

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

PFD20

EASYLINE By Fimar SNACK BAR EQUIPMENT

EASY015V00

CE

ATTENZIONE

A. Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per futuri riferimenti.

B. Accertarsi che la tensione indicata sull'etichetta applicata all'apparecchio corrisponda a quella di alimentazione. (220-240 V, 50/60 Hz)

C. Non collocare l'apparecchio nei pressi di aree umide o calde.

D. Non condividere la presa con altri apparecchi.

E. Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, collocarlo in una posizione stabile e ben ventilata.

F. Per evitare lesioni, non toccare la parte superiore del piano di cottura subito dopo il funzionamento.

G. Per evitare incidenti, non collocare l'apparecchio su superfici metalliche.

H. Per risultati migliori, si consiglia l'utilizzo dei nostri utensili da cottura.

I. Non piegare o tirare eccessivamente il cavo di alimentazione.

J. Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non immergerlo in acqua.

K. Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non ostruire il sistema di ventilazione.

L. Non collocare coperchi metallici, lattine e fogli di alluminio sul piano di cottura durante il funzionamento.

M. Non collocare l'apparecchio nei pressi di materiali chimici, esplosivi e infiammabili.

N. Non collocare l'apparecchio nei pressi di materiali magnetici.

O. Non collegare o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione con le mani bagnate.

P. Non collocare oggetti pesanti o carichi eccessivi sul piano di cottura.

Q. Per evitare lo spegnimento automatico, non collocare fogli di giornale o tovaglie di plastica sotto la piastra a induzione. Questi potrebbero bloccare il sistema di ventilazione dell'apparecchio.

R. Non utilizzare l'apparecchio se sul piano di cottura sono presenti crepe. Consegnare l'apparecchio a un centro di assistenza per un controllo o per la riparazione.

S. L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che essi non siano supervisionati o istruiti da parte di una persona responsabile della loro sicurezza Accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

T. Non utilizzare nessun apparecchio che presenti danni o malfunzionamenti. Contattare il fornitore o il centro di assistenza per la riparazione.

U. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso. L'apparecchio dovrà essere controllato o riparato dal produttore o dal centro di assistenza dedicato.

V. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

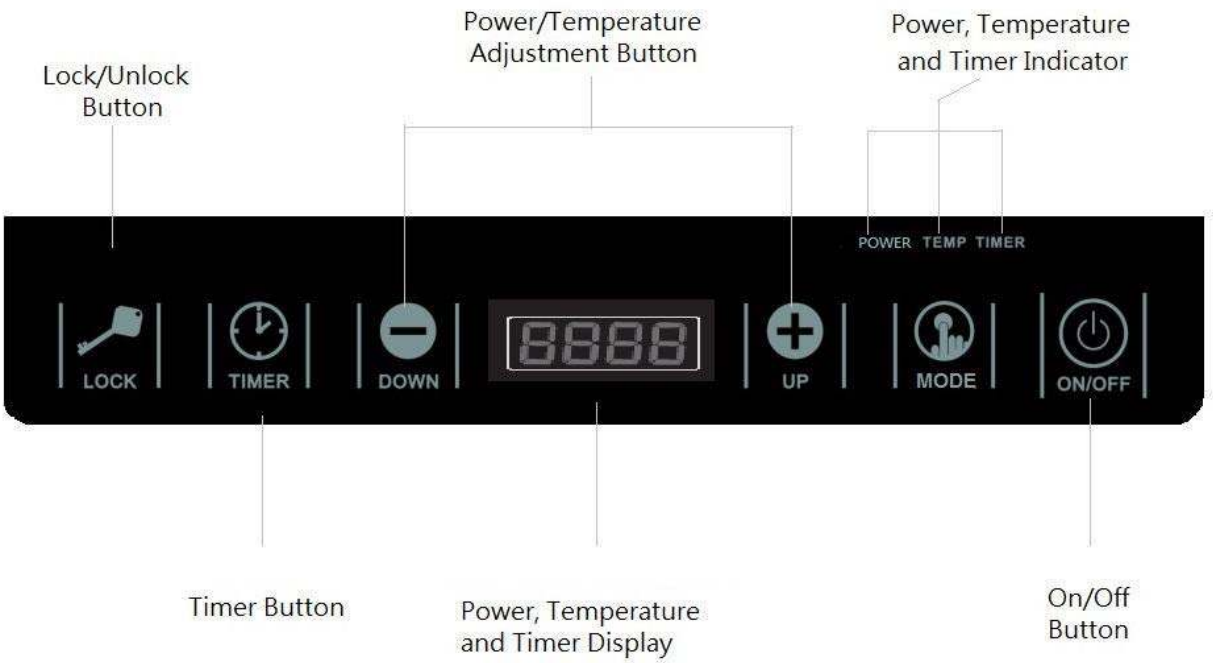
W. Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo, spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione.

SCELTA DEGLI UTENSILI DA COTTURA

Per ottenere prestazioni di cottura ottimali, si consiglia di utilizzare le pentole ferromagnetiche indicate. In alternativa, utilizzare utensili da cottura appropriati, in materiale ferromagnetico e con fondo piatto, con diametro compreso tra 12 e 26 cm. Consultare lo schema seguente come riferimento:

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	**Suitable Pot**
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	**Non-Suitable Pot**
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

PANNELLO DI CONTROLLO



IT

ISTRUZIONI D'USO

Nota: dopo avere premuto il pulsante ON/OFF, la piastra a induzione si spegnerà automaticamente entro 2 ore in caso di mancato funzionamento.

A. Interruttore "ON/OFF"

Collegare la spina di alimentazione. Viene emesso un "bip" sonoro. Tutte le spie lampeggeranno una volta, indicando che la piastra a induzione si trova in "modalità standby". Premere il pulsante "ON/OFF": la piastra a induzione inizierà a funzionare. Dopo avere concluso la cottura, premere il pulsante "ON/OFF" per spegnere l'apparecchio. Scollegare l'apparecchio quando la ventola si ferma.

B. Selezione "MODE" (modalità)

Premere il pulsante "MODE" per selezionare la funzione:

1. Impostazione della potenza: Collocare le padelle al centro del piano. Premere il pulsante "ON/OFF⏻": la spia di alimentazione si accende. Premere quindi il pulsante "MODE": la piastra a induzione inizia a funzionare e il display indica "1200W". Premere ⊖e⊕ per regolare la potenza (è possibile scegliere tra 8 livelli).

Potenza	500W	800W	1.000W	1.200W	1.400W	1.600W	1.800W	2.000W

2. Impostazione della temperatura: Premere il pulsante "MODE": la spia della temperatura si accende e il display visualizza "180", questo valore indica che la temperatura corrisponde a 180◦C. Premere ⊖e ⊕ per regolare la temperatura (60◦C-240◦C).

Temperatura	60{80} °C	80{86} °C	100{92} °C	120{98} °C	140{104} °C	160{110} °C	180{116} °C	200{122} °C
	220{128} °C	240{134} °C						

3. Impostazione del timer: Premere il pulsante "TIMER" quando l'apparecchio è in funzione: la spia del Timer si illumina e il display visualizza "0". Premere ⊖e⊕per regolare il timer. Ogni pressione aumenta il tempo di 5 minuti. Il tempo massimo impostabile è 180 min.

C. Impostazione "LOCK/UNLOCK" (blocco/sblocco)

Premere il pulsante "LOCK/UNLOCK🔒" per bloccare tutte le impostazioni nella modalità "Heating" (riscaldamento) o "Timer". La spia si accende. In stato di "LOCK" (blocco), la piastra a induzione non risponderà ad alcuna funzione, eccetto che al pulsante "ON/OFF⏻". Per sbloccare l'apparecchio premere il pulsante "LOCK/UNLOCK🔒" per 3 secondi.

IT

PROTEZIONI DI SICUREZZA

A. Protezione da surriscaldamento

In caso di surriscaldamento, la piastra a induzione entrerà automaticamente in “Sleeping Mode” (Modalità di attesa) e interromperà la cottura visualizzando un “Error code” (Codice di errore) (consultare la tabella seguente).

B. Protezione contro il funzionamento a secco

Se il piano di cottura si surriscalda o funziona a secco, la piastra a induzione entra automaticamente in “Sleeping Mode” (Modalità di attesa) e interromperà la cottura visualizzando un “Error code” (Codice di errore).

C. Rilevamento di piccoli oggetti

Se viene rilevato un utensile non metallico o un piccolo oggetto metallico (con diametro della parte inferiore minore di 120 cm) posizionato sul piano cottura, il cicalino emette un bip sonoro continuo. La piastra a induzione interrompe immediatamente la cottura. Entra quindi automaticamente in “Sleeping Mode” (Modalità di attesa) se l'oggetto non viene rimosso entro 30 minuti.

D. Protezione da sovraccarico

Se la corrente elettrica o la tensione presentano anomalie, la piastra a induzione entra automaticamente in “Sleeping Mode” (Modalità di attesa) e interrompe la cottura visualizzando un “Error code” (Codice di errore) (consultare la tabella seguente).

E. Spegnimento automatico

Se per 30 minuti non viene collocato alcun utensile di cottura sulla piastra a induzione funzionante, l'apparecchio interrompe la cottura visualizzando un “Error code” (Codice di errore) (consultare la tabella seguente).

RICERCA GUASTI

Codici di errore	Possibili cause	Soluzione
E0	Nessun utensile sul piano di cottura o utensile non adatto.	Collocare sul piano una pentola adatta con fondo piano.
E1	Surriscaldamento della piastra a induzione	Rimuovere tutti gli ostacoli che bloccano la ventola nella parte inferiore della piastra a induzione, quindi spostarla all'aperto e ritentare una volta raffreddata.
E2	Surriscaldamento del piano di cottura	Accertarsi che sia presente dell'acqua all'interno della pentola.
E3	Tensione eccessiva/insufficiente	Accertarsi che la tensione e la frequenza rispettino quanto riportato sull'etichetta applicata sul prodotto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'alimentazione deve essere scollegata e la spina rimossa dalla presa. Accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima dell'ispezione o della pulizia.

A. Pulizia e manutenzione del piano di cottura

i. Per rimuovere lo sporco, utilizzare un panno di cotone umido.

ii. Per rimuovere le macchie di grasso, utilizzare una spugna umida con detergente delicato, passare la superficie con un panno umido e quindi con un panno asciutto.

Avviso: non utilizzare panni ruvidi o strumenti abrasivi per la pulizia del piano di cottura.

B. Pulizia e manutenzione della ventola (sotto l'apparecchio)

Utilizzare una spazzola o un aspirapolvere per rimuovere la polvere dalla ventola, quindi passare un panno di cotone asciutto.

Avviso: non utilizzare acqua in corrispondenza diretta delle prese di entrata o uscita aria.

C. Un cattivo contatto può generare una situazione di pericolo e danneggiare l'apparecchio; accertarsi quindi che la spina della piastra a induzione sia ben collegata.

D. L'apparecchio deve essere spento e scollegato prima di eseguire le periodiche operazioni di pulizia.

E. Risistemare con cura il prodotto nella sua confezione originale dopo avere eseguito le periodiche operazioni di pulizia. Riporlo in un ambiente fresco e asciutto.

SPECIFICHE

Numero del modello	**PFD20**
Tensione nominale	AC 220 – 240 V, 50/60 Hz
Potenza elettrica nominale di uscita	2000W
Dimensioni	290 x 43 x 370 mm

Principio di funzionamento della cottura a induzione

La cottura a induzione si basa sul principio della tecnologia a induzione elettromagnetica. La corrente, una volta attraversata la bobina di filo, genera un campo magnetico variabile. Una volta che il campo magnetico ha indotto la pentola in ferro posta sul piano di cottura, sul fondo della stessa si genera corrente parassita. La grande quantità di energia termica prodotta scalda velocemente il fondo degli utensili, permettendo di conseguenza di riscaldare molto rapidamente i cibi. L'efficienza termica raggiunge il 94,36%.

CAUTIONS

A. Read all instruction carefully and keep the manual for future reference.

B. Make sure that voltage on the appliance rating label corresponds to that of the power supply. (220-240V, 50/60Hz)

C. Do not place the appliance near hot or humid area.

D. Do not share socket with other appliances.

E. To avoid overheat of the appliance, place the appliance on a steady and well ventilated area.

F. To avoid injury, do not touch the stove top during and shortly after operation.

G. To avoid accident, do not place appliance on any metallic top.

H. To achieve a better result, our company's cooking utensils are recommended.

I. Do not bend or pull the power cord excessively.

J. To avoid damaging the appliance, do not immerse the appliance into water.

K. To avoid damaging the appliance, do not block the ventilation system.

L. Do not place metallic objects lids, cans and aluminum foils on the stove top while operating.

M. Do not place the appliance near any flammable, explosive and chemical materials.

N. Do not place the appliance near any magnetic material.

O. Do not plug or unplug with wet hands

P. Do not place heavy or over load object on the stove top.

Q. To avoid auto switch off, do not place a sheet of newspaper or plastic tablecloth underneath the induction cooker, it may block the ventilation system of the appliance.

R. Do not operate the appliance with a crack on the stove-top. Return appliance to the repairing center for examination or repair.

S. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Make sure children do not play with the appliance.

T. Do not operate any appliance with damage or malfunctioned. Contact the supplier or the service center for repair.

U. If the power cord or plug is damaged, stop using it immediately. It must be checked or repaired by the manufacturer or the appointed service center.

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

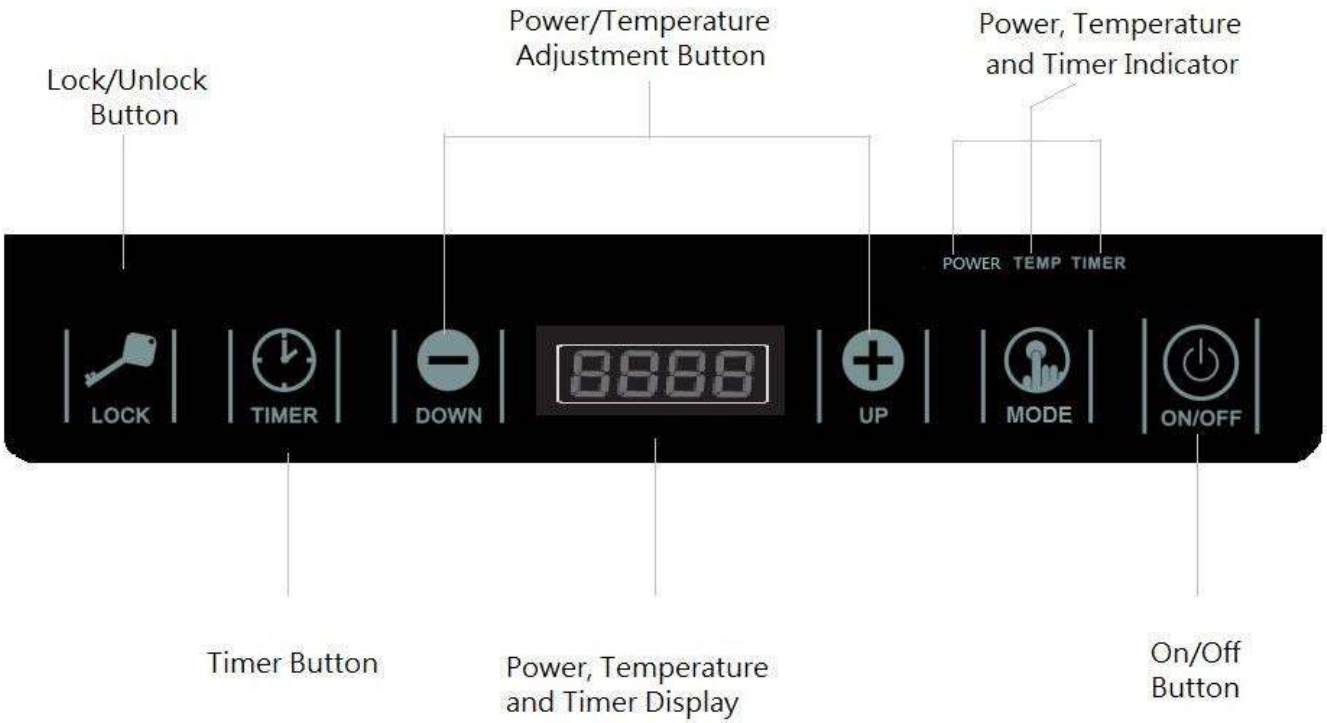
W. If the product is not in use for a long time, please switch the power off and unplug it.

SELECTION OF COOKING UTENSILS

To achieve the optimum cooking performance, it is suggested to use the given ferromagnetic pot. Or use the appropriate cooking utensils with ferromagnetic material, and flat bottom with diameter within 12-26cm. Please see the below diagram for reference:

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	**Suitable Pot**
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	**Non-Suitable Pot**
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

CONTROL PANEL



EN

OPERATING INSTRUCTION

Note: After pressing ON/OFF button, the induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours.

A. "ON/OFF" switch

Connect power plug. A "beep" sound is heard. All indicator light will be flash once, which represent the induction cooker is under "standby mode". Press the "ON/OFF" button, the induction cooker start working. After cooking, press "ON/OFF" button to switch off the appliance. Unplug the appliance when the fan is stopped.

B. " MODE" selection

Press the "MODE" button to select the function:

1. Power Setting: Place the pans in the centre of stove-top. Press "ON/OFF" button, the power indicator lights up. Then press " MODE" button, the induction cooker start to work, the display shows "1200W". Press ⊖ and ⊕ to adjust the power (Total of 8 power levels for choice).

Power	500W	800W	1,000W	1,200W	1,400W	1,600W	1,800W,	2,000W

2. Temperature Setting: Press the " MODE" button, Temperature indicator lights up and the display shows "180", that means the temperature is 180◦C. Press ⊖ and ⊕ to adjust the temperuature (From 60◦C-240◦C for choice).

Temperature	60 ˚C	80 ˚C	100 ˚C	120 ˚C	140 ˚C	160 ˚C	180 ˚C	200 ˚C
	220 ˚C	240 ˚C						

3. Timer Setting: Press the "TIMER" button when the appliance is operating, Timer indicator lights up and the display shows "0". Press ⊖ and ⊕ to adjust the timer. Increase 5 min by each press. The maximum adjustable time is 180 mins.

C. " LOCK/UNLOCK" setting

Press "LOCK/UNLOCK" button to lock all settings at " Heating" mode or "Timer" mode. The indicator lights up. Under "LOCK" status, induction cooker would not respond to any function except the "ON/OFF" button. To unlock the appliance by pressing the " LOCK/UNLOCK" button for 3 seconds.

SAFETY PROTECTIONS

A. **Overheat Protection**:

If the induction cooker is overheated, it will switch to "Sleeping Mode" automatically and stop cooking by showing an "Error code" (see the below table).

B. **Dry-Boil Protection**:

If the stove-top panel is overheat or dry boil, the induction cooker will switch to "Sleeping Mode" automatically

EN

and stop cooking by showing an “Error code” (see the below table).

C. **Small Object Detection**

If a Non-metallic cookware or a small metallic object (bottom diameter smaller than 120 cm) is placed on the stove-top, the buzzer will beep continuously. The induction cooker will stop cooking immediately. It will switch to “Sleeping Mode” automatically if the object is not removed within 30 minutes.

D. **Overload Protection**

If the electric current or voltage is not in normal situation, the induction cooker will change to “Sleeping Mode” automatically and stop cooking by showing an “Error code”(see the below table).

E. **Auto Switch-off**

If a cooking utensil is removed from an operating induction cooking for 30 minutes, the appliance will stop cooking by showing an “Error Codes” (see the below table).

TROUBLESHOOTING

Error Codes	Potential Reasons	Solution
E0	Without cooking utensil on the stove top or using an inappropriate cooking utensil.	Place or replace a suitable pan with a flatted bottomed on the plate.
E1	Induction cooker overheat	Clear all obstacles that block the vent under the bottom of the induction cooker, then place the cooker in an open area and try again after the appliance cools down.
E2	Stove-top overheat	Make sure water is inside the pan.
E3	Voltage under-loaded/over-loaded	Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.

CLEANING AND MAINTENANCE

Power must be disconnected and unplugged. Make sure the appliance had been completely cooled down before inspecting or cleaning.

A. Cleaning and Maintenance of the Stove-top

i. To remove dirt, wipe with a damped cotton cloth.

ii. To remove the greasy stain, clean with a moist sponge soaked with mild soap, and wipe with a moist cloth, then wipe it with a dried cloth.

Notice: Never use any rough cloth or abrasive tool to clean the stove-top.

B. Cleaning and Maintenance of the vent(underneath of the appliance)

Use brush or vacuum cleaner to clear the dust on the vent, and then wipe with a dried cotton cloth.

Notice: Never apply water directly onto the air intake or exhaust vent.

EN

C. Bad contact may cause danger and harm the appliance, make sure the power plug of the induction cooker is well connected.

D. The appliance must be switched off and unplugged before regular cleaning and care.

E. Well pack the product into original packing box after regular care and cleaning. Place it at a dry and cool environment for storage.

SPECIFICATION

Model Number	**PFD20**
Rating Voltage	AC220 – 240V, 50/60Hz
Rating Power Output	2000W
Dimensions	290 x 43 x 370 mm

Induction cooking operating principle

The induction cooking is based on the principle of electromagnetic induction technology. Current generates variable magnetic field after running through the wire coil. Eddy current is generated at the bottom when the magnetic field induced the iron pot on the cooking plate. Large amount of thermal energy produced can heat the bottom of the utensil quickly, thus heating up the food very fast. The thermal efficiency is up to 94.36%.

EN

MISES EN GARDE

A. Lire attentivement le manuel d'instruction et le conserver en vue de futures consultations.

B. Vérifier que la tension sur l'étiquette de l'appareil corresponde à celle de l'alimentation électrique. (220-240 V, 50/60 Hz)

C. Ne pas mettre l'appareil près d'une surface chaude ou humide.

D. Ne pas partager la prise avec d'autres appareils.

E. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, le placer dans un endroit stable et bien ventilé.

F. Pour éviter de se blesser, ne pas toucher le sommet de la cuisinière pendant et tout de suite après l'avoir utilisée.

G. Pour éviter les accidents, ne pas mettre l'appareil sur une surface métallique.

H. Pour un meilleur rendement, nous recommandons d'utiliser les ustensiles de cuisine de notre société.

I. Ne pas plier ou tirer le cordon d'alimentation excessivement.

J. Pour ne pas endommager l'appareil, ne pas l'immerger dans l'eau.

K. Pour ne pas endommager l'appareil, ne pas obstruer le système de ventilation.

L. Ne pas mettre d'objets métalliques tels que couvercles, boîtes et feuilles en aluminium sur le sommet de la cuisinière pendant qu'on l'utilise.

M. Ne pas placer l'appareil près de matériaux inflammables, explosifs ou chimiques.

N. Ne pas placer l'appareil près de matériaux magnétiques.

O. Ne pas le brancher ou débrancher les mains humides.

P. Ne pas mettre d'objets lourds sur le sommet de la cuisinière ni la surcharger.

Q. Pour éviter qu'elle ne s'éteigne automatiquement, ne pas mettre une feuille de journal ou une serviette en plastique en-dessous de la cuisinière à induction, car cela pourrait bloquer le système de ventilation de l'appareil.

R. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le sommet de la cuisinière est fendu. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance en vue de son inspection ou réparation.

S. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation du produit. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

T. Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommage ou dysfonctionnement. S'adresser au fournisseur ou au centre d'assistance pour le réparer.

U. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, interrompre immédiatement l'utilisation. Ils doivent être contrôlés ou réparés par le fabricant ou par un centre d'assistance agréé.

V. La surveillance d'un adulte est nécessaire afin de s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

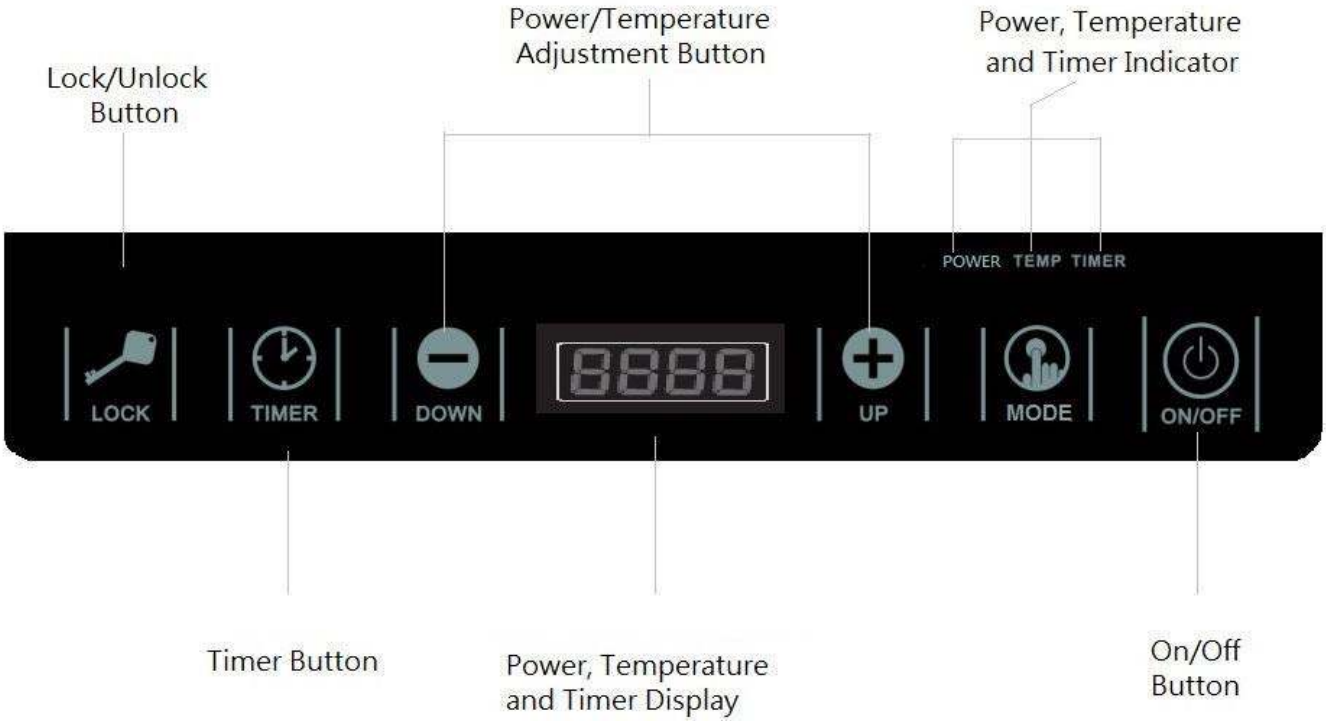
W. Si l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période, éteindre l'alimentation et le débrancher.

SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISSON

Pour obtenir le meilleur rendement de cuisson, nous suggérons d'utiliser les casseroles ferromagnétiques fournies, ou d'utiliser des ustensiles de cuisson appropriés en matière ferromagnétique, et un fond plat de 12 à 26 cm de diamètre. Voir le schéma ci-dessous :

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	Suitable Pot
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	Non-Suitable Pot
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

TABLEAU DE COMMANDE



FR

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Remarque : Après avoir appuyé sur le bouton ON/OFF, la cuisinière à induction s'éteint automatiquement si elle n'est pas utilisée dans les 2 heures.

A. Sélecteur « ON/OFF »

Brancher la prise électrique. Un « bip » se fait entendre. Tous les voyants clignotent une fois, pour indiquer que la cuisinière à induction est en « mode de veille ». Appuyer sur le bouton « ON/OFF », la cuisinière à induction s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton « ON/OFF » pour éteindre l'appareil. Débrancher l'appareil lorsque le ventilateur s'arrête.

B. Sélection du « MODE »

Appuyer sur le bouton « MODE » pour sélectionner la fonction :

1. Réglage de la puissance : Mettre les casseroles au centre du sommet de la cuisinière. Appuyer sur le bouton « ON/OFF », le voyant d'alimentation s'éclaire. Appuyer ensuite sur le bouton « MODE », la cuisinière à induction s'allume et l'écran affiche « 1200 W ». Appuyer sur ⊖ et ⊕ pour régler la puissance (il est possible de choisir parmi 8 niveaux de puissance au total).

Puissance	500 W	800 W	1 000 W	1 200 W	1 400 W	1 600 W	1 800 W	2 000 W

2. Réglage de la température : Appuyer sur le bouton « MODE », le voyant de température s'éclaire et l'écran affiche « 180 », pour indiquer que la température est 180 C. Appuyer sur ⊖ et ⊕ pour régler la température (en choisissant de 60 C à 240 C).

Température	60{80} °C	80{86} °C	100{92} °C	120{98} °C	140{104} °C	160{110} °C	180{116} °C	200{122} °C
	220{128} °C	240{134} °C						

3. Réglage du minuteur : Appuyer sur le bouton « TIMER » quand l'appareil est allumé, le voyant du minuteur s'éclaire et l'écran affiche « 0 ». Appuyer sur ⊖ et ⊕ pour régler le minuteur. Chaque pression le fait augmenter de 5 min. Le temps maximum qu'il est possible de régler est de 180 min.

C. Réglage « LOCK/UNLOCK »

Appuyer sur le bouton « LOCK/UNLOCK » pour bloquer tous les réglages des modes « Température » et « Minuteur ». Le voyant s'éclaire. À l'état « LOCK », la cuisinière à induction ne répond à aucune fonction excepté le bouton « ON/OFF ». Pour débloquer l'appareil, appuyer sur le bouton « LOCK/UNLOCK » pendant 3 secondes.

FR

PROTECTIONS DE SÉCURITÉ

A. **Protection contre la surchauffe** :

En cas de surchauffe de la cuisinière à induction, elle passe automatiquement en « Mode de veille » et arrête de cuire en montrant un « Code d'erreur » (cf. le tableau ci-dessous).

B. **Protection contre la marche à vide** :

Si le sommet de la cuisinière est surchauffé ou marche à vide, la cuisinière à induction passe automatiquement en « Mode de veille » et arrête de cuire en montrant un « Code d'erreur » (cf. le tableau ci-dessous).

C. **Détection de petits objets**

Si un ustensile de cuisine non métallique ou un petit objet métallique (de diamètre inférieur à 120 cm) est mis sur le sommet de la cuisinière, le buzzer bipe continuellement. La cuisinière à induction arrête immédiatement de cuire. Elle passe automatiquement en « Mode de veille » si l'objet n'est pas retiré dans les 30 minutes.

D. **Protection contre la surcharge**

Si le courant électrique ou la tension ne fonctionnent pas correctement, la cuisinière à induction passe automatiquement en « Mode de veille » et arrête de cuire en montrant un « Code d'erreur » (cf. le tableau ci-dessous).

E. **Arrêt automatique**

Si un ustensile de cuisson est enlevé pendant une cuisson à induction, et ce pendant 30 minutes, l'appareil arrête de cuire et montre un « Code d'erreur » (cf. le tableau ci-dessous).

RECHERCHE DES PANNES

Codes d'erreur	**Raisons possibles**	**Solution**
E0	Absence d'ustensiles de cuisson sur le sommet de la cuisinière ou utilisation d'un ustensile de cuisson non approprié	Mettre une casserole appropriée à fond plat sur la plaque.
E1	Surchauffe de la cuisinière à induction	Enlever tout obstacle de la bouche d'aération en-dessous de la cuisinière à induction, ensuite la mettre dans un espace ouvert et essayer à nouveau après que l'appareil ait refroidi.
E2	Surchauffe du sommet de la cuisinière	Vérifier que la casserole contienne de l'eau.
E3	Surintensité ou sous-intensité de tension	Vérifier que la tension et la fréquence soient conformes à l'étiquette du produit.

FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteindre et débrancher l'alimentation. S'assurer que l'appareil a complètement refroidi avant de l'inspecter ou de le nettoyer.

A. Nettoyage et entretien du sommet de la cuisinière

i. Pour éliminer la saleté, passer un chiffon humide.

ii. Pour éliminer une tache de graisse, nettoyer avec une éponge légèrement trempée avec un savon doux et passer un chiffon humide, ensuite sécher avec un chiffon sec.

Mise en garde : Ne jamais utiliser de chiffon dur ou d'instrument abrasif pour nettoyer le sommet de la cuisinière.

B. Nettoyage et entretien de la bouche d'aération (en-dessous de l'appareil)

Utiliser une brosse ou un aspirateur pour éliminer la poussière sur la bouche d'aération, ensuite passer un chiffon sec.

Mise en garde : Ne jamais mettre de l'eau directement dans l'orifice d'entrée ou de sortie d'air.

C. Un mauvais contact peut provoquer un danger ou endommager l'appareil, s'assurer que la fiche d'alimentation de la cuisinière à induction est bien branchée.

D. L'appareil doit être éteint et débranché avant le nettoyage ordinaire.

E. Bien emballer le produit dans sa boîte d'origine après l'entretien et le nettoyage ordinaire. Le ranger dans un endroit sec et frais.

SPÉCIFICATIONS

Numéro du modèle	**PFD20**
Tension d'alimentation	CA 220 – 240 V, 50/60 Hz
Puissance de sortie	2000 W
Dimensions	290 x 43 x 370 mm

Principes de fonctionnement de la cuisson à induction

La cuisson à induction se base sur le principe de la technologie d'induction électromagnétique. Le courant génère un champ magnétique variable après être passé à travers la bobine de fil. Un tourbillon de courant est généré sur le fond lorsque le champ magnétique induit la casserole en fer sur la plaque de cuisson. La grande quantité d'énergie thermique produite peut faire chauffer rapidement le fond de l'ustensile, ensuite chauffer la nourriture de manière très rapide. L'efficacité thermique se situe au niveau de 94,36 %.

FR

SICHERHEITSHINWEISE

A. Lesen Sie die Anleitung genau durch und bewahren Sie sie gut auf, damit Sie auch in Zukunft darin nachschlagen können.

B. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Leistungsschild des Geräts der Netzspannung (220-240V, 50/60Hz) entspricht.

C. Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe eines heißen oder feuchten Bereichs auf.

D. Verwenden Sie die Steckdose nicht zusammen mit anderen Geräten.

E. Vermeiden Sie die Überhitzung des Geräts, stellen Sie es in einem stabilen und gut belüfteten Bereich auf.

F. Berühren Sie die Kochplatte während und kurz nach ihrer Verwendung nicht, um Verletzungen zu vermeiden.

G. Stellen Sie das Gerät nicht auf Metallflächen, um Unfälle zu vermeiden.

H. Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir die Küchengeräte unseres Unternehmens.

I. Biegen bzw. ziehen Sie das Stromkabel nicht zu stark.

J. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, um Schäden daran zu vermeiden.

K. Blockieren Sie nicht das Lüftungssystem, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

L. Legen Sie während des Betriebs keine Deckel von metallischen Gegenständen, Dosen und Alufolien auf die Kochplatte.

M. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem und explosionsfähigem Material bzw. von Chemikalien auf.

N. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischem Material auf.

O. Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus.

P. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochplatte bzw. überladen Sie sie nicht.

Q. Um das automatische Ausschalten zu vermeiden, sollten Sie kein Zeitungspapier bzw. eine Plastiktischdecke unter die Induktionsplatte legen; dies könnte das Lüftungssystem des Geräts blockieren.

R. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Kochplatte einen Riss hat. Bringen Sie das Gerät zum Reparaturzentrum, um es kontrollieren bzw. reparieren zu lassen.

S. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

T. Verwenden Sie kein Gerät, wenn es beschädigt ist bzw. nicht richtig funktioniert. Setzen Sie sich für die Reparatur mit dem Lieferanten oder der Kundendienststelle in Verbindung.

U. Hören Sie sofort auf, das Gerät zu verwenden, wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt ist. Es muss vom Hersteller oder der zugelassenen Kundendienststelle überprüft bzw. repariert werden.

V. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

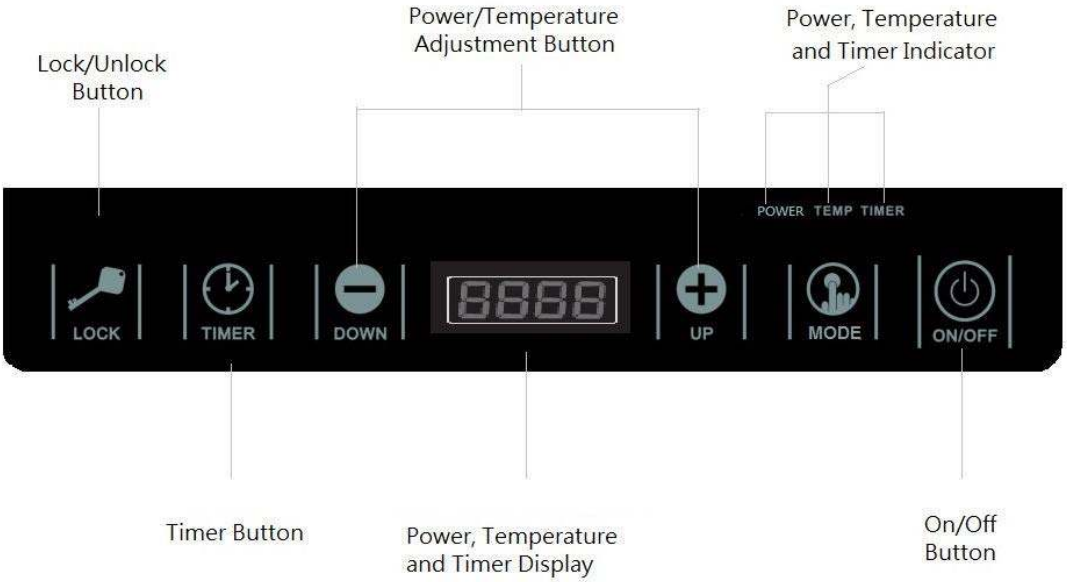
W. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn das Gerät über längere Zeit nicht verwendet wird.

AUSWAHL DES KOCHGESCHIRRS

Um die optimale Kochleistung zu erzielen, empfehlen wird, den mitgelieferten ferromagnetischen Topf zu verwenden. Oder aber verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr aus ferromagnetischem Material und mit Flachboden mit 12-26 cm Durchmesser. Sehen Sie dazu das Schema unten an:

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	**Suitable Pot**
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	**Non-Suitable Pot**
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

BEDIENFELD



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Anmerkung: Nach dem Drücken der ON/OFF-Taste schaltet die Induktionsplatte automatisch ab, wenn innerhalb von 2 Stunden keine erneute Verwendung erfolgt.

A. "ON/OFF"-Schalter

Stecken Sie den Netzstecker ein. Sie hören einen Piepton. Alle Kontrollleuchten schalten ein, was anzeigt, dass die Induktionsplatte in der Betriebsart "Standby" ist. Drücken Sie die "ON/OFF"-Taste, und die Induktionsplatte beginnt zu laufen. Drücken Sie nach dem Kochen die "ON/OFF"-Taste, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn der Lüfter angehalten hat.

B. " MODE"-Wahl

Drücken Sie die "MODE" Taste, um die Funktion auszuwählen:

1. Einstellung der Leistung: Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochplatte. Drücken Sie die "ON/OFF⏻"-Taste, die Betriebsanzeige leuchtet auf. Drücken Sie dann die " MODE"-Taste, die Induktionsplatte beginnt zu laufen, und das Display zeigt "1200W" an. Drücken Sie ⊖und⊕, um die Leistung einzustellen (insgesamt 8 Leistungsstufen nach Wahl).

Leistung	500W	800W	1.000W	1.200W	1.400W	1.600W	1.800W	2.000W

2. Temperatureinstellung: Drücken Sie die "MODE" -Taste, die Temperaturanzeige leuchtet auf, und das Display zeigt "180" an, d.h. die Temperatur beträgt 180◦C. Drücken Sie ⊖und ⊕, um die Temperatur einzustellen (von 60◦C-240◦C nach Wahl).

Temperatu	60{80} °C	80{86} °C	100{92} °C	120{98} °C	140{104} °C	160{110} °C	180{116} °C	200{122} °C
	220{128} °C	240{134} °C						

3. Timer-Einstellung: Drücken Sie die "TIMER"-Taste, wenn das Gerät läuft. Die Timer-Anzeige leuchtet auf, und das Display zeigt "0" an. Drücken Sie ⊖und ⊕, um den Timer einzustellen. Jedes Drücken erhöht die Zeit um 5 Minuten. Die einstellbare Höchstzeit beträgt 180 Minuten.

C. " LOCK/UNLOCK"-Einstellung

Drücken Sie die "LOCK/UNLOCK🔒" -Taste, um alle Einstellungen in der Betriebsart "Heating" oder "Timer" festzustellen. Die Anzeige leuchtet auf. Im "LOCK"-Zustand reagiert die Induktionsplatte auf keine Funktion mit Ausnahme der "ON/OFF⏻"-Taste. Zur Freigabe des Geräts drücken Sie die "LOCK/UNLOCK🔒"-Taste 3 Sekunden lang.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

A. **Überhitzungsschutz**:

Wenn die Induktionsplatte überhitzt ist, schaltet sie automatisch auf "Sleeping Mode" um und hört auf

DE

zu kochen. Sie zeigt einen “Error code” an (siehe Tabelle unten).

B. **Trockenkochschutz**:

Wenn das Kochfeld überhitzt ist oder trocken kocht, schaltet die Induktionsplatte automatisch auf “Sleeping Mode” um und hört auf zu kochen. Sie zeigt einen “Error code” an (siehe Tabelle unten).

C. **Erfassung kleiner Gegenstände**

Wenn nichtmetallisches Kochgeschirr oder ein kleiner Metallgegenstand (Bodendurchmesser kleiner als 120 cm) auf die Kochplatte gestellt/gelegt wird, piept der Summer ununterbrochen. Die Induktionsplatte hört sofort auf zu kochen. Sie schaltet automatisch in “Sleeping Mode” um, wenn der Gegenstand nicht innerhalb von 30 Minuten entfernt wird.

D. **Überlastungsschutz**

Wenn der elektrische Strom oder die Spannung nicht im normalen Bereich ist, schaltet die Induktionsplatte automatisch auf “Sleeping Mode” um und hört auf zu kochen. Sie zeigt einen “Error code” an (siehe Tabelle unten).

E. **Automatisches Ausschalten**

Wenn ein Kochgeschirr 30 Minuten lang von einer laufenden Induktionsplatte entfernt wird, hört das Gerät auf zu kochen und zeigt “Error Codes” an (siehe Tabelle unten).

FEHLERSUCHE

Fehlercodes	**Mögliche Ursachen**	**Abhilfe**
E0	Auf der Kochplatte steht kein Kochgeschirr bzw. es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Stellen Sie einen passenden Topf mit einem Flachboden auf die Platte.
E1	Die Induktionsplatte ist überhitzt.	Beseitigen Sie alle Hindernisse, die die Entflüftung unter dem Boden der Induktionsplatte blockieren. Stellen Sie die Induktionsplatte dann in einen offenen Bereich und versuchen Sie den Betrieb erneut, wenn das Gerät abkühlt.
E2	Die Kochplatte ist überhitzt.	Vergewissern Sie sich, dass sich Wasser im Topf befindet.
E3	Die Spannung ist zu niedrig/zu hoch	Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und Frequenz dem Leistungsschild auf dem Produkt entsprechen.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

Der Strom muss abgeschaltet und der Gerätestecker herausgezogen sein. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es kontrollieren oder reinigen.

A. Reinigung und Wartung der Kochplatte

i. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Baumwolltuch ab, um Schmutz davon zu entfernen.

ii. Um Fettflecken zu entfernen: reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und milder Seife, wischen Sie es dann mit einem feuchten Tuch und zuletzt mit einem trockenen Tuch ab.

Anmerkung: Verwenden Sie nie ein rauhes Tuch oder ein Scheuermittel, um die Kochplatte zu reinigen.

B. Reinigung und Wartung des Lüfters (unter dem Gerät)

Verwenden Sie eine Bürste oder einen Staubsauger, um den Staub auf dem Lüfter zu entfernen, und reiben Sie ihn dann mit einem trockenen Baumwolltuch ab.

Anmerkung: Verwenden Sie Wasser nie direkt auf dem Lufteinlass bzw. der Entlüftung.

C. Ein schlechter Kontakt kann eine Gefahr bilden und das Gerät beschädigen; vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker der Induktionsplatte richtig angeschlossen ist.

D. Das Gerät muss vor der Reinigung und Pflege ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

E. Packen Sie das Produkt nach der regelmäßigen Pflege und Reinigung wieder in seiner Originalpackung ein. Stellen Sie es für die Aufbewahrung an einen trockenen und kühlen Platz.

BESCHREIBUNG

Modellnummer	**PFD20**
Betriebsspannung	AC220 – 240V, 50/60Hz
Betriebsausgangsleistung	2000W
Größe	290 x 43 x 370 mm

Arbeitsweise der Induktionsplatte

Die Induktionsplatte basiert auf der Technik der elektromagnetischen Induktion. Der Strom erzeugt elektromagnetische Wechselfelder, nachdem er durch die Spule geflossen ist. Am Boden wird Wirbelstrom erzeugt, wenn das Magnetfeld den metallischen Topf auf der Kochplatte induziert. Die große erzeugte Wärmeenergiemenge kann den Topfboden schnell erhitzen und wärmt daher das Essen sehr schnell. Die Wärmeleistung beträgt bis zu 94.36%.

DE

ATENCIÓN

A. Lea las instrucciones atentamente y conserve el manual para futuras consultas.

B. Asegúrese de que el voltaje especificado en la etiqueta del aparato corresponda al de la fuente de alimentación. (220-240 V, 50/60 Hz)

C. No coloque el aparato cerca de zonas húmedas o calientes.

D. No utilice el enchufe con otros aparatos.

E. Para evitar que el aparato se caliente en exceso, colóquelo en una zona ventilada y estable.

F. Para evitar heridas, no toque la placa de cocción durante el funcionamiento ni inmediatamente después.

G. Para evitar accidentes, no coloque el aparato sobre superficies metálicas.

H. Para lograr el mejor resultado, le recomendamos utilizar nuestros utensilios para cocinar.

I. No tuerza ni tire del cable excesivamente.

J. Para evitar estropear el aparato, no lo sumerja en agua.

K. Para evitar estropear el aparato, no obstruya el sistema de ventilación.

L. No ponga tapas de objetos metálicos, latas ni láminas de aluminio encima de la placa de cocción mientras está en funcionamiento.

M. No coloque el aparato cerca de materiales químicos, explosivos o inflamables.

N. No coloque el aparato cerca de materiales magnéticos.

O. No enchufe ni desenchufe el aparato con las manos mojadas o húmedas.

P. No coloque objetos pesados sobre la placa de cocción.

Q. Para evitar la desconexión automática, no coloque periódicos o manteles de plástico debajo de la placa de inducción ya que podría bloquearse el sistema de ventilación del aparato.

R. No ponga en funcionamiento el aparato si tiene una grieta en la superficie de cocción. Lleve el aparato al centro de reparaciones para que lo examinen o reparen.

S. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato.

T. No ponga nunca en funcionamiento un aparato estropeado o que funcione mal. Póngase en contacto con el proveedor o con el centro de asistencia técnica para que lleve a cabo las reparaciones pertinentes.

U. Si el cable de alimentación o el enchufe están estropeados, no utilice el aparato. Deberá ser controlado o reparado por el fabricante o por el centro de asistencia técnica oportuno.

V. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el producto.

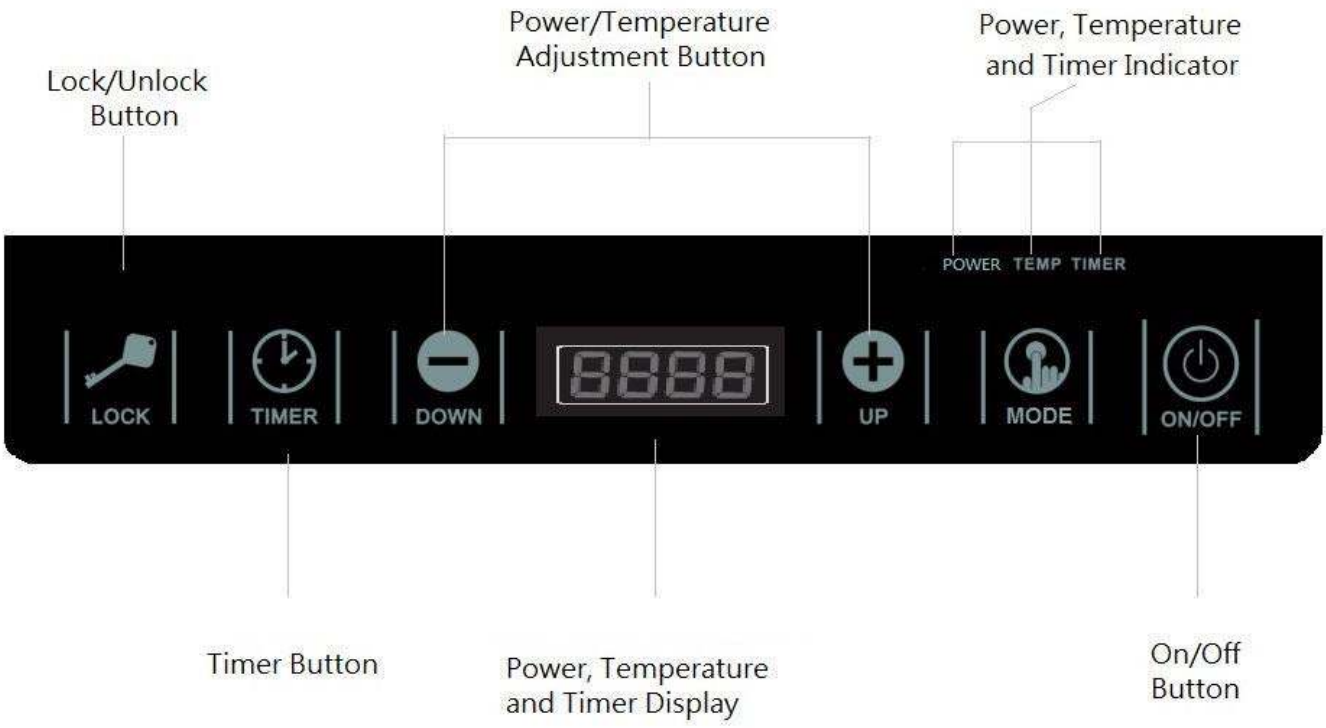
W. Si no va a utilizar el producto durante un periodo de tiempo prolongado, corte la alimentación y desenchúfelo.

SELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

Para lograr una cocción óptima, le aconsejamos utilizar las ollas ferromagnéticas suministradas, o bien los utensilios de cocina apropiados de material ferromagnético y fondo plano, con un diámetro comprendido entre los 12 y los 26 cm. Para mayor información, consulte el siguiente diagrama:

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	**Suitable Pot**
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	**Non-Suitable Pot**
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

PANEL DE CONTROL



ES

INSTRUCCIONES DE USO

Nota: Después de haber presionado el botón ON/OFF, la placa de inducción se apagará automáticamente si no se ejecuta ninguna operación en un intervalo de 2 horas.

A. Interruptor "ON/OFF"

Conecte el enchufe de alimentación. Oirá un "pitido". Todos los indicadores luminosos se encenderán a la vez para indicar que la placa se encuentra en modo "standby". Presione "ON/OFF"; la placa de inducción se pondrá en funcionamiento. Tras haber cocinado, presione el botón ON/OFF para apagar el aparato. Desenchufe el aparato cuando el ventilador se haya apagado.

B. Selección del " MODO"

Presione el botón de "MODE" (MODO) para seleccionar la función:

1. Regule de la potencia: Coloque las ollas en el centro de la superficie de cocción. Presione el botón "ON/OFF"; se iluminarán los indicadores luminosos. Presione después el botón de "MODO"; la placa de inducción empezará a funcionar y la pantalla mostrará "1.200 W". Presione y para ajustar la potencia. (En total se pueden elegir 8 niveles de potencia).

Potencia	500 W	800 W	1.000 W	1.200 W	1.400 W	1.600 W	1.800 W	2.000 W

2. Regulación de la temperatura: Presione el botón " MODO"; se encenderá el indicador luminoso y la pantalla mostrará "180", que significa que la temperatura está a 180◦C. Presione y para regular la temperatura (desde 60◦C a 240◦C).

Temperatura	60{80} °C	80{86} °C	100{92} °C	120{98} °C	140{104} °C	160{110} °C	180{116} °C	200{122} °C
	220{128} °C	240{134} °C						

3. Regulación del temporizador: Presione el botón "TIMER" cuando el aparato esté en funcionamiento; el indicador del temporizador se iluminará y la pantalla mostrará "0". Presione y para regular el temporizador. A cada presión, aumenta de 5 minutos. El tiempo regulable máximo es 180 minutos.

C. Configuración del "BLOQUEO/DESBLOQUEO"

Presione el botón de BLOQUEO/DESBLOQUEO "LOCK" para bloquear todas las configuraciones en el modo "Heating" (Calentar) o en el modo "Timer" (Temporizador). El indicador se ilumina. En estado de "BLOQUEO", la placa de inducción no responderá a ninguna función, excepto a la presión del botón "ON/OFF". Para desbloquear el aparato, mantenga pulsado el botón "LOCK" durante 3 segundos.

PROTECCIONES DE SEGURIDAD

Protección contra sobrecalentamiento:

Si la placa de inducción está sobrecalentada, conmutará al "Modo de suspensión" automáticamente y detendrá la cocción mostrando un "Código de error" (consulte la siguiente tabla).

A. **Protección contra el funcionamiento sin agua**:

ES

Si la superficie de cocción se sobrecalienta o funciona sin agua, la cocina de inducción conmutará al “Modo de suspensión" automáticamente y detendrá la cocción mostrando un “Código de error” (consulte la siguiente tabla).

B. **Detección de objetos pequeños**

Si coloca en superficie de cocción una olla no metálica o un pequeño objeto metálico (con un fondo de diámetro inferior a 120 cm), el avisador acústico sonará ininterrumpidamente. La placa de inducción detendrá la cocción inmediatamente y pasará al “Modo de suspensión" automáticamente si no retira el objeto antes de que transcurran 30 minutos.

C. **Protección contra sobrecargas**

En caso de anomalía en la corriente o la tensión eléctrica, la placa de inducción pasará al “Modo de suspensión" automáticamente y detendrá la cocción mostrando un “Código de error”(consulte la siguiente tabla).

D. **Apagado automático**

Si retira de la placa de inducción en funcionamiento un utensilio de cocina (por ejemplo, una olla) durante 30 minutos, el aparato se apagará mostrando un “Código de error” (consulte la siguiente tabla).

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Códigos de error	**Posibles razones**	**Solución**
E0	Falta el utensilio en la placa de cocción o se está utilizando un utensilio para cocinar inadecuado.	Según sea el caso, coloque en la placa una olla de fondo plano, o sustitúyala por una adecuada.
E1	Sobrecalentamiento de la cocina de inducción	Quite todos los obstáculos que bloquean el conducto de ventilación situado bajo el fondo de la placa de inducción; después, coloque la cocina en una zona abierta y, cuando se haya enfriado, intente ponerla en funcionamiento de nuevo.
E2	Sobrecalentamiento de la superficie de cocción	Asegúrese de que haya agua en la olla.
E3	Subvoltaje/sobrevoltaje	Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia corresponden a los indicados en la etiqueta de características colocada en el producto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de nada, hay que desconectar la alimentación eléctrica y desenchufar el aparato. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o la limpieza.

A. Limpieza y mantenimiento de la superficie de cocción

i. Para eliminar la suciedad, pase un trapo de algodón húmedo por la placa.

ii. Para eliminar las manchas de grasa, utilice una esponja húmeda empapada con un detergente suave, pase un trapo

ES

húmedo por la placa y después séquela con un trapo seco.

Aviso: No utilice nunca un paño áspero ni una herramienta abrasiva para limpiar la superficie de cocción.

B. Limpieza y mantenimiento del conducto de ventilación (situado debajo del aparato).

Utilice un cepillo o un aspirador para eliminar el polvo acumulado en el conducto de ventilación y después pase un paño de algodón seco.

Aviso: No aplique nunca agua directamente en la toma de aire o en la salida de la ventilación.

C. Un mal contacto puede generar peligros o estropear el aparato; asegúrese de que el enchufe de alimentación de la cocina de inducción esté bien conectado.

D. El aparato debe desconectarse y desenchufarse antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza.

E. Empaquete bien el producto en su caja de embalaje original después de haber realizado el mantenimiento y la limpieza. Para almacenarlo, colóquelo en un lugar frío y seco.

ESPECIFICACIONES

Número del modelo	**PFD20**
Tensión nominal	CA de 220 – 240 V, 50/60 Hz
Salida de potencia nominal	2.000 W
Dimensiones	290 x 43 x 370 mm

Principio de funcionamiento de la cocina de inducción

La cocina de inducción se basa en el principio de la tecnología de inducción electromagnética. La corriente genera un campo magnético variable tras haber pasado a través de la bobina de alambre. Se genera una corriente de Foucault en la parte inferior cuando el campo magnético induce la olla de hierro en la placa de cocción. La gran cantidad de energía térmica producida puede calentar rápidamente el fondo del utensilio, calentando, por tanto, muy rápidamente el alimento. La eficiencia térmica llega al 94,36%.

ES

PRECAUÇÕES

A. Ler todas as instruções cuidadosamente e guardar o manual para futuras consultas.

B. Certificar-se que a tensão indicada na etiqueta de classificação do aparelho corresponda à da alimentação. (220-240V, 50/60Hz)

C. Não colocar o aparelho junto a uma área quente ou húmida.

D. Não partilhar a tomada com outros aparelhos.

E. Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, posicionar o aparelho sobre uma área firme e bem ventilada.

F. Para evitar acidentes, não tocar no fogão durante e imediatamente depois da operação.

G. Para evitar qualquer acidente, não posicionar o aparelho sobre qualquer superfície metálica.

H. Para melhores resultados, são recomendados os utensílios de cozinha da nossa companhia.

I. Não dobrar ou puxar excessivamente o cabo elétrico.

J. Para evitar danificar o aparelho, não submergir o aparelho em água.

K. Para evitar danificar o aparelho, não bloquear o sistema de ventilação.

L. Não colocar tampas metálicas, latas e folhas de alumínio sobre o fogão enquanto estiver em funcionamento.

M. Não posicionar o aparelho junto a qualquer material inflamável, explosivo e químico.

N. Não posicionar o aparelho junto a qualquer material magnético.

O. Não ligar ou desligar com as mãos molhadas.

P. Não colocar qualquer objeto pesado sobre o fogão.

Q. Para evitar um desligamento automático, não colocar folhas de papel ou toalhas de plástico debaixo do fogão de indução, poderão bloquear o sistema de ventilação do aparelho.

R. Não operar o aparelho com fissuras no fogão. Entregar o aparelho em um centro de reparações para que seja examinado ou reparado.

S. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento sobre o uso do aparelho, se não forem devidamente supervisionadas ou instruídas por um responsável pela segurança destas pessoas. Certificar-se que crianças não brinquem com o aparelho.

T. Não operar o aparelho se danificado ou em mau funcionamento. Contactar o fornecedor ou o centro de assistência para a reparação.

U. Se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, parar imediatamente de o usar. Deve ser examinado ou reparado pelo fabricante ou pelo centro de assistência indicado.

V. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza que não brincam com o aparelho.

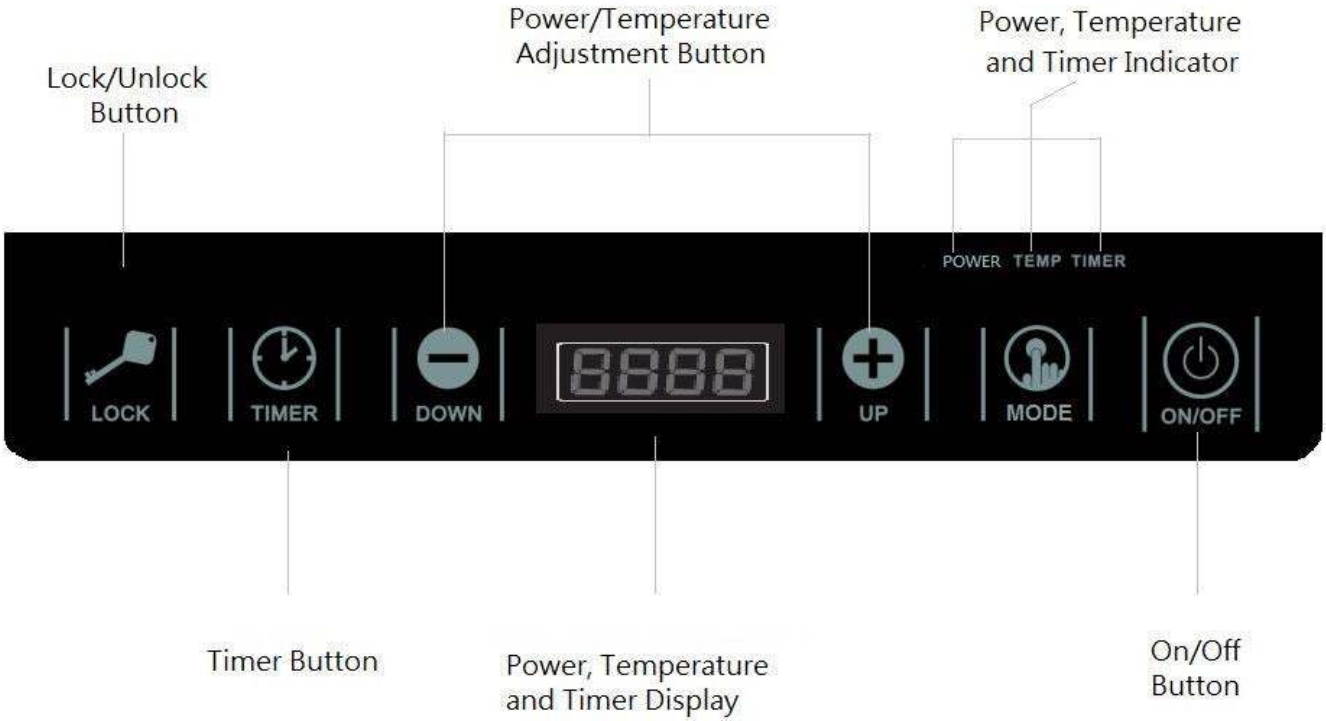
W. Se o produto não deve ser usado por um período longo de tempo, por favor desligá-lo e desconectá-lo da rede elétrica.

SELEÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para alcançar um desempenho ideal de cozedura, é sugerida a utilização da panela ferromagnética fornecida. Ou usar os utensílios de cozinha apropriados com material ferromagnético e fundo achatado com um diâmetro entre 12-26cm. Por favor, consultar o diagrama em baixo para referência.

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	**Suitable Pot**
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	**Non-Suitable Pot**
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

PAINEL DE CONTROLO



PT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Nota: Após pressionar o botão ON/OFF, o fogão de indução irá desligar-se automaticamente se não for feita qualquer operação dentro de 2 horas.

A. Interruptor "ON/OFF"

Ligar a ficha elétrica. Será ouvido um "bip". Todas as luzes de sinalização irão piscar uma vez, indicando que o fogão de indução está em "modo standby". Pressiona o botão "ON/OFF" o fogão de indução começa a funcionar. Depois de cozinhar, pressionar o botão "ON/OFF" para desligar o aparelho. Desconectar o aparelho da rede elétrica depois da paragem da ventoinha.

B. Seleção de "MODE" [MODO]

Pressionar o botão "MODE" para selecionar a função:

1. Configuração de Potência: Colocar as panelas no centro do fogão. Pressionar o botão "ON/OFF⏻", o indicador de alimentação ilumina-se. Em seguida pressionar o botão " MODE", o fogão de indução começa a funcionar e o mostrador exibe "1200W". Pressionar ⊖e⊕ para ajustar a potência (Total de 8 níveis de potência à escolha).

Potência	500W	800W	1,000W	1,200W	1,400W	1,600W	1,800W,	2,000W

2. Configuração de Temperatura: Pressionar o botão " MODE", o indicador de Temperatura ilumina-se e o mostrador exibe "180", o que significa que a temperatura está a 180º◦C. Pressionar ⊖e ⊕ para ajustar a temperatura (De 60◦C-240◦C à escolha).

Temperatura	60**{80}** °C	80**{86}** °C	100**{92}** °C	120**{98** **}** °C	140**{10** **4}** °C	160**{11** **0}** °C	180**{116** **}** °C	200**{12** **2}** °C
	220**{12** **8}** °C	240**{13** **4}** °C						

3. Configuração do Temporizador: Pressionar o botão "TIMER" [TEMPORIZADOR] quando o aparelho está em funcionamento, o indicado Temporizador ilumina-se e o mostrador exibe "0". Pressionar ⊖e ⊕para ajustar o temporizador. Cada pressão aumenta em 5 minutos. O máximo tempo ajustável é de 180 minutos.

C. Configuração "LOCK/UNLOCK" [BLOQUEAR/DESBLOQUEAR]

Pressionar o botão "LOCK/UNLOCK🔒" para bloquear todas as definições no modo de "Heating" [Aquecimento] ou modo "Timer" [Temporizador]. O indicador ilumina-se. Sob o estado "LOCK" [BLOQUEADO], o fogão de indução não irá responder a qualquer função exceto ao botão "ON/OFF⏻". Para desbloquear o aparelho pressionando o botão " LOCK/UNLOCK" [BLOQUEAR/DESBLOQUEAR] 🔒 durante 3 segundos.

PT

PROTEÇÕES DE SEGURANÇA

A. **Proteção de Sobreaquecimento**:

Se o fogão de indução estiver sobreaquecido, irá passar automaticamente para "Sleeping Mode" [Modo de Repouso] e parar a cozedura exibindo um "Error Code" [Código de erro] (ver tabela em baixo).

B. **Proteção Dry-Boil [fervura a seco]**:

Se o painel do fogão está sobreaquecido ou em fervura a seco, o fogão passará a "Sleeping Mode" [Modo de Repouso] automaticamente e parará de cozinhar mostrando um "Error code" [Código de erro] (ver tabela em baixo).

C. **Deteção de objetos pequenos**

Se um utensílio de cozinha ou um pequeno objeto metálico (diâmetro de fundo inferior a 120 cm) estiver colocado sobre o fogão, um sinalizador acústico irá soar continuamente. O fogão de indução irá parar de cozinhar imediatamente. Irá passar para "Sleeping Mode" [Modo de Repouso] automaticamente se o objeto não for removido dentro de 30 minutos.

D. **Proteção de Sobrecarga**

Se a corrente elétrica ou a tensão não estiverem em situação normal, o fogão de indução irá passar para "Sleeping Mode" [Modo de Repouso] automaticamente e parar de cozinhar mostrando um "Error code" [Código de erro] (ver tabela em baixo).

E. **Desligamento Automático**

Se um utensílio de cozinha for removido de um bico de indução por 30 minutos, o aparelho irá parar de cozinhar mostrando "Error codes" [Códigos de erro] (ver tabela em baixo).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de Erro	**Razões Possíveis**	**Solução**
E0	Sem um utensílio de cozinha sobre o fogão ou usando um utensílio de cozinha inapropriado.	Colocar sobre o bico ou substituir por uma panela adequada com um fundo achatado.
E1	Sobreaquecimento do fogão de indução	Remover todos os obstáculos que bloqueiam a ventilação no fundo do fogão de indução, em seguida posicionar o fogão em uma área aberta e tentar novamente depois do arrefecimento do aparelho.
E2	Sobreaquecimento da bancada do fogão	Certificar-se haja água dentro da panela.
E3	Subcarga/sobrecarga de tensão	Certificar-se que a tensão e a frequência estejam em conformidade com a etiqueta de classificação mostrada no produto.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A alimentação deve ser cortada e desligada. Certificar-se que o aparelho tenha arrefecido completamente antes de inspecionar ou limpar.

A. Limpeza e Manutenção do Fogão

i. Para remover a sujidade, limpar com um pano de algodão húmido.

ii. Para remover uma mancha de gordura, limpar com uma esponja húmida embebida com um detergente suave e limpar com um pano húmido. Em seguida passar com um pano seco.

Aviso: Nunca usar um pano áspero ou uma ferramenta abrasiva para limpar o fogão.

B. Limpeza e Manutenção do respiradouro (debaixo do aparelho)

Usar uma escova ou um aspirador para limpar o pó presente no respiradouro e em seguida passar um pano de algodão seco.

Aviso: Nunca aplicar água diretamente na entrada de ar ou no respiradouro.

C. Um mau contacto poderá causar perigo e danificar o aparelho, certificar-se que a ficha elétrica do fogão de indução esteja bem conectada.

D. O aparelho deve ser desligado e desconectado da rede elétrica antes de qualquer operação de limpeza e manutenção.

E. Empacotar bem o produto na sua caixa original depois da manutenção e limpeza normais. Armazená-lo em um local seco e fresco.

ESPECIFICAÇÃO

Número do Modelo	**PFD20**
Tensão nominal	AC220 – 240V, 50/60Hz
Potência Nominal de Saída	2000W
Dimensões	290 x 43 x 370 mm

Princípios de funcionamento de cozedura em indução

A cozedura por indução é baseada no princípio da tecnologia de indução eletromagnética. A corrente gera um campo magnético variável depois de passar por uma bobina de fio. Corrente de Foucault é gerada no fundo quando o campo magnético induz a panela de ferro no bico de cozedura. A grande quantidade de energia térmica produzida pode aquecer o fundo do utensílio rapidamente, aquecendo desse modo a comida muito rapidamente. A eficiência térmica é até 94.36%.

PT

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

A. Внимательно прочитайте всю инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

B. Убедитесь, что напряжение на паспортная табличке устройства соответствует источнику питания. (220-240В, 50/60Гц)

C. Не используйте устройства вблизи открытого огня и рядом с возможными протечками воды

D. Не подключайте несколько устройств к одному источнику питания.

E. Во избежание перегрева устройства, поставьте его в надежном и хорошо проветриваемом помещении.

F. Во избежание травм не прикасайтесь к плите во время и сразу после работы.

G. Во избежание несчастных случаев, не ставьте устройство на металлической поверхности.

H. Для достижения лучшего результата, рекомендуем использовать кухонные принадлежности нашей компании.

I. Не сгибайте и не тяните за шнур питания.

J. Во избежание повреждения устройства, не погружайте его в воду.

K. Во избежание повреждения устройства, не блокируйте вентиляционную систему.

L. Не кладите на рабочую поверхность плиты металлические предметы: крышки от посуды, жестяные банки и алюминиевую фольгу.

M. Не ставьте устройство вблизи легковоспламеняющихся, взрывоопасных и химических веществ.

N. Не располагайте плиту близко к материалам с магнитным полем.

O. Не подключайте и не отключайте шнур питания мокрыми руками.

P. Не кладите тяжелых предметов на рабочую поверхность плиты.

Q. Во избежания автоматического выключения, не кладите листы бумаги или полиэтиленовую скатерть между рабочей поверхностью плиты и посудой, это может заблокировать вентиляционную систему устройства.

R. Не используйте устройства, если рабочая поверхность треснула. Верните устройство в сервисный центр для проверки и ремонта.

S. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированными по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Убедитесь, чтобы дети не играли с устройством.

T. Не используйте поврежденного или неисправного устройства. Обратитесь в сервисный центр для ремонта.

U. Если шнур питания поврежден, немедленно прекратите использование. Проверку и замену шнура выполняет производитель или сервисный центр.

V. Дети должны быть под присмотром и не играть с устройством.

W. Если устройство не используется в течение длительного периода времени, выключите и отключите шнур питания.

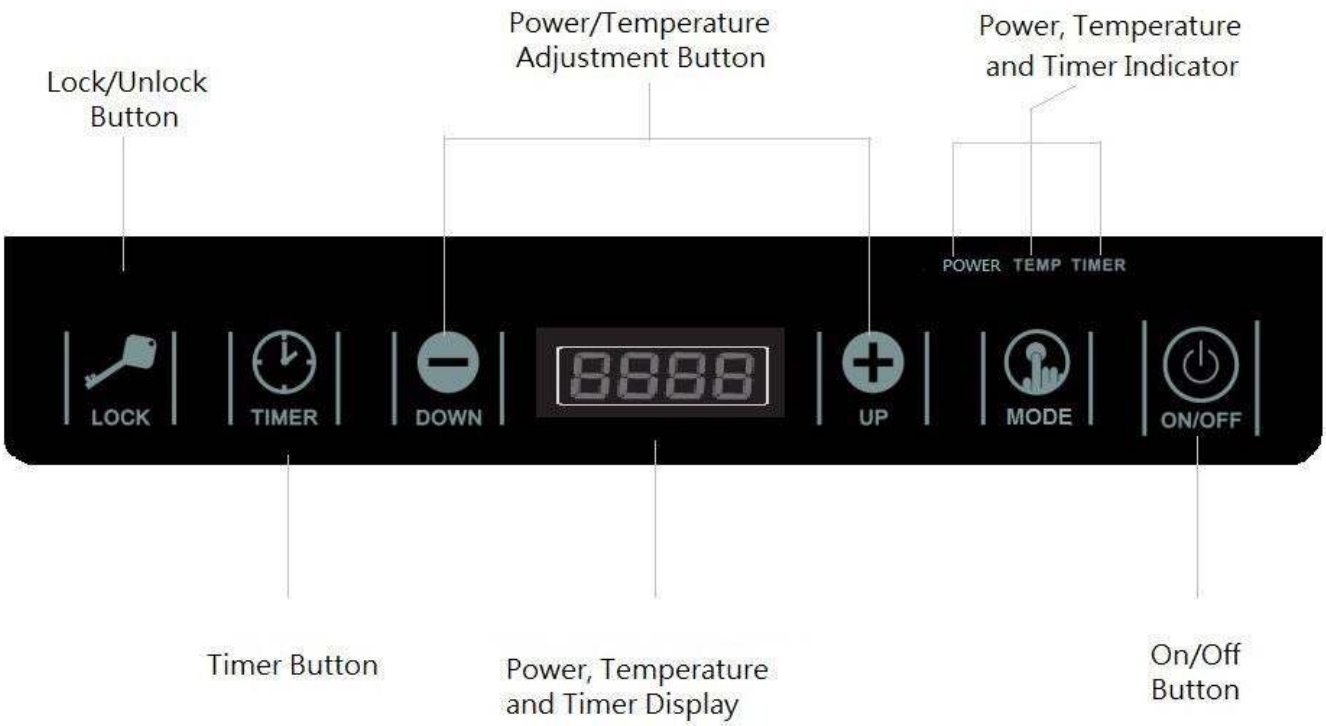
RU

ВЫБОР КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Для достижения оптимальной эффективности приготовления, предлагается использовать данную ферромагнитную посуду. Или используйте соответствующие кухонные принадлежности из ферромагнитного материала с диаметром дна 12-26см. См. диаграмму ниже для справки:

Ferromagnetic Frying Pan	Ferromagnetic Stainless Steel Pot	Ferromagnetic Flat bottom Pan	Ferromagnetic Kettle	**Suitable Pot**
Ferromagnetic Sauce Pan	Ferromagnetic Pot	Ferromagnetic Plate	Ferromagnetic Grill Pan	
Aluminum Pot	Ceramic Pot	Glass Pot	Pot with Stands	**Non-Suitable Pot**
Round Bottom Wok	Pot's bottom diameter less than 12cm	Pot with non-flat bottom	Oval Bottom Pot	

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ



Примечание: После нажатия кнопки "ON/OFF" индукционная плита выключается автоматически, если в течение 2 часов не выполняется никакое действие.

A. Переключатель "ON/OFF" (ВКЛ/ВЫКЛ)

Подключите шнур питания. А Услышите гудок. Все индикаторы замигают один раз. Это означает, что индукционная плита находится в "режиме ожидания". Нажав кнопку "ON/OFF" и плита начнет работать. Приготовив пищу нажмите кнопку "ON/OFF", чтобы выключить устройство. Когда вентилятор остановится, отключите устройство от источника питания.

B. Выбор "MODE" (Режим)

Для выбора функции нажмите кнопку "MODE":

1. Настройка мощности: Поместите посуду в центре рабочей поверхности. Нажмите кнопку "ON/OFF", включится индикатор мощности. Затем нажмите кнопку "MODE", индукционная плита приступит к работе, на дисплее отображается "1200W". Нажмите и для настройки мощности (8 уровней мощности).

Мощность	500Вт	800Вт	1,000Вт	1,200Вт	1,400Вт	1,600Вт	1,800Вт	2,000Вт

2. Настройка температуры: Нажмите кнопку "MODE", включится индикатор температуры и на экране будет показано "180", что означает температуру 180◦C. Нажмите и для настройки температуры (от 60◦C до 240◦C).

Температура	60{80} °C	80{86} °C	100{92} °C	120{98} °C	140{104} °C	160{110} °C	180{116} °C	200{122} °C
	220{128} °C	240{134} °C						

3. Настройка времени: Во время работы устройства нажмите кнопку "TIMER" (ТАЙМЕР), включиться индикатор таймера и на экране будет показано "0". Нажмите и для настройки таймера. Каждое нажатие увеличивает время на 5 минут. Максимальное время - 180 минут.

C. Настройка "LOCK/UNLOCK" (Замок)

Нажмите кнопку "LOCK/UNLOCK" для фиксирования всех настроек режима "Heating" (Нагрев) и "Timer" (Таймер). Включается индикатор. В состоянии "LOCK" (фиксация), индукционная плита не будет реагировать на любые функции, кроме кнопки "ON/OFF". Для снятия замка 3 секунды жмите кнопку "LOCK/UNLOCK".

ЗАЩИТА

A. **Защита от перегрева**:

Если индукционная плита перегрета, она автоматически переключится в режим ожидания и прекращает работу показав "Код ошибки" (см. таблицу ниже).

B. **Защита от кипения**:

Если рабочая поверхность перегрета или достигает точку кипения, она автоматически переключится в режим ожидания и прекращает работу показав "Код ошибки" (см. таблицу ниже).

C. **Обнаружение малых предметов**

Если на рабочую поверхность помещается неметаллическая посуда или небольшой металлический предмет (диаметр дна меньше 120 см), зуммер непрерывно испускает звуковой сигнал. Индукционная плита сразу прекращает работу. Если предмет не удаляется в течение 30 минут, плита автоматически переключается в режим ожидания.

D. **Защита от перегрузки**

Если электрический ток или напряжение не нормальные, индукционная плита автоматически переключается в режим ожидания и прекращает работу показав "Код ошибки" (см. таблицу ниже).

E. **Автоматическое выключение**

Если кухонная посуда удаляется на более 30 минут, устройство прекращает работу показав "Код ошибки" (см. таблицу ниже).

6ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Коды ошибок	**Возможные причины**	**Решение**
E0	На рабочей поверхности нет посуды или используется не допустимая посуда.	Поместите на рабочую поверхность или замените допустимую посуду с пониженным дном.
E1	Перегрев индукционной плиты	Очистите любые препятствия, которые блокируют отверстие под нижней части индукционной плиты, затем поместите плиту в открытом пространстве и подождав, пока прибор остынет, попробуйте еще раз.
E2	Перегрев рабочей поверхности	Убедитесь, что внутри кастрюли есть вода.
E3	Недогрузка/перегрузка напряжения	Убедитесь, что напряжение и частота соответствуют табличке устройства.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите и отсоедините источник питания. Перед проверкой или чисткой убедитесь, что устройство полностью остыло.

A. Чистка и обслуживание рабочей поверхности

i. Для удаления загрязнений протрите влажной хлопчатобумажной тканью.

ii. Для того, чтобы удалить жирные пятна, чистите влажной губкой, смоченной мылом и протрите влажной тканью, затем сухой тканью.

Внимание: Для очистки рабочей поверхности никогда не используйте жесткие щетки или абразивные моющие средства.

B. Чистка и обслуживание вентиляционного отверстия (на дне устройства)

Используйте щетку или пылесос, чтобы очистить пыль из вентиляционного отверстия, а затем протрите сухой хлопчатобумажной тканью.

Внимание: Никогда не используйте воду для чистки отверстия впуска и выпуска воздуха.

C. Такой контакт может вызвать повреждение прибора. Убедитесь, что разъем шнура питания индукционной плиты отключен.

D. Перед регулярной чисткой и обслуживанием необходимо выключить и отсоединить устройство от источника питания.

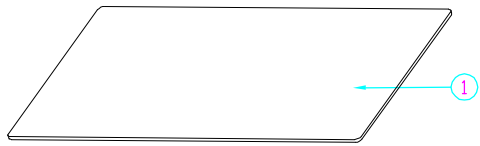
E. После чистки и обслуживания верните устройство в оригинальную упаковку. Держите его в сухом и прохладном месте.

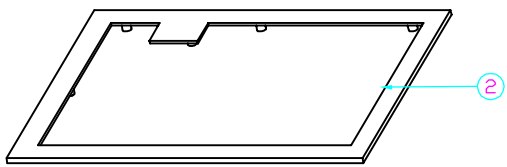
ХАРАКТЕРИСТИКА

Номер модели	**PDF20**
Номинальное напряжение	AC220 – 240В, 50/60Гц
Номинальная выходная мощность	2000Вт
Размеры	290 x 43 x 370 мм

Принцип работы индукционной плиты

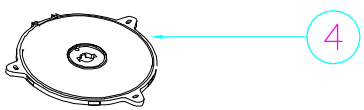
Индукционная плита основана на принципе технологии электромагнитной индукции. Электрический ток проходя через бунт проволоки создает переменное магнитное поле. Вихревой ток образовывается в нижней части плиты, когда магнитное поле индуцирует железную кастрюлю. Большое количество тепловой энергии может быстро нагреть дно посуды, таким образом очень быстро нагревая пищу. Тепловой КПД составляет до 94,36%.

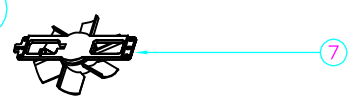


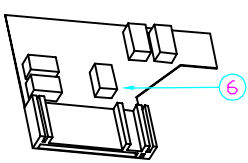


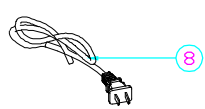


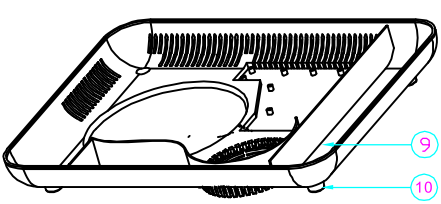




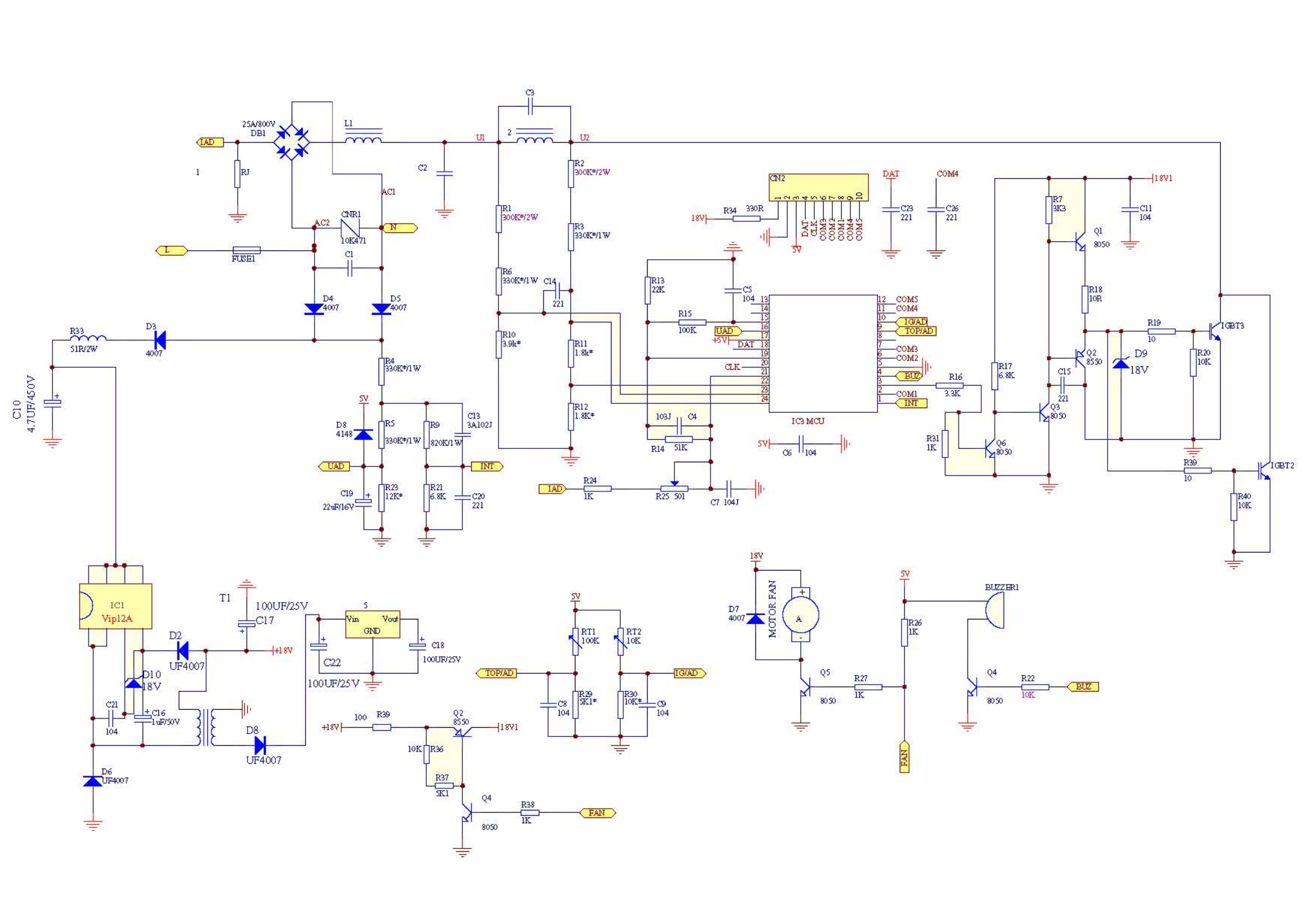








1 : glassplate
2 : top plastic frame
3 : sensor
4 : heating coil
5 : control panel
6 : mainboard
7 : fan
8 : plug cord
9 : bottom plastic housing
10 : foot


IAD
25A/800V
DB1
L1
U1
U2
C3
C2
RJ
AC1
AC2
CNR1
10K471
N
L
FUSE1
C1
D4
4007
D5
4007
R33
51R/2W
D3
4007
C10
4.7UF/450V
R1
300K*/2W
R2
300K*/2W
R3
330K*/1W
R6
330K*/1W
C14
221
R10
3.9k*
R11
1.8k*
R12
1.8K*
R4
330K*/1W
5V
D8
4148
R5
330K*/1W
R9
820K/1W
C13
3A102J
UAD
INT
C19
22uF/16V
R23
12K*
R21
6.8K
C20
221
CN2
DAT
COM4
R34
330R
18V
5V
C23
221
C26
221
DAT
CLK
COM3
COM2
COM1
COM4
COM5
R13
22K
R15
100K
C5
104
+5V
DAT
CLK
IC3 MCU
COM5
COM4
IG/AD
TOP/AD
COM3
COM2
BUZ
COM1
INT
103J
C4
R14
51K
5V
C6
104
IAD
R24
1K
R25
501
C7
104J
R16
3.3K
R31
1K
Q6
8050
R17
6.8K
C15
221
Q3
8050
R7
3K3
Q1
8050
C11
104
18V1
R18
10R
Q2
8550
D9
18V
R19
10
IGBT3
R20
10K
R39
10
IGBT2
R40
10K
IC1
Vip12A
T1
100UF/25V
C17
D2
UF4007
+18V
D10
18V
C21
104
C16
1uF/50V
D8
UF4007
D6
UF4007
5
Vin
Vout
GND
C22
100UF/25V
C18
100UF/25V
5V
RT1
100K
RT2
10K
TOP/AD
IG/AD
C8
104
R29
5K1*
R30
10K*
C9
104
+18V
100
R39
Q2
8550
18V1
10K
R36
R37
5K1
Q4
8050
R38
1K
FAN
18V
D7
4007
MOTOR FAN
A
Q5
8050
R27
1K
5V
R26
1K
FAN
BUZZER1
Q4
8050
R22
10K
BUZ

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.
- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.
- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.
- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.
- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.
- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.
- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.
- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.
- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.

JÓTÀLLÀSI FELTÈTELEK

- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.
- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jòtàllàs àll a termèk hibàs részeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàból. Nem foglalja viszont magában az egèsz termèk cserèjèt a hiba javitàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs részek dijmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbiràlàsa alapjàn részben vagy egyàltalàn nem működnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol törtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllìtàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesìt ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.
- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.
- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.