or exhaust vent.
16. Do not touch the crystal plate after removing the pot or pan as it is very hot.
17. Do not place items such as radios, televisions, ATM cards and cassette tapes close to the unit as will be affected by its

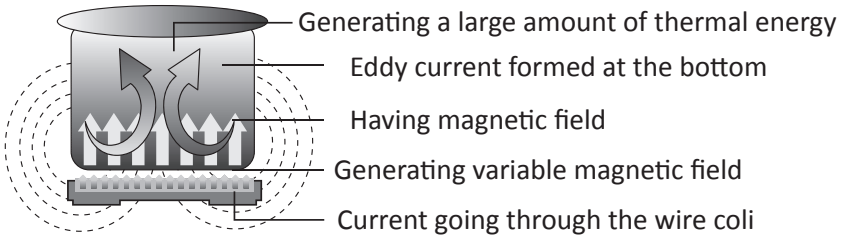
magnetic current.

18. "This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
19. Children shall not play with the appliance.
20. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
21. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years."
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## **Product Introduction**

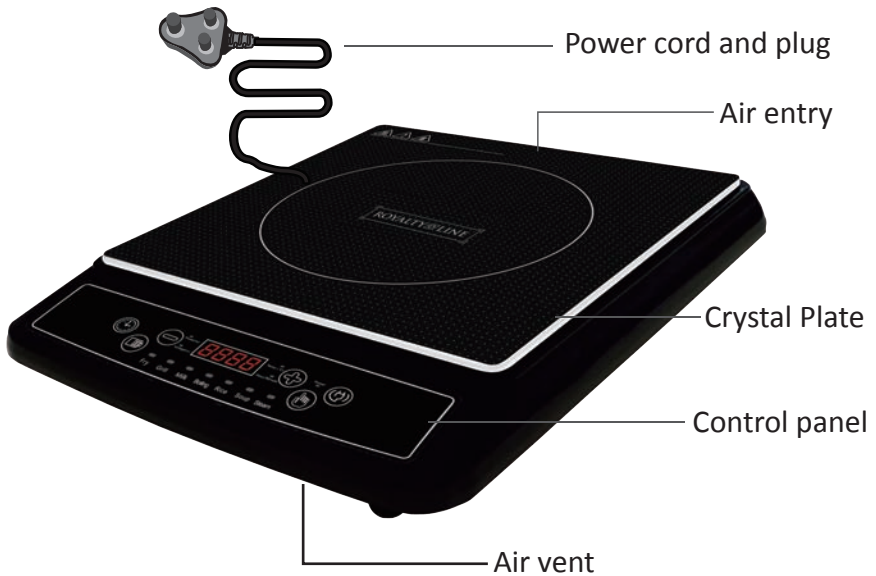
Induction cooker is one of the new environment-friendly kitchenwares, developed by our company based upon Europe, American and Japanese advanced technology. The main parts such as IGBT power tube, CPU and IC etc are imported from Fairchild, TOSHIBA, MOTOROLA brands, which are advanced in craft and function. Our induction cookers are of International standard, suitable for all kinds of cooking. Heating efficiency can get up to 94.36% from startup to boil. With peculiar Micro-computerized safety-inspection system, it is super safe and reliable by the characteristic of cooking with no fire, no smoke and no exhaust, it avoids traditional cooking safety problem, therefore it is liked by many consumers. Our induction cooker will bring more safety and health to your family, more cleanliness to your kitchen.

## Induction cooker working principle

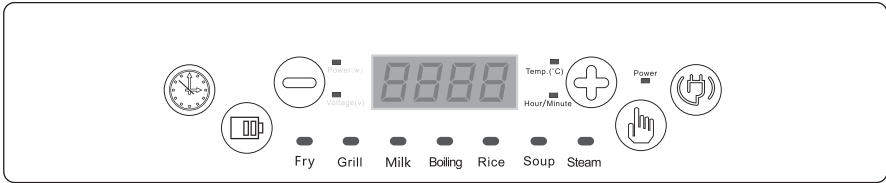


Induction cooker is mainly based on the principle of electromagnetic Induction Technology. Current generates through the variable magnetic field after running through the wire coil. Eddy current is generated at the bottom of the pot when amount of thermal energy produced can heat the bottom quickly, thus heating up the food very fast, with thermal efficiency up to 94.36%.

## Parts Name



## Function Diagram



### Operation step

1. Place suitable cooking utensils in the center of the top plate.
2. Insert the plug into 230V-15A Special jack, screen shows "----", touch Power to switch on, then touch function buttons to select different cooking functions, settings and adjustments.
3. To switch off, touch Power again then plug out to shut off power supply.

### Auto functions

Automatic functions of this product include: Rice, Soup, Milk, Boiling, Steam those functions

All automatic functions controlled by intelligent MCU completely, and using intelligent dynamic fuzzy control technology. According to cook food quantity automatically adjust the firepower, do not need to adjust when it is working.

### Attention:

1. Automatic functions must cook with compound pan, the thinner pot can not use in automatic functions.
2. After entry into the automatic function, the power and timer can not adjust.
3. Automatic functions developed by the amount of food. so it is not suitable for little food.

### Adjustable functions

Adjustable functions of this product include: Fry, Grill, Timer, Preset those functions

According to the different functions,Users can adjust the heat and timer by their individualized cooking requirements.

### Attention:

1. Please use the pot which suits for this product
2. To avoid getting hurt,please do not leave when it is working.
3. Please press the timer and preset after choosing the cooking functions.

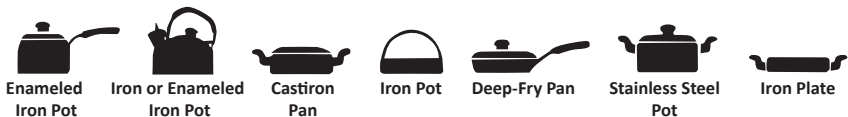
### Notice

1. Overheat Protection:The unit is equipped with overheat protection.If the pot or pan gets too hot,the unit will switch off automatically,and the Buzzer can give out an alarm,should this happen,wait for some minutes and cool it down.After that,the unit will work without problem.
2. This appliance is liable to get hot during using.

### Usable and non-usable utensils

#### 1. Usable pans

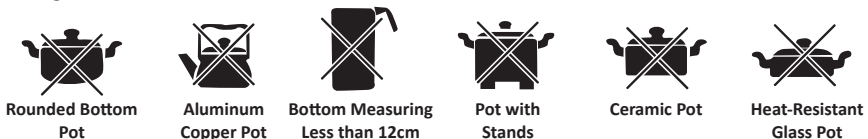
Steel,cast iron,enameled iron,stainless steel,flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to26 cm.



#### 2. Non-usable Pans

Heat-resistant glass,ceramic container,copper,aluminum pans/pots.

Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



## How to Clean

1. Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2. If the pot/pan is used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use benzene, 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).

## Trouble Shooting

Trouble Code	Possible Reasons	Solution
E0	There is no pot/pan or unsuitable pot/pan on induction cooker.	Change the suitable pot/pan, or contact the qualified service center
E1	Supply voltage is too low (less than 85V)	Check power supply. Power on after power supply is back to normal.
E2	Supply voltage is too high (more than 275V)	Check power supply. Power on after power supply is back to normal.
E3	Plate surface temperature sensor is not connected well, or short-circuited. Please check it after one minute	Please contact the supplier or qualified service center.
E4	The Heat sensor of radiator (IGBT) is not connected well, or short-circuited. Please check it after one minute	Please contact the supplier or qualified service center.
E5	The temperature of plate surface is too high (more than 280 °C)	Please wait for some minutes until the unit cools down. Please check pot/pan.

E6	The heat sensor of radiator temperature is over heat (more than 105 °C)	Check for air exhaust block or fan stuck.
----	---	---

## Specification

Model Number: EIP-2000.1

Power Supply: 230V ~ 50Hz

Power Range : 2000W

Temperature Adjustment: 80 °C - 270 °C

TIMER/Preset timer: 3/24 Hours



## Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.



**Bedankt voor het aanschaffen van deze inductiekookplaat. Leest u deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze.**

## **Veiligheidsinstructies**

**Lees voor het gebruik van de inductiekookplaat de volgende veiligheidsinstructies:**

1. Raak de stekker niet met natte handen aan.
2. Steek de stekker niet in een stopcontact dat gedeeld wordt met andere apparaten.
3. Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is.
4. Probeer nooit de onderdelen te wijzigen of het apparaat zelf te repareren.
5. Gebruik het apparaat niet bij open vuur of in natte omgevingen.
6. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of het apparaat bedienen.
7. Niet plaatsen op onstabiele oppervlakken.
8. Verplaats het apparaat niet als er een pan op staat.
9. Verwarm geen lege pan, omdat deze oververhit zal raken en de beveiliging in werking zal treden.
10. Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie op de kristallen plaat van de inductiekookplaat.
11. Zorg dat er voldoende ventilatie is tijdens het gebruik van het apparaat.
12. Gebruik het apparaat niet op tapijt, tafelkleden (vinyl) of een andere ondergrond die niet tegen warmte kan.
13. Leg geen papier tussen de pan en het apparaat.
14. Gebruik het apparaat niet als de kristallen plaat gebarsten of gebroken is.
15. Zorg dat de ventilatie ingangen en uitgangen vrij blijven.
16. Raak de kristallen plaat niet aan nadat de pan er af genomen

is, want deze is zeer heet.

17. Plaats geen voorwerpen zoals radio's, televisies, bankpassen of muziekcassettes dicht bij het apparaat omdat deze hinder kunnen ondervinden van het magnetische veld.
18. "Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
20. Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
21. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar."
22. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
23. Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.

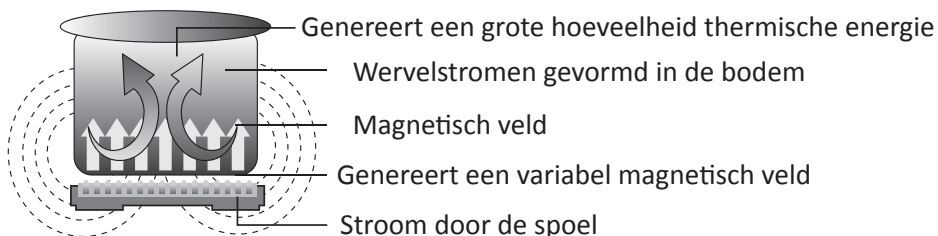
## **Product Inleiding**

Een inductiekookplaat is een van de nieuwe milieuvriendelijke keukenapparaten, door ons bedrijf ontwikkeld op basis van Europese, Amerikaanse en Japanse geavanceerde technologie. De hoofdonderdelen zoals de IGBT vermogensbuis, de CPU en IC's etc. worden geïmporteerd van de merken Fairchild, TOSHIBA en MOTOROLA welke geavanceerd zijn in functie en technologie. Onze inductiekookplaten voldoen aan internationale normen, geschikt voor alle soorten van koken. De verwarmingsefficiëntie kan tot 94,36% oplopen van start tot kookpunt. Met het unieke microcomputer gestuurde veiligheidsinspectiesysteem is het superveilig en betrouwbaar doordat er zonder vuur, rook of

afvoergassen gekookt wordt, het omzeilt hiermee de veiligheidsproblemen van traditioneel koken, en hierom is het geliefd bij vele gebruikers.

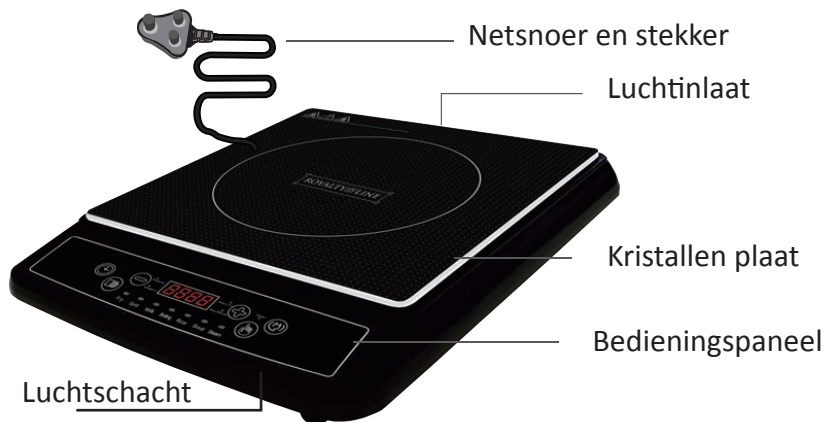
Onze inductiekookplaat zal uw gezin meer veiligheid en gezondheid geven, en meer reinheid in uw keuken.

## Inductiekookplaat werkingsprincipe



Inductiekoken is hoofdzakelijk gebaseerd op het principe van elektromagnetische inductietechnologie. Stroom wekt een variabel magnetisch veld op als dit door de spoel loopt. Wervelstromen worden opgewekt in de bodem van de pan als het magnetisch veld de ijzeren pan induceert op de kookplaat. De grote hoeveelheid thermische energie warmt de bodem snel op, dus wordt het voedsel zeer snel verhit, met thermische efficiëntie tot 94,36%.

## Namen van onderdelen



## Functie Diagram



### Bediening stap

1. Plaats geschikt keukengerei in het midden van de plaat
2. Steek de stekker in een 230V-15A Speciale aansluiting, het scherm toont “----”, raak Vermogen aan om in te schakelen, raak daarna de functietoetsen aan om de verschillende kookfuncties, instellingen en aanpassingen te kiezen.
3. Om uit te zetten, raak u de Vermogen knop weer aan om de voeding uit te schakelen.

### Automatische functies

Automatische functies van dit apparaat zijn onder andere: Rijst, soep, melk, koken, stomen etc.

Alle automatische functies worden geheel gestuurd door de microcontroller, en gebruiken intelligente dynamische fuzzy besturingstechnologie. Afhankelijk van de hoeveelheid te koken voedsel wordt automatisch het vermogen aangepast, u hoeft dit niet aan te passen tijdens gebruik.

### Let op:

1. Automatische functies kunnen alleen gebruikt worden met compound pannen, dunnere pannen kunnen niet gebruikt worden met de automatische functies.
2. Nadat de automatische functie gestart is, kan het vermogen en de timer niet aangepast worden.
3. Automatische functies zijn ontwikkeld voor grotere

hoeveelheden voedsel, deze zijn dus niet geschikt voor kleine hoeveelheden.

## Aanpasbare functies

Aanpasbare functies van dit apparaat zijn onder andere: Bakken, grillen, timer, vooringesteld etc.

Bij de verschillende functies kan de gebruiker de warmte en de tijd aanpassen aan de individuele kookbehoeften.

### Let op:

1. Gebruik een pan die geschikt is voor dit product.
2. Om ongelukken te voorkomen, laat u het apparaat niet onbeheerd achter als het in werking is.
3. Druk op de timer en voorinstelling na het kiezen van de kookfuncties.

### Let op

1. Oververhittingsbeveiliging: Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als de pan te heet wordt, zal het apparaat automatisch uitschakelen en een alarmsignaal laten klinken. Als dit gebeurt, wacht dan enkele minuten en laat het afkoelen. Daarna zal het apparaat probleemloos werken.
2. Dit apparaat kan heet worden tijdens het gebruik.

## Bruikbaar en niet-bruikbaar keukengerei

### 1. Bruikbare pannen

Stalen, gietijzeren, geëmailleerd ijzeren en roestvrijstalen pannen met vlakke bodem en een diameter tussen 12 en 26 cm.



Geëmailleerde  
ijzeren pan



Ijzeren of  
geëmailleerde  
ijzeren pan



Gietijzeren  
pan



Ijzeren  
ketel



Frituurpan



Roestvrijstalen  
pan



Ijzeren plaat

## 2. Niet-buikbare pannen

Hittebestendig glas, keramische, koperen of aluminium pannen.  
Pannen met een bolle bodem/pannen die kleiner zijn dan 12cm.



Pan met bolle bodem



Aluminium/koperen pan



Bodem die kleiner is dan 12cm.



Pan met voetjes



Pan met voetjes



Hittebestendig glazen pan

## Hoe te reinigen

1. Koppel de stekker los en wacht totdat het apparaat helemaal afgekoeld is. Reinig na ieder gebruik.
2. Als pannen gebruikt worden zonder gereinigd te worden, kan verkleuring of ingebakken vlekken het gevolg zijn.
3. Gebruik geen benzine, oplosmiddel, schuurborstel of polijstpoeder om de inductiekookplaat te reinigen.
4. Schoonvegen met afwasmiddel en een vochtige doek.
5. Gebruik een stofzuiger om vuil uit de luchtinlaat en uitlaat te zuigen.
6. Nooit water over het apparaat laten lopen (water dringt het apparaat binnen en veroorzaakt storingen).

## Probleemoplossingen

Probleem code	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E0	Er staat geen pan of een ongeschikte pan op de inductiekookplaat	Plaats een geschikte pan, of neem contact op met het gekwalificeerde servicecentrum.
E1	Voedingsspanning is te laag (minder dan 85V)	Controleer de voedingsspanning. Inschakelen als de voedingsspanning weer normaal
E2	Voedingsspanning is te hoog (meer dan 275V)	Controleer de voedingsspanning. Inschakelen als de voedingsspanning weer normaal

E3	Plaatoppervlak temperatuursensor is niet goed aangesloten, of kortgesloten. Laat dit na één minuut controleren.	Neem contact op met de leverancier of een gekwalificeerd service centrum
E4	De temperatuursensor van de radiator (IGBT) is niet goed aangesloten, of kortgesloten. Laat dit na één minuut controleren.	Neem contact op met de leverancier of een gekwalificeerd service centrum
E5	De temperatuur van het plaatoppervlak is te hoog (meer dan 280°)	Wacht enkele minuten totdat het apparaat afgekoeld is. Controleer de pan.
E6	De temperatuursensor van de radiator is te warm (meer dan 105°)	Controleer of de luchtuitlaat geblokkeerd is of de ventilator vast zit.

## Specificaties

Model: EIP-2000.1

Voeding: 230V ~ 50Hz

Vermogensbereik: 2000W

Temperatuurinstellingen: 80°C-270°C

Timer/Voringestelde timer: 3/24 Uur



## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden

afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

**Nous vous remercions d'avoir fait l'achat de notre plaque à induction. Lisez ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la plaque, et conservez-le pour référence future.**

## **Instructions de sécurité**

**Lisez les instructions de sécurité avant d'utiliser la plaque à induction :**

1. Ne pas manipuler la prise avec les mains mouillées.
2. Ne pas brancher à une prise partagée avec d'autres appareils.
3. Ne pas utiliser l'appareil si vous constatez des dommages sur le cordon.
4. Ne pas modifier ni réparer l'appareil par vous-même.
5. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un lieu mouillé.
6. Ne pas laisser les enfants jouer ni utiliser l'appareil.
7. Ne pas installer sur une surface instable.
8. Ne pas déplacer l'appareil si un récipient se trouve dessus.
9. Ne pas chauffer un récipient à vide, car ce dernier pourrait surchauffer et déclencher la sécurité.
10. Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillers, des couvercles, des boîtes de conserve ou de l'aluminium sur la plaque de cristal.
11. Veillez à utiliser l'appareil dans un lieu suffisamment aéré.
12. Ne pas installer l'appareil sur la moquette, une nappe (de nylon) ou une autre surface peu résistante à la chaleur.
13. Ne pas mettre de papier entre le récipient et la plaque.
14. Ne pas utiliser l'appareil si la plaque de cristal est fendue ou cassée.
15. Ne pas obstruer les bouches d'aspiration ou d'expulsion de l'air.
16. Ne pas toucher la plaque de cristal après avoir retiré le récipient car cette dernière reste très chaude.
17. Ne pas positionner d'objets tels que des radios, des télévisions,



des cartes de crédit ni des cassettes à proximité de l'appareil, car ces derniers peuvent en subir des perturbations électromagnétiques.

18. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.
19. Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
20. Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
21. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
22. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou par une autre personne qualifiée.

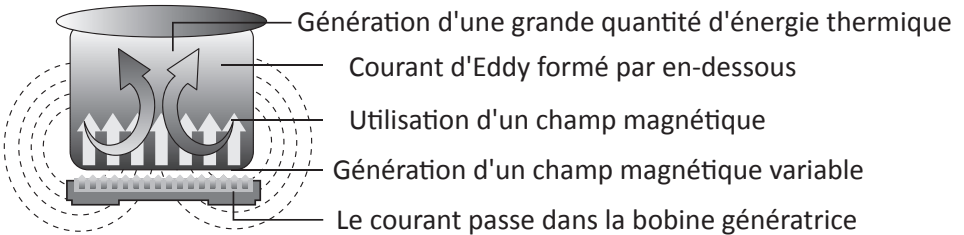
## **Présentation du produit**

Cette plaque à induction fait partie d'une nouvelle génération d'ustensiles de cuisine écologiques, développés par nos sociétés de haute-technologie basées en Europe, en Amérique et au Japon. Les composants principaux tels que le tube d'alimentation IGBT, le processeur, 1C etc. sont fournis par les marques Fairchild, TOSHIBA, MOTOROLA, qui offrent le meilleur de la qualité et des fonctionnalités. Nos plaques à induction sont fabriquées dans le respect des standards internationaux, adaptés à tous les types de cuisson. L'efficacité de cuisson peut être de 94,36 % de l'allumage à la température d'ébullition. Avec l'aide d'un système de sécurité par micro-ordinateur, vous pouvez cuire en toute

sécurité sans risque d'incendie, de fumée ni d'éclaboussures pour limiter les risques généralement associés à la cuisine.

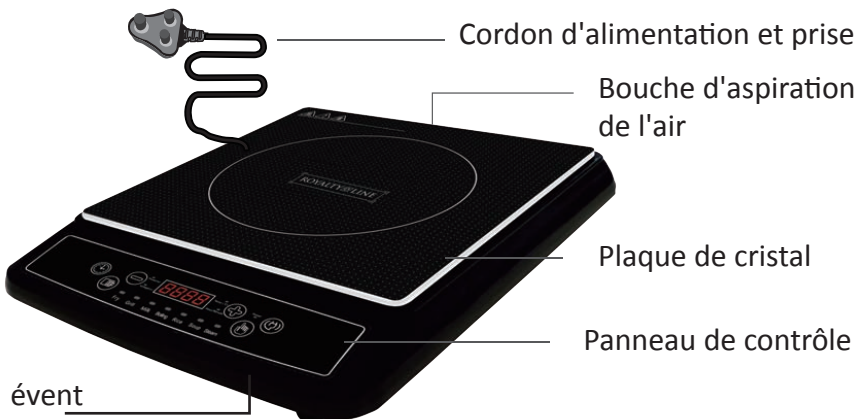
Notre plaque de cuisson à induction vous permettra de cuisiner sainement et en toute sécurité pour toute votre famille.

## Principes de fonctionnement de la plaque à induction



La plaque de cuisson à induction fonctionne selon les principes de la technologie d'induction électromagnétique. Le courant est généré via le champ électromagnétique variable après son passage dans la bobine. Le courant d'Eddy est généré en-dessous du récipient lorsque le champ électromagnétique induit le récipient d'acier sur la plaque de cuisson. Une grande quantité d'énergie thermique peut ainsi chauffer le fond du récipient rapidement et chauffer les aliments très rapidement, avec une efficacité thermique pouvant monter jusqu'à 94,36 %.

## Namen van onderdelen



## Schéma des fonctions



### Mode d'emploi

1. Positionnez un récipient adapté au centre de la plaque.
2. Branchez le cordon dans une prise de type 230V-15A Special Jack. L'écran affiche « --- », touchez Power pour allumer, puis touchez les boutons de fonction pour sélectionner la fonction désirée, effectuer des réglages et ajustements.
3. Pour éteindre, touchez Power à nouveau puis débranchez l'appareil.

### Fonctions auto

Les fonctions de cuisson auto sont les suivantes : riz, soupe, lait, bouillir, cuisson vapeur, etc.

Toutes les fonctions auto sont contrôlées par un MCU intelligent, et font appel à une technologie d'ajustement intelligente. La puissance s'adapte selon la quantité d'aliments à cuire, et il n'est pas nécessaire de la modifier en cours de cuisson.

### Attention :

1. Les fonctions de cuisson automatiques nécessitent un récipient composite. Les récipients plus fins ne peuvent tirer parti de ces dernières.
2. La puissance et la durée de cuisson ne peuvent pas être modifiées en mode automatique.
3. Les fonctions automatiques sont adaptées à la cuisson d'une certaine quantité d'aliments, et ne sont pas adaptées à de trop petites quantités.

## Fonctions personnalisables

Les fonctions réglables sont les suivantes : Friture, Grille, Minuterie, Préréglage, etc.

Vous pouvez modifier la puissance et la durée de cuisson selon les aliments cuits et vos préférences.

### Attention :

1. Veillez à utiliser un récipient adapté à ce produit.
2. Pour éviter les risques d'accident, ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
3. Réglez la minuterie et le préréglage après avoir sélectionné une fonction de cuisson.

### Remarque

1. Protection contre la surchauffe : l'unité est équipée d'une fonction contre la surchauffe. Si la casserole ou la poêle devient trop chaude, l'appareil se coupe automatiquement et le bipteur retentit. Si cela se produit, patientez plusieurs minutes pour le laisser refroidir. Après cela, l'appareil sera prêt à l'utilisation de nouveau.
2. L'appareil chauffe pendant l'utilisation.

## Ustensiles adaptés et ustensiles non adaptés

### 1. Récipients adaptés

Acier, fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles / casseroles à fond plat avec un diamètre de 12 à 26 cm.



Casseroles  
d'acier  
émaillé



Bouilloires  
d'acier émaillé  
ou non



Poêles en  
fonte



Casseroles  
d'acier



Poêle à frire



Casserole en  
acier inoxydable



Assiette  
d'acier

### 2. Récipients non adaptés

Verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, cuivre,

casseroles / casseroles en aluminium. Casseroles / pots à fond arrondi dont le fond mesure moins de 12 cm.



Casseroles  
au fond  
arrondi



Bouilloires en  
aluminium  
ou cuivre



Récipients dont  
le fond mesure  
moins de 12 cm



Casseroles  
avec  
supports



Casseroles  
de  
céramique



Casseroles en  
verre résistant  
à la chaleur

## Nettoyage

1. Débranchez la prise et attendez que l'appareil ait complètement refroidit. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Si vous utilisez un récipient sale, cela peut entraîner des salissures et des décolorations.
3. Ne pas utiliser de benzène, de diluant, de brosse ou de produit à récurer pour nettoyer la plaque chauffante.
4. Essuyer avec chiffon imbibé de produit-vaisselle.
5. Utilisez un aspirateur pour aspirer les débris éventuels dans les bouches d'aspiration et d'expulsion de l'air.
6. Ne jamais faire couler d'eau sur l'appareil (les infiltrations peuvent entraîner des défaillances).

## Dépannage

Code d'erreur	Causes possibles	Solution
E0	Aucun récipient ou récipient inadapté sur la plaque.	Changez de récipient ou prenez contact avec un centre de service qualifié
E1	La puissance d'alimentation est trop faible (moins de 85V)	Vérifiez le type d'alimentation. Allumez après avoir réglé le problème d'alimentation.
E2	La puissance d'alimentation est trop élevée (plus de 275V)	Vérifiez le type d'alimentation. Allumez après avoir réglé le problème d'alimentation.

E3	Le capteur à la surface de la plaque n'est pas correctement connecté. Vérifiez après une minute.	Contactez le revendeur ou le centre de service qualifié
E4	Le capteur de température du radiateur (IGBT) n'est pas bien connecté ou a subi un court-circuit. Vérifiez après une minute.	Contactez le revendeur ou le centre de service qualifié
E5	La température à la surface de la plaque est trop élevée (plus de 280 °)	Laissez l'appareil refroidir quelques minutes. Inspectez le récipient.
E6	Le capteur de chaleur de la température du radiateur est en surchauffe (plus de 105 °)	Vérifiez que la bouche d'expulsion de l'air ou le ventilateur n'est pas obstrué.

## Fiche technique

Numéro de modèle : EIP-2000.1

Alimentation : 230V ~ 50Hz

Plage d'alimentation : 2000W

Plage du thermostat : 80°C-270°C

Minuteur/programmateur : 3/24 heures



## Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets

domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

Directive(2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les

autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

**Grazie per aver acquistato il piano cottura a induzione. Prima di iniziare a utilizzare il prodotto leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e conservarlo per consultazioni future.**

## **Istruzioni di sicurezza**

**Leggere le seguenti istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il piano cottura a induzione.**

1. Non toccare la spina con le mani bagnate.
2. Non collegare la spina a una presa dove sono collegati altri apparecchi.
3. Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato.
4. Non modificare alcun componente o riparare l'unità da sé.
5. Non utilizzare l'unità vicino a fiamme o su superfici bagnate.
6. Non lasciare che i bambini giochino o utilizzino l'unità.
7. Non posizionare su superfici instabili.
8. Non spostare l'unità con la pentola o la padella sopra.
9. Non riscaldare una pentola vuota perché verrà surriscaldata e farà scattare il dispositivo di sicurezza.
10. Non posare sulla piastra in cristallo del piano cottura a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, scatolette e fogli di alluminio.
11. Assicurarsi che vi sia una ventilazione sufficiente durante l'utilizzo dell'unità.
12. Non usare l'unità su tappeti, tovaglie o altre superfici con una bassa resistenza al calore.
13. Non sistemare carta tra la pentola/padella e l'unità
14. Non utilizzare l'unità quando la piastra in cristallo è spaccata o rotta.
15. Non ostruire le aperture di ingresso dell'aria o la presa di scarico.
16. Non toccare la piastra in cristallo dopo avere rimosso la

pentola/padella poiché è molto calda.

17. Non posare oggetti come radio, televisori e bancomat in prossimità dell'unità poiché potrebbero essere influenzati dalla corrente magnetica.
18. L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i possibili pericoli correlati.
19. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
20. Pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni sotto la supervisione di un adulto.
21. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
22. L'apparecchio non è indicato per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo rappresentante o da tecnici di assistenza qualificati per evitare pericoli.

## **Panoramica del prodotto**

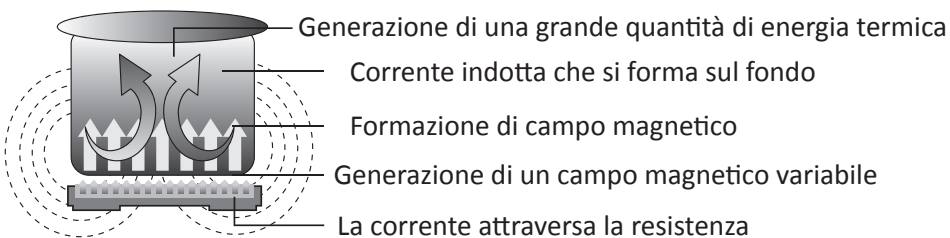
Il piano cottura a induzione è uno dei nuovi elettrodomestici eco-compatibili sviluppati dalla nostra azienda, sulla base dell'avanzata tecnologia europea, americana e giapponese. I componenti principali, come il cavo di alimentazione IGBT, gli elementi CPU e 1C, ecc., sono importati dai marchi Fairchild, TOSHIBA, MOTOROLA, che si contraddistinguono per la loro avanzata tecnologia. I nostri piani cottura a induzione rispettano standard internazionali e sono adatti a qualsiasi tipo di cottura. L'efficienza energetica può arrivare fino al 94,36% dall'avvio all'ebollizione. Grazie all'esclusivo sistema di sicurezza



micro-computerizzato, è davvero sicuro e affidabile per la sua caratteristica di cottura senza fiamma, fumo e scarichi, evitando i tradizionali rischi legati alla cottura, e per questo scelto da molti consumatori.

Il nostro piano cottura a induzione porterà più sicurezza e salute in famiglia e una cucina più pulita.

## Principio di funzionamento del piano cottura a induzione



Il piano cottura a induzione si basa sostanzialmente sul principio della tecnologia a induzione elettromagnetica. Si genera corrente dal campo magnetico variabile dopo aver attraversato la resistenza. Viene generata corrente indotta sul fondo della pentola quando il campo magnetico induce la pentola sulla piastra. Grandi quantità di energia termica possono produrre velocemente calore sul fondo, riscaldando così rapidamente il cibo, con un'efficienza termica fino al 94,36%.

## Componenti



## Diagramma funzioni



### Funzionamento

1. Sistemare utensili di cottura adatti al centro della piastra superiore.
2. Inserire la spina nell'apposita presa da 230V-15A, lo schermo mostra "----", premere Power per accendere l'apparecchio, quindi premere i pulsanti funzione per selezionare le diverse funzioni di cottura, le impostazioni e le regolazioni.
3. Per spegnere l'apparecchio, premere nuovamente Power, quindi staccare la spina per scollegare l'alimentazione.

### Funzioni automatiche

Le funzioni automatiche del prodotto comprendono: cottura di riso, zuppe, latte, bollitura, vapore.

Tutte le funzioni automatiche sono controllate dall'intelligente MCU e utilizzano una tecnologia intelligente di controllo dinamico. A seconda della quantità di cibo da cuocere, viene regolata automaticamente l'intensità del calore, non è necessario farlo durante il funzionamento.

### Attenzione

1. Le funzioni automatiche devono operare con la padella combinata, la pentola più fine non può essere utilizzata con le funzioni automatiche.
2. Una volta che si accede alle funzioni automatiche, non è possibile regolare la potenza e il timer.

3. Le funzioni automatiche funzionano in base alla quantità di cibo, pertanto non sono indicate per ridotte quantità di cibo.

## Funzioni regolabili

Le funzioni regolabili del prodotto comprendono: frittura, grill, timer e pre-impostazione.

A seconda delle diverse funzioni, gli utenti possono regolare il calore e il timer in base ai requisiti di cottura individuali.

## Attenzione

1. Utilizzare una pentola adatta a questo prodotto.
2. Per evitare lesioni, non allontanarsi dall'apparecchio mentre è in uso.
3. Premere il timer e la pre-impostazione dopo avere scelto la funzione di cottura.

## Avvisi

1. Protezione da surriscaldamento: l'unità è dotata di una protezione da surriscaldamento. Se la pentola o la padella diventano troppo calde, l'unità si spegne automaticamente e il cicalino emette un segnale sonoro; in tal caso, attendere qualche minuto che si raffreddi. Quindi l'unità funziona senza problemi.
2. L'apparecchio tende a diventare caldo durante il funzionamento.

## Utensili utilizzabili e non

1. Pentole/padelle utilizzabili

Pentole/padelle con fondo piatto in acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inossidabile con diametro compreso tra 12 e 36 cm.



Pentola  
in ferro  
smaltato



Pentola in  
ferro o in  
ferro smaltato



Pentola  
in ghisa



Pentola  
in ferro



Pentola  
in ferro



Casserole  
en acier  
inoxydable



Piastra  
in ferro

## 2. Pentole/padelle non utilizzabili

Pentole/padelle in vetro resistente al calore, ceramica, rame, alluminio. Pentole/padelle con fondo curvo che misura meno di 12 cm.



Pentola  
con fondo  
curvo



Pentola  
in alluminio,  
rame



Pentole/padelle  
con fondo  
inferiore a 12 cm



Pentola  
con piedini



Pentola  
in ceramica



Pentola in vetro  
resistente  
al calore

## Come effettuare la pulizia

1. Scollegare la spina e attendere che l'unità si sia raffreddata completamente. Pulire dopo ciascun utilizzo.
2. Se la pentola/padella viene usata senza che sia pulita, possono verificarsi scolorimenti e macchie di bruciato.
3. Non utilizzare benzene, diluente, spazzole abrasive o polveri per la pulizia del piano cottura a induzione.
4. Pulire con detersivo per i piatti e un panno umido.
5. Utilizzare un aspirapolvere per aspirare lo sporco presente nell'ingresso dell'aria o nella presa di scarico.
6. Non versare acqua sull'unità (l'acqua penetrata all'interno può provocare malfunzionamenti).

## Probleemoplossingen

Codice problema	Possibili cause	Soluzione
E0	Non è presente alcuna pentola/padella o alcuna pentola/padella adatta sul piano cottura a induzione.	Utilizzare una pentola/padella adatta o contattare un centro assistenza qualificato.
E1	La tensione di alimentazione è troppo bassa (inferiore a 85 V).	Verificare l'alimentazione. Collegare all'alimentazione una volta che questa è tornata ai livelli normali.
E2	La tensione di alimentazione è troppo alta (superiore a 275 V).	Verificare l'alimentazione. Collegare all'alimentazione una volta che questa è tornata ai livelli normali.

E3	Il sensore della temperatura della superficie della piastra non è ben collegato o ha subito un cortocircuito. Controllare dopo un minuto.	Contattare il fornitore o un centro assistenza qualificato.
E4	Il sensore di calore del radiatore (IGBT) non è ben collegato o ha subito un cortocircuito. Controllare dopo un minuto.	Contattare il fornitore o un centro assistenza qualificato.
E5	La temperatura della superficie della piastra è troppo alta (superiore a 280 °C).	Attendere qualche minuto fino al raffreddamento dell'unità. Controllare la pentola/padella.
E6	Il sensore di calore del radiatore è surriscaldato (oltre 105 °C).	Controllare la presenza di un'ostruzione nell'uscita dell'aria o di un inceppamento della ventola.

## Specifiche

Numero di modello: EIP-2000.1

Alimentazione: 230 V ~ 50 Hz

Potenza: 2000 W

Regolazione della temperatura: 80-270 °C

Timer/Timer preimpostato: 3/24 ore



## Gestione Dei Rifiuti



Il simbolo sopra e sul prodotto indica che è classificato come apparecchiatura elettrica ed elettronica e non deve essere smaltito con rifiuti domestici o commerciali al termine del suo ciclo di vita.

La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (2012/19/EU) è in vigore perché i prodotti vengano riciclati attraverso le migliori tecniche di recupero e riciclaggio disponibili per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, trattare le sostanze pericolose ed evitare l'accumulo in discarica. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## إرشادات السلامة

يُرجى قراءة إرشادات السلامة التالية قبل استخدام جهاز الطهي الحثي:

- 1) لا تلمس القابس بأيدي مبللة.
- 2) لا تقم بالتوصيل في مقبس يتشارك فيه أجهزة أخرى.
- 3) تجنب الاستخدام إذا كان سلك الطاقة تالفاً.
- 4) لا تجري تعديلات على الأجزاء أو تصلح الوحدة بنفسك.
- 5) لا تستخدم الوحدة بالقرب من لهب أو أماكن مبللة.
- 6) لا تسمح لأي طفل بالعبث بالوحدة أو تشغيلها.
- 7) لا تضع الجهاز على أسطح غير مستقرة.
- 8) لا تحرك الوحدة وعليها الوعاء أو المقلاة.
- 9) لا تقم بتسخين وعاء فارغ حتى لا تزداد سخونته ويعيق جهاز الأمان.
- 10) لا تضع أجسام معدنية مثل السكاكين والشوكات والملاعق والأغطية والعلب ورقاقة الألومنيوم على لوح الزجاج البللوري الخاص بجهاز الطهي الحثي.
- 11) تأكد من توفير مستو كافٍ من التهوية عند استخدام الوحدة.
- 12) لا تستخدم الوحدة وهي فوق سجادة أو مفرش طاولة (من الفينيل) أو على أي سطح آخر تكون مقاومته للحرارة ضعيفة.
- 13) لا تضع أي ورق بين الوعاء أو المقلاة والوحدة.
- 14) لا تستخدم الوحدة عندما يكون لوح الزجاج البللوري مشقوقاً أو مكسوراً.
- 15) لا تسد فتحات إدخال الهواء أو فتحة العادم.
- 16) لا تلمس لوح الزجاج البللوري بعد إزالة الوعاء أو المقلاة لأنه سيكون ساخناً للغاية.
- 17) لا تضع عناصر مثل أجهزة الراديو والتلفزيون وبطاقات الصراف الآلي وشرائط الكاسيت بالقرب من الوحدة لأنها ستتأثر بفعل التيار المغناطيسي.

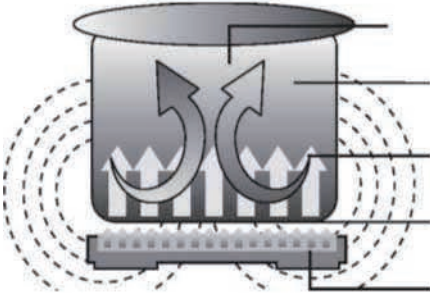
- 18 إذا تعرض كبل الطاقة للتلف، فيجب استبدال الشركة المصنعة له أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين الآخرين لتجنب التعرض لأي خطر.
- 19 "يمكن للأطفال بدءًا من 8 سنوات وأعلى والأشخاص الذين يعانون من قصور في القدرات الجسدية أو الإدراكية أو العقلية أو الافتقار إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز إذا كان هناك إشراف عليهم أو تم تقديم تعليمات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حالة تفهمهم للمخاطر المنطوية على الاستخدام.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- 20 يجب على الأطفال عدم القيام بتنظيف الجهاز أو إجراء الصيانة المعتادة له ما لم تكن تتجاوز أعمارهم 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- 21 حافظ على بقاء الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات."
- 22 الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أي موقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- 23 هذا الجهاز مخصص للاستخدام الداخلي فقط.

#### مقدمة عن المنتج

جهاز الطهي الحثي هو واحد من أدوات المطبخ الجديدة التي لا تضر بالبيئة، ابتكرته شركتنا بناءً على التقنيات الأوروبية والأمريكية واليابانية المتطورة. إذ أن الأجزاء الرئيسية مثل أنبوب طاقة IGBT و CPU و 1C مستمدة من العلامات التجارية Fairchild و TOSHIBA و MOTOROLA، التي تعد متطورة من حيث الصناعة والوظائف. أجهزة الطهي الحثي التي ننتجها تتسم بمعيار دولي، يتناسب مع جميع أنواع الطهي. حيث يمكن لكفاءة التسخين أن تزداد لتصل إلى 94.36% من نقطة بدء التشغيل حتى الغليان. وبفضل نظام فحص الأمان المتميز المحوسب الدقيق، أصبح الجهاز يتميز بمستوى فائق من الأمان والموثوقية لما يتسم به من إمكانية الطهي من دون نار ودخان وعادم، أي أنه يتجنب مشكلة الأمان التقليدية المتعلقة بالطهي، وبالتالي فهو مفضل لدى الكثير من العملاء.

يوفر جهاز الطهي الحثي مزيدًا من الأمان والصحة لأسرتك، ومزيدًا من النظافة لمطبخك.

## مبدأ عمل جهاز الطهي الحثي



توليد مقدار كبير من الطاقة الحرارية  
تتكون تيارات دوامية في القاع

تكتسب مجالاً مغناطيسياً  
ينشأ مجال مغناطيسي متغير  
التيار يمر عبر ملف سلكي

يعتمد جهاز الطهي الحثي في الأساس على مبدأ تقنية الحث الكهرومغناطيسي. حيث ينشأ التيار عبر المجال المغناطيسي المتغير بعد أن يمر عبر ملف سلكي. تنشأ التيارات الدوامية في قاع الإناء عندما يقوم المجال المغناطيسي بحث الإناء المصنوع من الحديد الموجود على لوح جهاز الطهي. يمكن للمقدار الكبير من الطاقة الحرارية أن يؤدي إلى تسخين القاع بسهولة، وهكذا يتم تسخين الطعام بسرعة أكبر، وتزيد الكفاءة الحرارية لتصل إلى 94.36%.

## أسماء الأجزاء





## مخطط الوظائف



### إجراء التشغيل

1. ضع أدوات الطهي المناسبة في مركز اللوح الزجاجي العلوي.
2. أدخل القابس في مقبس خاص بقوة 230 فولت-15، ستعرض الشاشة "----"، المس زر التشغيل/الإيقاف، ثم المس أزرار الوظائف لتحديد وظائف وإعدادات وتعديلات الطهي المختلفة.
3. لإيقاف التشغيل، المس زر التشغيل/الإيقاف مرة أخرى ثم افصل القابس لإيقاف تشغيل إمداد الطاقة.

### الوظائف التلقائية

الوظائف التلقائية في هذا المنتج تضم: الوظائف Rice (أرز)، Soup (حساء)، Milk (حليب)، Boiling (غليان)، Steam (بخار).

يتم التحكم في كل الوظائف التلقائية بواسطة وحدة تحكم دقيقة (MCU) ذكية، مع استخدام تقنية التحكم الضبابي الديناميكية. حيث يتم ضبط قوة النار تلقائياً تبعاً لكمية الطعام المراد طهيه، فليست بحاجة إلى الضبط عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

### تنبيه:

1. يجب استخدام الوظائف التلقائية مع الأوعية السمكية، لأن الأوعية الأقل سمكاً لا يمكن استخدامها مع الوظائف التلقائية.
2. بعد الدخول في وضع الوظيفة التلقائية، لا يمكن ضبط القوة أو الموقت.
3. لقد تم ابتكار الوظائف التلقائية لاستخدامها مع كميات الطعام، لذا فهي غير مناسبة للاستخدام مع مقدار قليل من الطعام.

## الوظائف القابلة للضبط

الوظائف القابلة للضبط في هذا المنتج تضم: Fry (قلي), Grill (شواء), Timer (المؤقت), Preset (التعيين المسبق).

وفقاً للوظائف المختلفة، يمكن للمستخدمين ضبط الحرارة والمؤقت حسب متطلباتهم الفردية الخاصة بالطهي.

### تنبيه:

1. يجب استخدام الأوعية المناسبة لهذا المنتج.
2. لتجنب التعرض للأذى، يُرجى عدم ترك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل.
3. يُرجى الضغط على المؤقت والتعيين المسبق بعد اختيار وظائف الطهي.

### إخطار

1. الحماية من السخونة المفرطة: هذه الوحدة مجهزة بأداة حماية من السخونة المفرطة. إذا ارتفعت حرارة الوعاء أو المقلاة بشكل كبير، ستتوقف الوحدة تلقائياً، ويصدر صوت طنين إنذار، إذا حدث ذلك فانتظر بضع دقائق حتى يبرد. بعد ذلك، ستعمل الوحدة دون مشكلة.
2. هذا الجهاز عرضة لأن يصبح ساخناً أثناء الاستخدام.

الأدوات القابلة للاستخدام والأدوات غير القابلة للاستخدام

1. الأواني القابلة للاستخدام

الأواني/المقالي مسطحة القاعدة المصنوعة من الفولاذ، الحديد الصب، الحديد المصقول،

الفولاذ الذي لا يصدأ يتراوح بين 12 إلى 26 سم.

						
صحن من الحديد	إناء من الفولاذ الذي لا يصدأ	مقلاة القلي العميق	إناء من الحديد	مقلاة من الحديد الصب	إناء من الحديد المصقول	إناء من الحديد المصقول

## 2. الأواني غير القابلة للاستخدام

أواني/مقالي مصنوعة من الزجاج المقاوم للحرارة، حاوية من السيراميك، أو تلك المصنوعة من النحاس والألومنيوم. الأواني/المقالي مستديرة القاعدة ذات قياس قاعدة أقل من 12 سم.

					
وعاء زجاجي مقاوم للحرارة	وعاء من السيراميك	وعاء ذو قوائم	قياس القاعدة أقل من 12 سم	وعاء من الألومنيوم والنحاس	وعاء بقاعدة مستديرة

## كيفية التنظيف

1. افصل القابس وانتظر حتى تبرد الوحدة تمامًا. قم بالتنظيف بعد كل استخدام.
2. إذا تم استخدام الإناء/المقلاة دون تنظيفها، فيمكن أن يتغير لونها أو يترك بقع من الطعام.
3. لا تستخدم البزوين، أو مخفف أو فرشاة كاشطة أو مسحوق تلميع لتنظيف جهاز الطهي الحثي.
4. امسح باستخدام مادة لغسيل الصحون وقطعة قماش رطبة.
5. استخدم مكسنة كهربائية لشفط الأتربة من مأخذ الهواء وفتحة العادم.
6. تجنب تمامًا أن يفيض الماء فوق الوحدة (فقد يؤدي تسرب الماء للداخل إلى حدوث عطل).

## اكتشاف المشكلات وحلها

رمز المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
E0	لا يوجد إناء/مقلاة على جهاز الطهي الحثي أو تم استخدام إناء/مقلاة غير مناسبة.	استخدم إناء/مقلاة مناسبة، أو اتصل بمركز خدمة مؤهل.
E1	جهد تيار الإمداد منخفض للغاية (أقل من 85 فولت)	تحقق من مصدر الطاقة. قم بالتشغيل بعد أن يعود مصدر الطاقة إلى الوضع الطبيعي.
E2	جهد تيار الإمداد مرتفع للغاية (أكثر من 275 فولت)	تحقق من مصدر الطاقة. قم بالتشغيل بعد أن يعود مصدر الطاقة إلى الوضع الطبيعي.
E3	مستشعر درجة حرارة سطح اللوح الزجاجي غير متصل جيدًا، أو به دائرة قصيرة. يُرجى التحقق منه بعد 1 دقيقة.	يُرجى الاتصال بالموزع أو مركز خدمة مؤهل.
E4	مستشعر حرارة المُشع (IGBT) غير متصل جيدًا، أو به دائرة قصيرة. يُرجى التحقق منه بعد 1 دقيقة.	يُرجى الاتصال بالموزع أو مركز خدمة مؤهل.

E5	درجة حرارة سطح اللوح الزجاجي مرتفعة للغاية (أكثر من 280 درجة)	يرجى الانتظار بضع دقائق حتى تبرد الوحدة. يرجى التحقق من الإناء/المقلاة.
E6	مستشعر حرارة درجة حرارة المُشع ساخن بشكل مفرط 105 درجة	تحقق مما إذا كانت فتحة عادم الهواء مسدودة أو المروحة عالقة.

## المواصفات

رقم الطراز: EIP-2000.1

مصدر الطاقة: 230 فولت-50 هرتز

نطاق القوة: 2000 واط

نطاق ضبط درجة الحرارة: 80-270 درجة مئوية

المؤقت/المؤقت مسبق الضبط: 3/24 ساعة



يشير الرمز الموجود أعلاه أو على المنتج إلى أن المنتج مصنف كجهاز كهربائي أو إلكتروني وأنه يجب عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية أو التجارية الأخرى بعد انتهاء عمره الافتراضي.

تم إقرار التوجيه (2012/19/EU) الخاص بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE) لإعادة تدوير المنتجات باستخدام أفضل تقنيات الاسترداد وإعادة التدوير المتاحة لتقليل التأثير على البيئة إلى أدنى حد ممكن ومعالجة المواد الخطرة وتجنب زيادة مواقع دفن النفايات. اتصل بالسلطات المحلية للحصول على معلومات عن التخلص الصحيح من الأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية.