

induction COOKER

by airhood

AH-060G

USER MANUAL

EN DE FR ES IT



IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS


Please read and save these instructions carefully before using your induction cooker and keep for future reference. If you pass this induction cooker to another person, make sure to include this manual.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

WARNING

- Do not operate the induction cooker with a damaged power cord or plug, after a malfunction, or if dropped or damaged in any manner. Regularly inspect the power cord to make sure it is not damaged in any way. Never attempt to dismantle or repair the induction cooker. If the induction cooker, cord, or plug are damaged in any way, do not use the induction cooker, and contact an authorized service center.
- 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Never leave the induction cooker unattended while it is in operation.
- Always unplug the induction cooker from the mains outlet when it is unattended, not in use, being moved, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

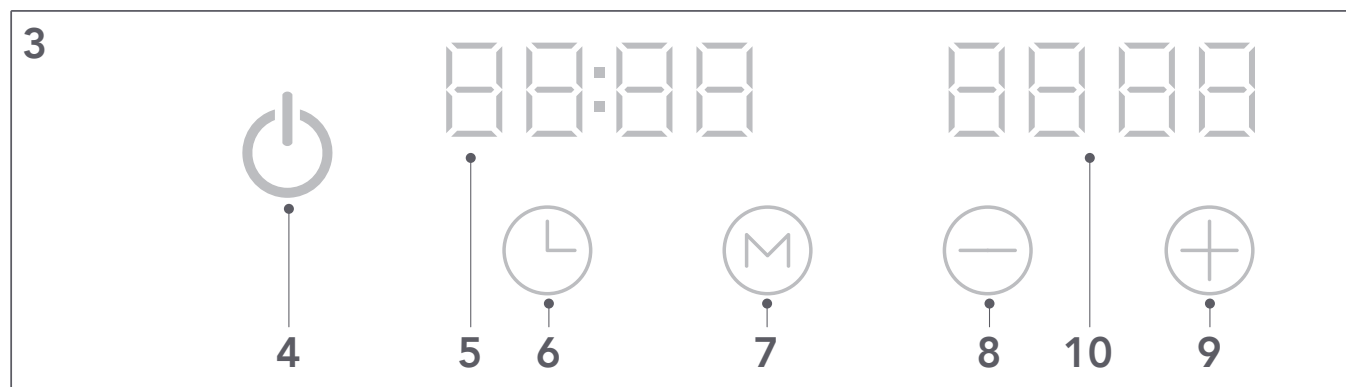
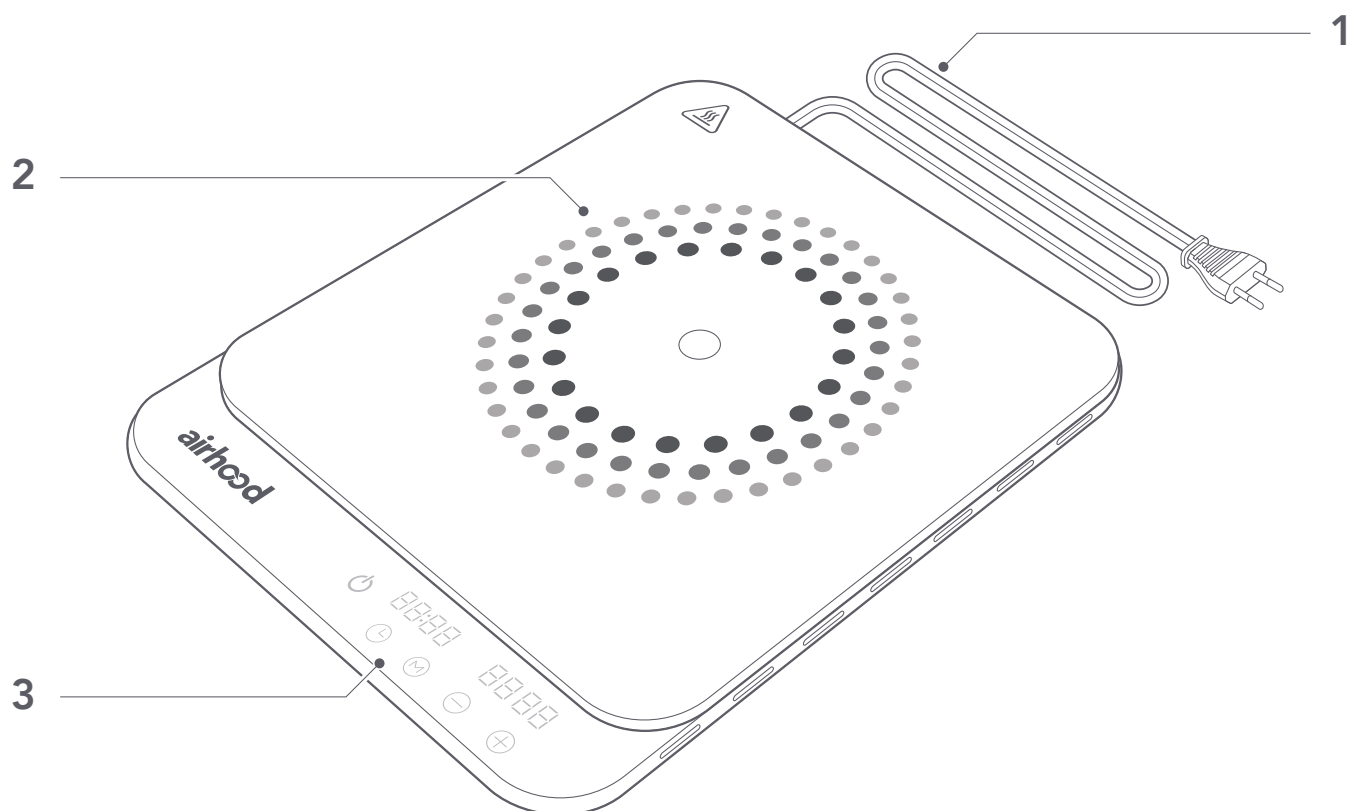
- Use the induction cooker only for its intended purpose and as described in this manual. Improper use may result in an electric shock, fire or serious injury and may void the warranty. Do not use appliance for other than intended use. In the event of improper use or incorrect operation, we do not accept any liability for resulting damage.
- The induction cooker is intended to be used in household applications only.
- The induction cooker is not intended for commercial, industrial, or outdoor use.
- To prevent against the risk of an electrical shock, do not place the induction cooker near a source of water or where water may splash or drip on it. Never immerse the induction cooker, plug, or power cord in water or other liquid.
- Close supervision must be provided when the induction cooker is used by or near children. Make sure it is stored in a location that is inaccessible to children.
- The induction cooker should not be operated by an external timer switch or remote control.
- The use of accessory attachments not recommended by the induction cooker manufacturer may cause injuries.
- Place the induction cooker on a flat, dry, heat-resistant, and stable surface. Do not place the induction cooker on a thin metal surface that may warp.
- Do not place the induction cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Avoid using the induction cooker in front of air conditioners, fans, or open windows as they may reduce the effectiveness of the induction cooker.
- Before first use, make sure the power voltage matches the information on the induction cooker rating label.
- Do not operate the induction cooker near flammable or explosive objects or liquids.

- Do not let the power cord hang over sharp edges, the edge of a table or counter, or touch any hot objects. Arrange the cord in a location where it cannot be easily caught on. Never place objects on the power cord as it may become crushed and damaged.
- To disconnect the induction cooker from the mains power, pull the plug out. Do not pull the power cord.
- To disconnect, turn power control to “Off”, then remove plug from wall outlet.
- Never move the induction cooker when it is in use or when it has a hot pot or pan on it.
- Never put an empty pot or pan on the induction cooker.
- Do not operate the induction cooker on top of any other electric appliance such as a hob or stove.
- Do not place the induction cooker on or next to devices or objects that react or are sensitive to magnetic fields, such as a radio and TV.
- Never heat a can, especially an unopened can, on the induction cooker as it may explode.
- Never insert fingers, pencils, or other similar objects through the vents.
- Do not use or place metal utensils, lids, plates, or aluminum foil on the induction cooker as they can become extremely hot and can cause the induction cooker to overheat. Only use kitchenware that is suitable for use on an induction cooker.
- Clean the induction cooker top surface with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid hot steam as it may cause burns. Beware, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
-  **CAUTION! HOT SURFACES.** Do not touch hot surfaces during and after cooking. Use handles and knobs. The induction surface itself does not become hot but the heat from the pot or pan can make the induction surface hot.

- Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
- Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Table Stove since they can get hot.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never operate the induction cooker with wet hands or when standing on wet ground.
- **RISK OF SUFFOCATION! KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN**
– Keep all packaging materials out of the reach of babies, children, and pets.
- **WARNING!** Although tests have proven that induction cookers do not pose a risk, we advise people with a pacemaker to keep a distance of at least 60 cm (24 inches) inches from the induction cooker when it is in operation.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF PARTS



1. Power cord and plug
2. Induction cooking zone
3. Touch screen control panel and LED display
4. Power on/off button
5. Time display
6. Timer button
7. Mode button
8. Decrease button
9. Increase button
10. Displays the:
 - Power level (0-10)
 - Temperature (°C / °F)
 - No pot or pan warning (pot)

HOW TO USE

- Unpack and remove all packaging materials from the induction cooker.
- Check for damage. If any parts are damaged or missing, do not use the induction cooker and return it to your retail outlet immediately.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using our induction cooker is a fast, energy-efficient and safe way to cook food.

1. Place the induction cooker on a stable, horizontal, and heat-resistant surface. Do not place it on a metal surface. Make sure there are no objects, such as a wall or another kitchen appliance, within 10 cm (4 inches) on all sides of the induction cooker.
 2. Insert the plug into the mains socket. A beep sounds and the induction cooker enters standby mode (the power button appears on the display).
 3. Touch the power button to turn on the induction cooker.
 4. Place an induction pot or pan centrally onto the induction cooking zone. The base of the pot or pan should be between 12-26 cm (5-10 inches) in diameter.
 5. When you first turn on the induction cooker, the Power Mode level **0** shows as the default setting.
 6. Touch and hold the mode button for 1.5 seconds (at any time) to select either the Power Mode or Temp Mode for cooking. When you change the mode, the default setting will display: Power Mode is level **1** and Temp Mode is **60 °C**.
- If no pot or pan is on the induction cooker when you set the power or temperature level, **Pot** flashes on the screen and you cannot set the power or temperature level and start cooking until a pot or pan is put on the induction cooker.
7. The Power Mode allows you to control the power of the heat sent through the cooker to your pan, scaling from 1-10. The higher the power setting, the stronger the continuous heating. These easy-to-control power levels can accommodate for various cooking styles. To change the settings in Power Mode, touch the increase or decrease buttons to set the power level from **0** to **10** (high power). Touch and hold the increase and decrease buttons simultaneously to jump to the highest power level **10** or touch and hold the increase or decrease buttons to speed through the power level settings.

8. The Temp Mode allows you to control a steady heat by setting an exact temperature that will be maintained by the induction cooker. Aligned with the glass surface, our advanced temperature sensor will ensure accurate induction and steady heat temperatures to meet your individual cooking needs. To change the settings in Temp Mode, touch the increase or decrease buttons to set the temperature level:

°C	°F
60	140
80	180
100	210
120	250
140	280
160	320
180	360
200	390
220	430
240	460

Temperature accuracy may vary depending on the shape of the pot or pan base.

Touch and hold the increase and decrease buttons simultaneously to jump to the highest temperature level **240 °C** or touch and hold the increase or decrease buttons to speed through the temperature settings.

- The Temp Mode keeps the pan hot to the set temperature and will turn on and off to maintain the set temperature.
9. To change the temperature measurement unit from °C to °F or vice versa, select Temp Mode and then touch the timer and mode buttons simultaneously.
10. Touch the timer button to enter the timer setting mode. The timer button flashes on the display. The default setting is 20 minutes. Touch the increase or decrease buttons repeatedly to set the cooking time from **0** to **4** hours. Touch and hold the increase or decrease buttons to speed through the timer settings. Touch the timer button to confirm the setting. When you have set the time, the timer button stops flashing and the induction cooker starts to countdown. The induction cooker automatically turns off when the cooking time is reached.
- You cannot set the timer if the power level is set to **0**.
 - If the induction cooker is not in use and no buttons are touched for approximately 30 seconds, the induction cooker will enter standby mode and the surface temperature is shown:
 - L** = surface temperature is below 55 °C (131 °F)
 - H** = surface temperature is above 55 °C (131 °F)
11. To stop cooking at any time, touch the power button to turn off the induction cooker and enter standby mode.
12. To fully turn off the induction cooker when you are not using it, unplug it from the mains socket.

CLEANING AND CARE

WARNING

Make sure the induction cooker is turned off and disconnected from the power supply.

Note

- Do not use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the induction cooker.
- Never immerse the induction cooker or power cord in water.
- The induction cooker's fan will continue to operate for approximately 2 minutes after it has been switched off to cool the internal parts. It is important that the induction cooker is left plugged in and allowed to complete the cooling cycle to ensure product longevity.

The induction cooker is designed to make cleaning quick and easy. To keep your induction cooker in the best possible condition, we recommend that you clean it after each use.

1. Allow the induction cooker to cool thoroughly. Exposure to water when hot may cause shattering or damage the induction plate.
2. Clean the induction cooker with a damp, soft cloth.
3. Dry thoroughly before use.

STORAGE INSTRUCTIONS

- If you are not using the induction cooker for a long period, clean thoroughly and store it in its original packaging in a dust-free, dry environment.

ERROR CODES

ERROR CODE	CAUSE	REMEDY
E03	Mains socket voltage is too high.	Connect the induction cooker to a power outlet that matches the voltage indicated on the rating label.
E04	Mains socket voltage is too low.	
E05	The temperature sensor is triggered as the induction cooker is too hot, or the temperature sensor is faulty.	Turn the induction cooker off and allow it to completely cool down. Then turn it back on. If the error message continues, send the induction cooker to customer services for checking and repair.
E07	The Insulated-Gate Bipolar Transistor (IGBT), which switches the power on quickly and heats efficiently, has overheated.	
E08	The IGBT is open or has short circuited.	Please send the induction cooker to customer services for checking and repair.
E10	The temperature sensor is open or has short circuited.	

TROUBLESHOOTING

MALFUNCTION	CAUSE	REMEDY
The induction cooker is not working.	Power supply issues.	Unplug and then plug the induction cooker back in making sure the plug is firmly connected to the mains socket. The fuse in the plug may have blown. Change the fuse.

DISPOSAL

Proper disposal of this product.



This symbol indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate collection point for recycling electrical and electronic equipment.

Please use the return or collections services available in your community or contact the retailer where you purchased this product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENERAL	
Dimensions Main Unit (H x W x D)	23 x 280 x 350 mm (0.91 x 11.02 x 13.78 ")
Weight Main Unit	2.2 kg (4.85 lbs)
Shell Material	ABS (top housing), PP (bottom housing), Microcrystalline glass
Rated Input Voltage	AC 220-240 V 50-60 Hz
Rated Power	2,000 W
Power Cord Type	VDE plug
Power Cord Length	1.80 m (5.91 ft)
Heating Element	Full copper coil
Temperature Detection	Exposed sensor for increased temperature accuracy
Safety	Overheat protection Automatic pot detection Auto-shutoff when appliance is idle for 30 seconds
CONTROL	
Control Type	Touch Control
Display	LED Digital Display
Modes	Power Mode, Temp Mode
Power Levels	Level 1-10, Temp 60° C (140° F) - 240° C (460° F)
Timer Option	1 min to 4 hours (default setting 20 min upon activation)
Special Functions	Shortcut to highest settings; speeding through levels; switch measurement units



Authorised Representative:

MFW Concept2Delivery GmbH

Prinz-Eugen-Strasse 17 | 4020 Linz | Austria



You can download these instructions along with many other AirHood manuals and quick start guides on www.theairhood.com. This QR code will take you directly to the AirHood page where you can open your relevant operating instructions.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, bevor Sie Ihren Induktionskocher benutzen. Wenn Sie diesen Induktionskocher an eine andere Person weitergeben, achten Sie darauf, dass Sie diese Anleitung mitgeben.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:


WARNUNG

- Betreiben Sie den Induktionskocher nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker, nach einer Fehlfunktion oder wenn er heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig, um sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist. Versuchen Sie niemals, den Induktionskocher zu zerlegen oder zu reparieren. Wenn der Induktionsherd, das Netzkabel oder der Netzstecker in irgendeiner Weise beschädigt sind, verwenden Sie den Induktionskocher nicht und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt zu werden; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder wurden in der Benutzung des Geräts unterwiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- Lassen Sie den Induktionskocher niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

WARNUNG

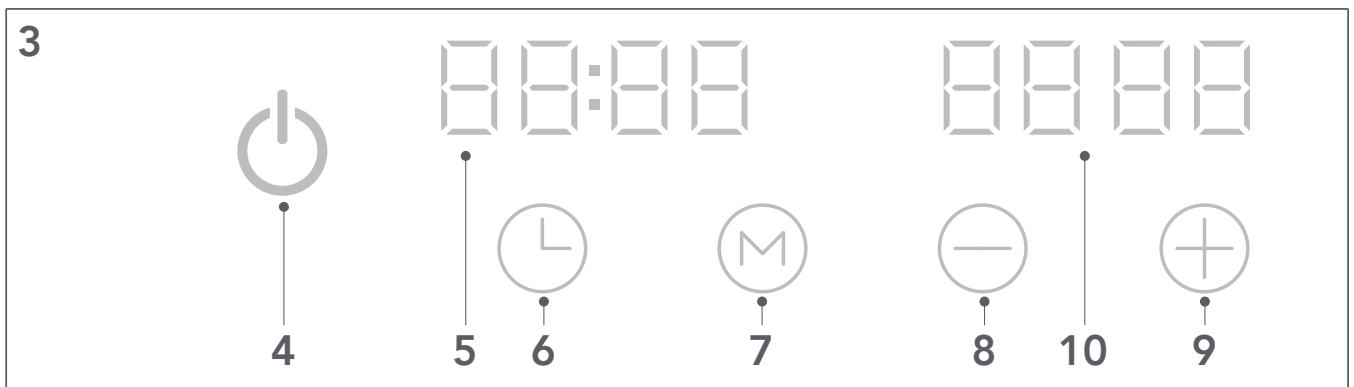
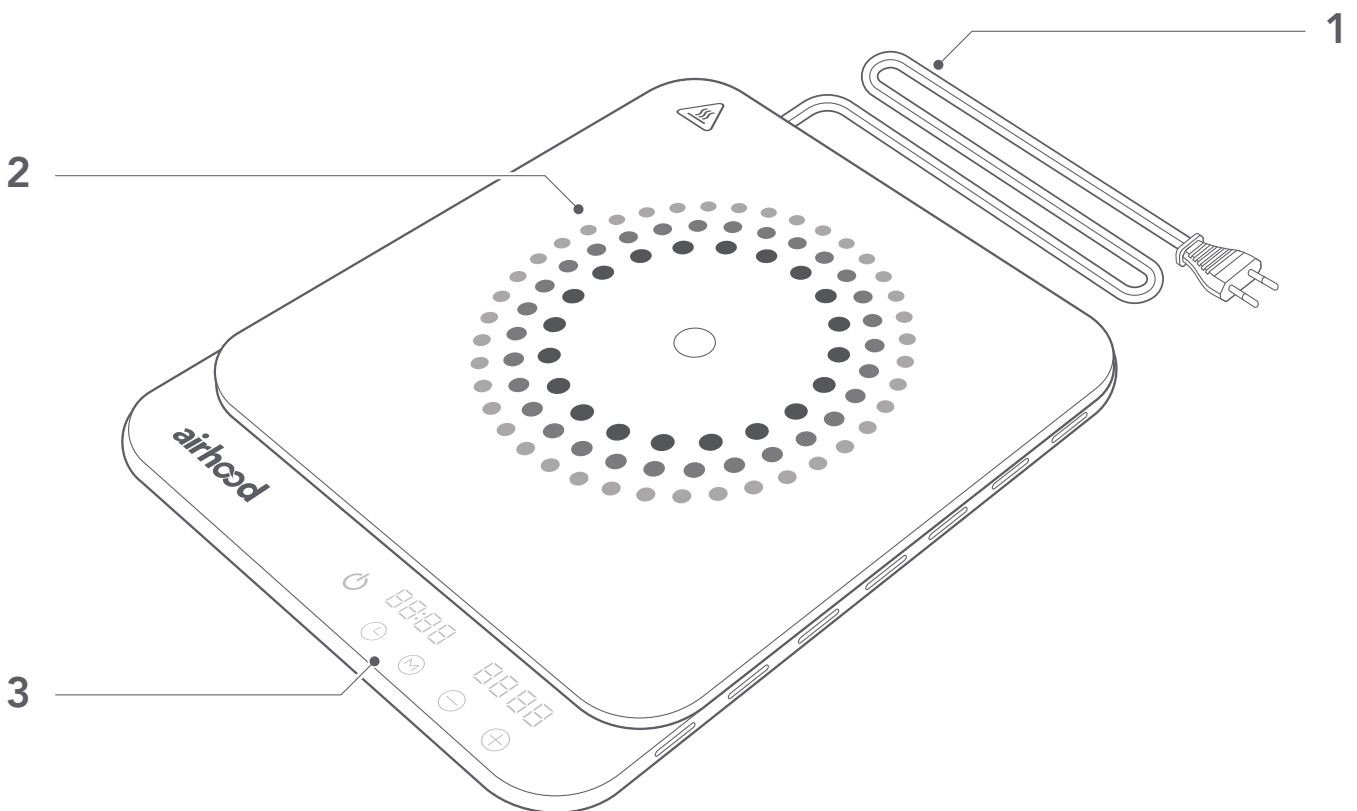
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Induktionskochers aus der Steckdose, wenn er unbeaufsichtigt ist, nicht benutzt wird, bewegt wird und bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie den Induktionskocher abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Verwenden Sie den Induktionskocher nur für den vorgesehenen Zweck und wie in dieser Anleitung beschrieben. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen und die Garantie erlöschen lassen. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Bedienung übernehmen wir keine Haftung für daraus resultierende Schäden.
- Der Induktionskocher ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Der Induktionskocher ist nicht für den gewerblichen, industriellen oder den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe einer Wasserquelle auf, oder wo Wasser darauf spritzen oder tropfen könnte. Tauchen Sie den Induktionskocher, den Netzstecker oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn der Induktionskocher von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss eine sorgfältige Aufsicht gewährleistet sein. Achten Sie darauf, dass er an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahrt wird.
- Der Induktionskocher darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Induktionskochers empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie den Induktionskocher auf eine ebene, trockene, hitzebeständige und stabile Fläche. Stellen Sie den Induktionskocher nicht auf eine dünne Metalloberfläche, die sich verformen könnte.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

- Verwenden Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Klimaanlage, Ventilatoren oder offenen Fenstern, da dies die Effizienz des Induktionskochers beeinträchtigen kann.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Induktionskochers übereinstimmt.
- Betreiben Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsfähigen Gegenständen oder Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ränder, Tisch- oder Thekenkanten hängen oder heiße Gegenstände berühren. Legen Sie das Netzkabel so, dass es sich nicht leicht verfangen kann. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Netzkabel, da es gequetscht und beschädigt werden könnte.
- Um den Induktionskocher vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drehen Sie den Netzschalter auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bewegen Sie den Induktionskocher niemals, wenn er in Betrieb ist oder wenn ein heißer Topf oder eine heiße Pfanne darauf steht.
- Stellen Sie niemals einen leeren Topf oder eine leere Pfanne auf den Induktionskocher.
- Betreiben Sie den Induktionskocher nicht auf einem anderen Elektrogerät wie einem Kochfeld oder einem Herd.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht auf oder neben Geräten oder Gegenständen auf, die auf Magnetfelder reagieren oder empfindlich sind, wie z. B. Radio und Fernseher.
- Erhitzen Sie niemals eine Konservendose, insbesondere eine ungeöffnete Konservendose, auf dem Induktionskocher, da sie explodieren könnte.
- Stecken Sie niemals Finger, Bleistifte oder ähnliche Gegenstände in die Lüftungsschlitze.
- Verwenden Sie keine Utensilien, Deckel oder Teller aus Metall oder Alufolie auf dem Induktionskocher, da diese extrem heiß werden und eine Überhitzung des Induktionskochers verursachen können. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für den Einsatz auf einem Induktionskocher geeignet ist.

- Reinigen Sie die Oberfläche des Induktionskochfeldes mit Vorsicht. Wenn Sie einen nassen Schwamm oder Lappen verwenden, um Verschüttetes auf einer heißen Kochplatte wegzuwischen, achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an dem heißen Dampf verbrühen. Achtung: Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe erzeugen, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.
-  **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN.** Berühren Sie während und nach dem Kochen keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knäufe. Die Induktionsfläche selbst wird nicht heiß, aber die Hitze des Topfes oder der Pfanne kann die Induktionsfläche heiß werden lassen.
- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen Kochfeld - Sollte das Kochfeld zerbrechen, können Reinigungsmittel und verschüttete Flüssigkeiten in das zerbrochene Kochfeld eindringen und die Gefahr eines elektrischen Schlags verursachen.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit Vorsicht - Wenn Sie einen nassen Schwamm oder Lappen verwenden, um Verschüttetes auf einer heißen Kochfläche wegzuwischen, achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit Dampf verbrühen. Einige Reinigungsmittel schädliche Dämpfe erzeugen können, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf den Tischkocher, da sie heiß werden können.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Bedienen Sie den Induktionskocher niemals mit nassen Händen oder während Sie auf nassem Boden stehen.
- **ERSTICKUNGSGEFAHR! AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN** – Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Babys, Kindern und Haustieren auf.
- **WARNUNG!** Obwohl Tests bewiesen haben, dass Induktionskocher kein Risiko darstellen, raten wir Menschen mit einem Herzschrittmacher, einen Abstand von mindestens 60 cm (24 Zoll) zum Induktionskocher einzuhalten, während dieser in Betrieb ist.

**LESEN UND HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG AUF**

BESCHREIBUNG DER TEILE



1. Netzkabel und Netzstecker
2. Induktionskochzone
3. Touchscreen-Bedienfeld und LED-Display
4. Ein-/Auschalttaste
5. Uhrzeit-Anzeige
6. Timer-Taste
7. Modus-Taste
8. Taste „Verringern“
9. Taste „Erhöhen“
10. Zeigt Folgendes an:
 - Leistungsstufe (0-10)
 - Temperatur (°C/°F)
 - Warnung bei fehlendem Topf oder Pfanne (pot)

ANWENDUNG

- Packen Sie den Induktionskocher aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie alles auf mögliche Schäden. Wenn Teile beschädigt sind oder fehlen, benutzen Sie den Induktionskocher nicht und bringen Sie ihn sofort zu Ihrem Händler zurück.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Unser Induktionskocher ist eine schnelle, energieeffiziente und sichere Art, Speisen zuzubereiten.

1. Stellen Sie den Induktionskocher auf eine stabile, waagerechte und hitzebeständige Fläche. Stellen Sie ihn nicht auf eine Metalloberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich im Umkreis von 10 cm (4 Zoll) um den Induktionskocher keine Gegenstände, wie z. B. eine Wand oder ein anderes Küchengerät, befinden.
 2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und der Induktionskocher schaltet in den Stand-by-Modus. (Die Einschalttaste erscheint auf dem Display).
 3. Berühren Sie die Einschalttaste, um den Induktionskocher einzuschalten.
 4. Stellen Sie einen induktionsgeeigneten Topf oder eine induktionsgeeignete Pfanne mittig auf die Induktionskochzone. Der Boden des Topfes oder der Pfanne sollte einen Durchmesser von 12-26 cm (5-10 Zoll) haben.
 5. Wenn Sie den Induktionskocher zum ersten Mal einschalten, wird die Leistungsstufe **0** als Standardeinstellung angezeigt.
 6. Halten Sie die Modus-Taste 1,5 Sekunden lang gedrückt (jederzeit), um entweder den Leistungsmodus oder den Temperaturmodus zum Garen auszuwählen. Wenn Sie den Modus ändern, wird die Standardeinstellung angezeigt: für den Leistungsmodus die Stufe **1** und für den Temperaturmodus **60 °C**.
- Wenn beim Einstellen der Leistungs- oder Temperaturstufe weder ein Topf noch eine Pfanne auf dem Induktionskocher steht, blinkt **Pot** auf dem Bildschirm und Sie können die Leistungs- oder Temperaturstufe nicht einstellen und mit dem Kochen beginnen, bis ein Topf oder eine Pfanne auf dem Induktionskocher steht.
7. Mit dem Leistungsmodus können Sie die Intensität der durch den Herd an die Pfanne gesendeten Hitze von 1-10 einstellen. Je höher die Leistungsstufe, desto stärker ist die Dauererwärmung. Diese leicht zu regulierenden Leistungsstufen eignen sich für verschiedene Kochstile. Um die Einstellungen im Leistungsmodus zu ändern, berühren Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Leistung, um die Leistungsstufe von **0** bis **10** (hohe Leistung) einzustellen. Halten Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern gleichzeitig gedrückt, um auf die höchste Leistungsstufe **10** zu springen, oder halten Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern gedrückt, um schneller durch die Leistungsstufen zu schalten.

8. Der Temperaturmodus ermöglicht es Ihnen, eine gleichmäßige Hitze zu steuern, indem Sie eine genaue Temperatur einstellen, die vom Induktionskocher aufrechterhalten wird. Unser fortschrittlicher Temperatursensor, der auf die Glasoberfläche abgestimmt ist, sorgt für präzise Induktion und gleichmäßige Temperaturen, die Ihren individuellen Kochanforderungen entsprechen. Um die Einstellungen im Temperaturmodus zu ändern, berühren Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur:

°C	°F
60	140
80	180
100	210
120	250
140	280
160	320
180	360
200	390
220	430
240	460

Die Temperaturgenauigkeit kann je nach Form des Topf- oder Pfannenbodens variieren.

Halten Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern gleichzeitig gedrückt, um zur höchsten Temperaturstufe **240 °C** zu springen, oder halten Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern gedrückt, um schneller durch die Temperatureinstellungen zu schalten.

- Der Temperaturmodus hält die Pfanne gemäß der eingestellten Temperatur heiß und schaltet sich ein und aus, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
9. Um die Maßeinheit der Temperatur von °C auf °F oder umgekehrt zu ändern, wählen Sie Temperaturmodus und berühren Sie dann gleichzeitig die Timer- und Modus-Tasten.
10. Berühren Sie die Timer-Taste, um in den Timer-Einstellmodus zu gelangen. Die Timer-Taste blinkt auf dem Display. Die Standardeinstellung ist 20 Minuten. Berühren Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern wiederholt, um die Garzeit von **0** bis **4** Stunden einzustellen. Halten Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern gedrückt, um schnell durch die Timer-Einstellungen zu schalten. Berühren Sie die Timer-Taste, um die Einstellung zu bestätigen. Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, hört die Timer-Taste auf zu blinken und der Induktionskocher beginnt mit dem Countdown. Der Induktionskocher schaltet sich automatisch aus, wenn die Garzeit erreicht ist.
- Sie können den Timer nicht einstellen, wenn die Leistungsstufe auf **0** eingestellt ist.
 - Wenn der Induktionskocher nicht in Betrieb ist und ca. 30 Sekunden lang keine Taste berührt wird, schaltet der Induktionskocher in den Stand-by-Modus und die Oberflächentemperatur wird angezeigt:
L = Oberflächentemperatur liegt unter 55 °C (131 °F)
H = Oberflächentemperatur liegt über 55 °C (131 °F)
11. Zum Beenden des Kochvorgangs zu einem beliebigen Zeitpunkt berühren Sie die Einschalttaste, um den Induktionskocher auszuschalten und in den Stand-by-Modus zu wechseln.
12. Wenn Sie den Induktionskocher nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Induktionskocher vollständig auszuschalten.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass der Induktionskocher ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.

Hinweis

- Verwenden Sie keine Lösungsmittel, chemische oder scheuernde Reinigungsmittel, Drahtbürsten, scharfe Gegenstände oder Scheuerschwämme, um die Induktionskocher zu reinigen.
- Tauchen Sie den Induktionskocher oder das Netzkabel niemals in Wasser.
- Das Gebläse des Induktionskochers läuft nach dem Ausschalten noch ca. 2 Minuten weiter, um die Komponenten im Geräteinneren abzukühlen. Es ist wichtig, dass der Induktionskocher an der Steckdose angeschlossen bleibt und den Abkühlungszyklus abschließen kann, um die Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

Der Induktionskocher ist so konzipiert, dass er sich schnell und einfach reinigen lässt. Um Ihren Induktionskocher in bestmöglichem Zustand zu halten, empfehlen wir Ihnen, ihn nach jedem Gebrauch zu reinigen.

1. Lassen Sie den Induktionskocher gründlich abkühlen. Wenn das Gerät mit heißem Wasser in Berührung kommt, kann die Induktionsplatte brechen oder beschädigt werden.
2. Reinigen Sie den Induktionskocher mit einem feuchten, weichen Tuch.
3. Vor Gebrauch gründlich trocknen.

LAGERUNGSHINWEISE

- Wenn Sie den Induktionskocher über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, reinigen Sie ihn gründlich und bewahren Sie ihn in der Originalverpackung in einer staubfreien, trockenen Umgebung auf.

FEHLERCODES

FEHLERCODE	URSACHE	ABHILFE
E03	Die Spannung der Netzsteckdose ist zu hoch.	Schließen Sie den Induktionskocher an eine Steckdose an, die mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
E04	Die Spannung der Netzsteckdose ist zu niedrig.	
E05	Der Temperatursensor wird ausgelöst, da der Induktionskocher zu heiß ist oder der Temperatursensor defekt ist.	Schalten Sie den Induktionskocher aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Schalten Sie ihn dann wieder ein. Wenn die Fehlermeldung weiterhin besteht, senden Sie den Induktionskocher zur Überprüfung und Reparatur an den Kundendienst.
E07	Der Insulated-Gate Bipolar Transistor (IGBT), der das Gerät schnell einschaltet und effizient aufheizt, ist überhitzt.	
E08	Der IGBT ist offen oder hat einen Kurzschluss.	Bitte schicken Sie den Induktionskocher zur Überprüfung und Reparatur an den Kundendienst.
E10	Der Temperatursensor ist offen oder hat einen Kurzschluss.	

FEHLERBEHEBUNG

FEHLFUNKTION	URSACHE	ABHILFE
Der Induktionskocher funktioniert nicht.	Probleme mit der Stromversorgung.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein, wobei Sie darauf achten müssen, dass der Netzstecker fest mit der Steckdose verbunden ist. Die Sicherung im Netzstecker ist möglicherweise durchgebrannt. Wechseln Sie die Sicherung.

ENTSORGUNG

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen sollte es bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.

Bitte nutzen Sie die in Ihrer Gemeinde verfügbaren Rückgabe- oder Sammeldienste oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

TECHNISCHE DATEN

ALLGEMEIN	
Abmessungen Haupteinheit (H x B x T)	23 x 280 x 350 mm (0,91 x 11,02 x 13,78 Zoll)
Gewicht Hauptgerät	2,2 kg (4,85 lbs)
Gehäusematerial	ABS (oberes Gehäuse), PP (unteres Gehäuse), mikrokristallines Glas
Nenn-Eingangsspannung	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Nennleistung	2.000 W
Netzkabel Typ	VDE-Stecker
Länge des Netzkabels	1,80 m (5,91 ft)
Heizelement	Vollkupferspule
Temperaturerkennung	Freiliegender Sensor für erhöhte Temperaturgenauigkeit
Sicherheit	Überhitzungsschutz Automatische Topferkennung Automatische Abschaltung, wenn das Gerät 30 Sekunden lang nicht benutzt wird
BEDIENUNG	
Bedienungsart	Berührungssteuerung
Display	LED-Digitalanzeige
Modi	Leistungsmodus, Temperaturmodus
Leistungsstufen	Stufe 1-10, Temperatur 60° C (140° F) - 240° C (460° F)
Timer-Option	1 Minute bis 4 Stunden (Standardeinstellung 20 Minuten bei Aktivierung)
Besondere Funktionen	Abkürzung zu den höchsten Einstellungen; schnelles Durchlaufen der Stufen; Umschalten der Maßeinheiten

 **Bevollmächtigter Vertreter:** MFW Concept2Delivery GmbH Prinz-Eugen-Strasse 17 |
4020 Linz | Österreich



Sie können diese Anleitung zusammen mit vielen anderen AirHood-
Handbüchern und Schnellstart-Anleitungen auf www.theairhood.com
herunterladen. Dieser QR-Code führt Sie direkt zur AirHood-Seite, wo Sie
Ihre entsprechende Bedienungsanleitung öffnen können.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre réchaud à induction et conservez-les pour toute référence ultérieure. Si vous transmettez ce réchaud à induction à une autre personne, veillez à lui remettre ce manuel.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas le réchaud à induction si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé de quelque façon que ce soit. N'essayez jamais de démonter ou de réparer le réchaud à induction. Si le réchaud à induction, le cordon ou la fiche sont endommagés de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le réchaud à induction et contactez un centre d'entretien agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait surveillées ou leur ait donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Ne laissez jamais le réchaud à induction sans surveillance pendant son fonctionnement.




AVERTISSEMENT

- Débranchez toujours le réchaud à induction de la prise secteur lorsqu'il est sans surveillance, non utilisée, déplacée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir la plaque de cuisson avant d'ajouter ou de retirer des pièces.

- Utilisez le réchaud à induction uniquement pour l'usage auquel il est destiné et comme décrit dans ce manuel. Une utilisation incorrecte peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves, et peut annuler la garantie. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. En cas d'utilisation inappropriée ou de fonctionnement incorrect, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui en résulteraient.
- Le réchaud à induction est destiné à un usage domestique uniquement.
- Le réchaud à induction n'est pas destiné à un usage commercial, industriel ou extérieur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas le réchaud à induction à proximité d'une source d'eau ou à un endroit où de l'eau pourrait éclabousser ou couler dessus. N'immergez jamais le réchaud à induction, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite doit être assurée lorsque le réchaud à induction est utilisé par ou à proximité d'enfants. Veillez à ce qu'elle soit rangée dans un endroit inaccessible aux enfants.
- Le réchaud à induction ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou une télécommande.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant du réchaud à induction peut provoquer des blessures.
- Placez le réchaud à induction sur une surface plane, sèche, résistante à la chaleur et stable. Ne placez pas le réchaud à induction sur une surface métallique fine qui pourrait se déformer.
- Ne placez pas le réchaud à induction sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Évitez d'utiliser le réchaud à induction à proximité d'un climatiseur, d'un ventilateur ou d'une fenêtre ouverte, car ils peuvent réduire l'efficacité du réchaud à induction.

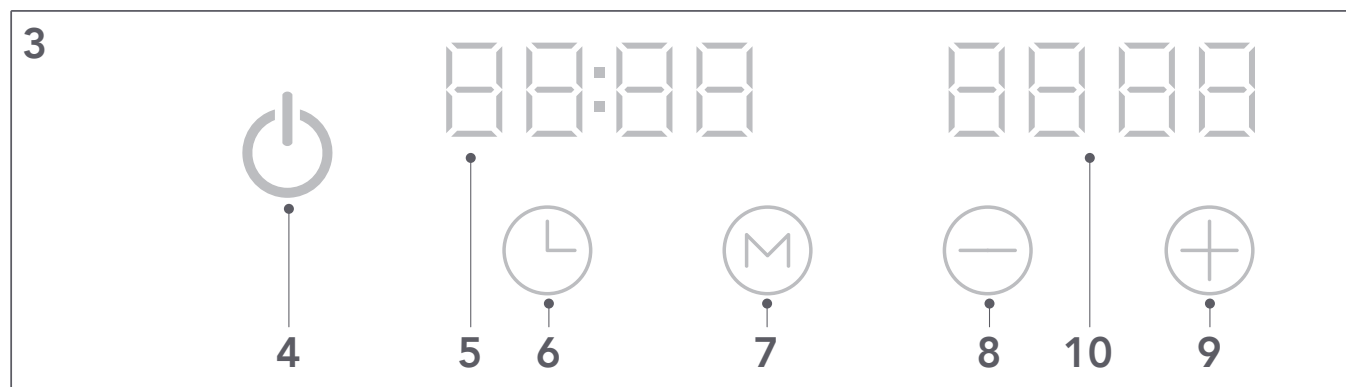
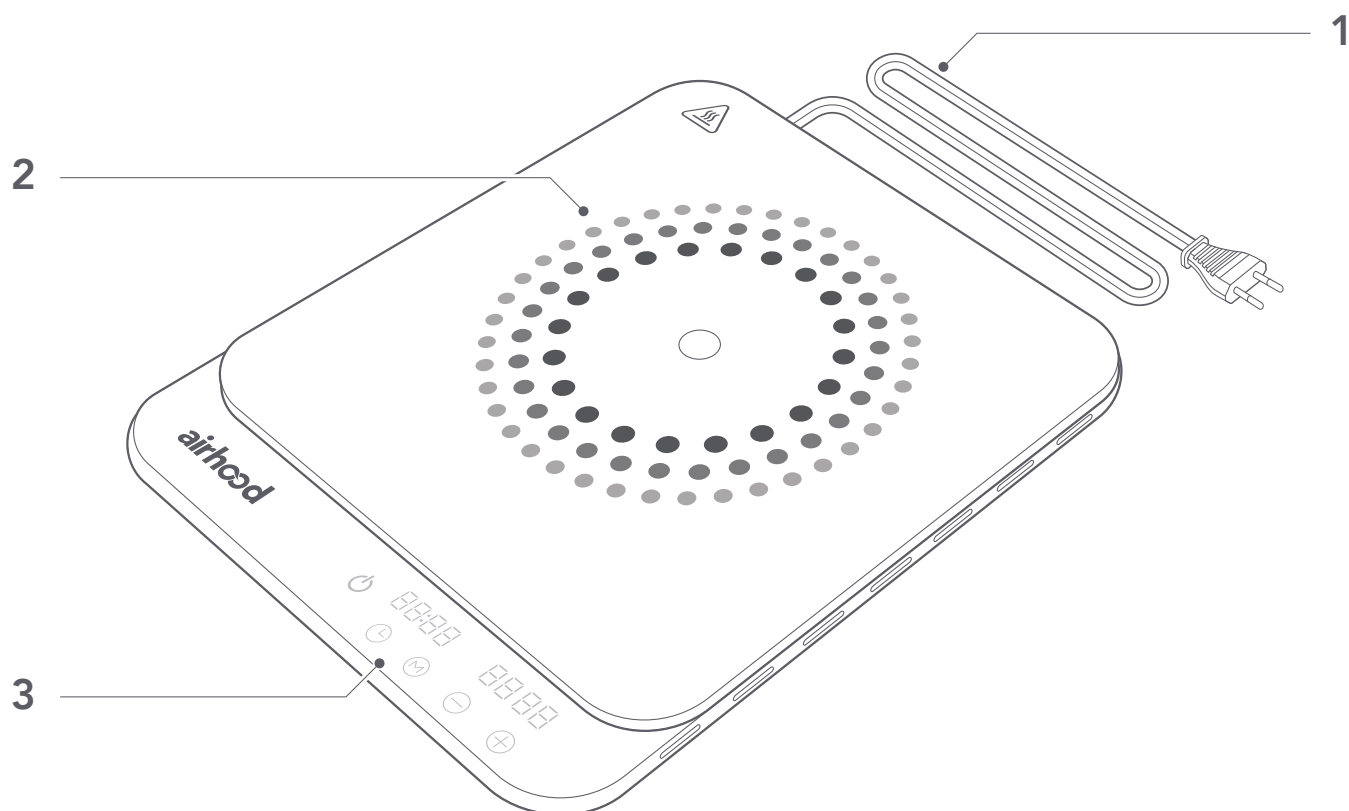
- Avant la première utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond aux informations figurant sur l'étiquette signalétique du réchaud à induction.
- N'utilisez pas le réchaud à induction à proximité d'objets ou de liquides inflammables ou explosifs.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des bords tranchants, le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des objets chauds. Disposez le cordon de façon à ce qu'il ne puisse pas être facilement coincé. Ne placez jamais d'objets sur le cordon d'alimentation car il pourrait être écrasé et endommagé.
- Pour déconnecter le réchaud à induction de l'alimentation secteur, débranchez sa fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Pour débrancher l'appareil, mettez la commande d'alimentation sur « Off » (Arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
- Ne déplacez jamais le réchaud à induction lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'une casserole ou une poêle chaude se trouve dessus.
- Ne posez jamais une casserole ou une poêle vide sur le réchaud à induction en marche.
- Ne faites pas fonctionner le réchaud à induction au-dessus d'un autre appareil électrique tel qu'une plaque de cuisson ou une cuisinière.
- Ne placez pas le réchaud à induction sur ou à côté d'appareils ou d'objets qui réagissent ou sont sensibles aux champs magnétiques, tels qu'une radio et un téléviseur.
- Ne faites jamais chauffer une boîte de conserve, en particulier une boîte non ouverte, sur le réchaud à induction, car elle pourrait exploser.
- N'insérez jamais vos doigts, des crayons ou d'autres objets similaires dans les orifices d'aération.
- N'utilisez pas et ne placez pas d'ustensiles en métal, de couvercles, d'assiettes ou de papier d'aluminium sur le réchaud à induction, car ils peuvent devenir extrêmement chauds et provoquer une surchauffe de l'appareil. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés à une utilisation sur un réchaud à induction.
- Nettoyez la surface supérieure du réchaud à induction avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter

la vapeur chaude qui pourrait provoquer des brûlures. Attention, certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

-  **ATTENTION ! SURFACES CHAUDES.** Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant et après la cuisson. Utilisez les poignées et les boutons. La surface à induction elle-même ne devient pas chaude, mais la chaleur de la casserole ou de la poêle peut rendre la surface à induction chaude.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée – Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution – Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur, car certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais le réchaud à induction avec les mains mouillées ou en vous tenant debout sur un sol mouillé.
- **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT ! GARDEZ HORS DE PORTÉE DES ENFANTS** - Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des bébés, des enfants et des animaux domestiques.
- **AVERTISSEMENT** ! Bien que les tests aient prouvé que les réchauds à induction ne présentent pas de risque, nous conseillons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de garder une distance d'au moins 60 cm (24 pouces) du réchaud à induction lorsqu'il est en fonctionnement.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

DESCRIPTION DES PIÈCES



- | | |
|---|---|
| 1. Cordon d'alimentation et prise | 7. Bouton de mode |
| 2. Zone de cuisson à induction | 8. Bouton de diminution |
| 3. Panneau de commande à écran tactile et affichage LED | 9. Bouton d'augmentation |
| 4. Bouton marche / arrêt | 10. Affiche le :
- Niveau de puissance (0-10)
- Température (°C / °F)
- Avertissement en cas d'absence d'ustensile (pot) |
| 5. Affichage de l'heure | |
| 6. Bouton de minuterie | |

UTILISATION

- Déballer le réchaud à induction et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages. Si des pièces sont endommagées ou manquantes, n'utilisez pas le réchaud à induction et rapportez-le immédiatement à votre point de vente.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'utilisation de notre réchaud à induction est un moyen rapide, économe en énergie et sûr pour cuire les aliments.

1. Placez le réchaud à induction sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur. Ne la placez pas sur une surface métallique. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet, tel qu'un mur ou un autre appareil de cuisine, à moins de 10 pouces (4 cm) de tous les côtés du réchaud à induction.
 2. Branchez la fiche à la prise secteur. Un bip sonore retentit et le réchaud à induction se met en mode de veille (le bouton d'alimentation apparaît sur l'écran).
 3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le réchaud à induction en marche.
 4. Placez une casserole ou une poêle à induction au centre de la zone de cuisson à induction. La base de la casserole ou de la poêle doit avoir un diamètre compris entre 12 à 26 cm (5 et 10 pouces).
 5. Lorsque vous mettez le réchaud à induction en marche pour la première fois, le niveau de mode d'alimentation **0** s'affiche comme paramètre par défaut.
 6. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton mode pendant 1,5 seconde (à tout moment) pour sélectionner le mode puissance ou le mode température pour la cuisson. Lorsque vous changez de mode, le paramètre par défaut s'affiche : Le mode d'alimentation est au niveau **1** et le mode de température est à **60 °F**.
- Si aucune casserole ou poêle ne se trouve sur le réchaud à induction lorsque vous réglez le niveau de puissance ou de température, **Pot** clignote sur l'écran et vous ne pouvez pas régler le niveau de puissance ou de température et commencer la cuisson tant qu'une casserole ou une poêle n'est pas placée sur le réchaud à induction.
7. Le mode d'alimentation vous permet de contrôler la puissance de la chaleur envoyée par la plaque à votre ustensile de cuisson, avec une échelle de 1 à 10. Plus le réglage de puissance est élevé, plus le chauffage continu est fort. Ces niveaux de puissance faciles à contrôler peuvent s'adapter à différents styles de cuisson. Pour modifier les paramètres en mode d'alimentation, appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution pour régler le niveau de puissance de **0** à **10** (puissance élevée). Appuyez et maintenez simultanément les boutons d'augmentation et de diminution pour passer au niveau de puissance le plus élevé **10** ou appuyez et maintenez les boutons d'augmentation ou de diminution pour parcourir rapidement les paramètres de niveau de puissance.

8. Le mode Temp vous permet de contrôler une chaleur constante en réglant une température exacte qui sera maintenue par le réchaud à induction. Aligné avec la surface en verre, notre capteur de température avancé garantit des températures d'induction et de chaleur constante précises pour répondre à vos besoins de cuisson individuels. Pour modifier les réglages en mode Temp, touchez les boutons d'augmentation ou de diminution pour régler le niveau de température :

°C	°F
60	140
80	180
100	210
120	250
140	280
160	320
180	360
200	390
220	430
240	460

La précision de la température peut varier en fonction de la forme de la base de la casserole ou de la poêle.

Appuyez et maintenez simultanément les boutons d'augmentation et de diminution pour passer au niveau de température le plus élevé de **240 °C** ou appuyez et maintenez les boutons d'augmentation ou de diminution pour accélérer les réglages de température.

- Le mode Temp maintient la casserole / la poêle chaude à la température réglée et s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.
9. Pour changer l'unité de mesure de la température de °F en °C ou vice versa, sélectionnez le mode Temp et touchez simultanément les touches de minuterie et de mode.
10. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour accéder au mode de réglage de la minuterie. Le bouton de la minuterie clignote sur l'écran. Le réglage par défaut est de 20 minutes. Appuyez plusieurs fois sur les boutons d'augmentation ou de diminution pour régler le temps de cuisson de **0** à **4** heures. Appuyez de manière prolongée sur les boutons d'augmentation ou de diminution pour accélérer les réglages de la minuterie. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour confirmer le réglage. Une fois l'heure réglée, le bouton de la minuterie cesse de clignoter et le réchaud à induction commence le compte à rebours. Le réchaud à induction s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson est atteint.
- Vous ne pouvez pas régler la minuterie si le niveau de puissance est réglé sur **0**.
 - Si le réchaud à induction n'est pas utilisé et qu'aucun bouton n'est touché pendant environ 30 secondes, le réchaud à induction entrera en mode de veille et la température de surface sera indiquée :
L = température de surface inférieure à 55 °C (131 °F)
H = température de surface supérieure à 55 °C (131 °F)
11. Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le réchaud à induction et entrer en mode de veille.

12. Pour éteindre complètement le réchaud à induction lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez-le de la prise secteur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le réchaud à induction est éteint et débranché de l'alimentation électrique.

Remarque

- **N'utilisez pas de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets tranchants ou de tampons à récurer pour nettoyer le réchaud à induction.**
- **N'immergez jamais le réchaud à induction ou le cordon d'alimentation dans l'eau.**
- **Le ventilateur du réchaud à induction continue à fonctionner pendant environ 2 minutes après son arrêt pour refroidir les pièces internes. Il est important de laisser le réchaud à induction branché et de le laisser terminer son cycle de refroidissement pour garantir la longévité du produit.**

Le réchaud à induction est conçu pour rendre le nettoyage rapide et facile. Pour conserver votre réchaud à induction dans les meilleures conditions possibles, nous vous recommandons de le nettoyer après chaque utilisation.

1. Laissez le réchaud à induction refroidir complètement. L'exposition à l'eau lorsqu'elle est chaude peut faire éclater ou endommager le réchaud à induction.
2. Nettoyez le réchaud à induction avec un chiffon doux et humide.
3. Séchez-la soigneusement avant de l'utiliser.

INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

- Si vous n'utilisez pas le réchaud à induction pendant une longue période, nettoyez-le soigneusement et rangez-le dans son emballage d'origine, à l'abri de la poussière et dans un environnement sec.

CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	CAUSE	SOLUTION
E03	La tension de la prise secteur est trop élevée.	Branchez le réchaud à induction sur une prise de courant correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.
E04	La tension de la prise secteur est trop basse.	
E05	Le capteur de température se déclenche car le réchaud à induction est trop chaud ou le capteur de température est défectueux.	Éteignez le réchaud à induction et laissez-le refroidir complètement. Remettez-la ensuite en marche. Si le message d'erreur persiste, envoyez le réchaud à induction au service client pour vérification et réparation.
E07	Le transistor bipolaire à porte isolée (IGBT), qui met rapidement l'appareil sous tension et chauffe efficacement, a surchauffé.	
E08	L'IGBT est ouvert ou a subi un court-circuit.	Veuillez envoyer le réchaud à induction au service client pour vérification et réparation.
E10	Le capteur de température est ouvert ou a subi un court-circuit.	

GUIDE DE DÉPANNAGE

DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE	SOLUTION
Le réchaud à induction ne fonctionne pas.	Problèmes d'alimentation électrique.	Débranchez puis rebranchez le réchaud à induction en veillant à ce que la fiche soit fermement connectée à la prise secteur. Le fusible de la fiche a peut-être grillé. Remplacez le fusible.

MISE AU REBUT

Mise au rebut correcte de ce produit.



Ce symbole indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit au contraire être apporté à un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Veillez utiliser les services de retour ou de collection disponible dans votre communauté ou contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions de l'unité principale (H x l x P)	23 x 280 x 350 mm (0,91 x 11,02 x 13,78 po)
Poids de l'élément principal	2,2 kg (4,85 lb)
Matériau de la coque	ABS (boîtier supérieur), PP (boîtier inférieur), verre microcristallin
Tension nominale d'entrée	AC 220-240 V 50-60 Hz
Puissance nominale	2 000 W
Type de cordon d'alimentation	Fiche VDE
Longueur du cordon d'alimentation	1,80 m (5,91 pi)
Élément chauffant	Bobine entièrement en cuivre
Détection de température	Capteur exposé pour une plus grande précision de la température
Sécurité	Protection contre la surchauffe Détection automatique de l'ustensile Arrêt automatique lorsque l'appareil est inactif pendant 30 secondes
CONTRÔLE	
Type de commande	Contrôle tactile
Affichage	Affichage numérique LED
Modes	Mode de puissance, mode température
Niveaux de puissance	Niveau 1-10, température 60° C (140° F) - 240° C (460° F)
Option de minuterie	1 min à 4 heures (réglage par défaut 20 min lors de l'activation)
Fonctions spéciales	Raccourci vers les réglages les plus élevés ; accélération des niveaux ; changement d'unité de mesure



Représentant autorisé: MFW Concept2Delivery GmbH Prinz-Eugen-Strasse
17 | 4020 Linz | Autriche



Vous pouvez télécharger ces instructions ainsi que de nombreux autres manuels et guides de démarrage rapide AirHood sur www.theairhood.com. Ce code QR vous conduira directement à la page AirHood où vous pourrez ouvrir le mode d'emploi correspondant.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Lea y guarde estas instrucciones cuidadosamente antes de usar su estufa de inducción y consérvelas para referencia futura. Si le entrega esta estufa de inducción a otra persona, incluya este manual.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

ADVERTENCIA

- No utilice la estufa de inducción con un cable de alimentación o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Inspeccione regularmente el cable de alimentación para asegurarse de que no esté dañado de ninguna manera. Nunca intente desmantelar o reparar la estufa de inducción. Si la estufa de inducción, el cable o el enchufe están dañados de alguna manera, no utilice la estufa de inducción y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Nunca deje la estufa de inducción desatendida mientras esté en funcionamiento.




ADVERTENCIA

- Desenchufe siempre la estufa de inducción del tomacorriente principal cuando esté desatendida, no esté en uso, se esté moviendo y antes de limpiarla. Déjela enfriar antes de poner o quitar piezas.

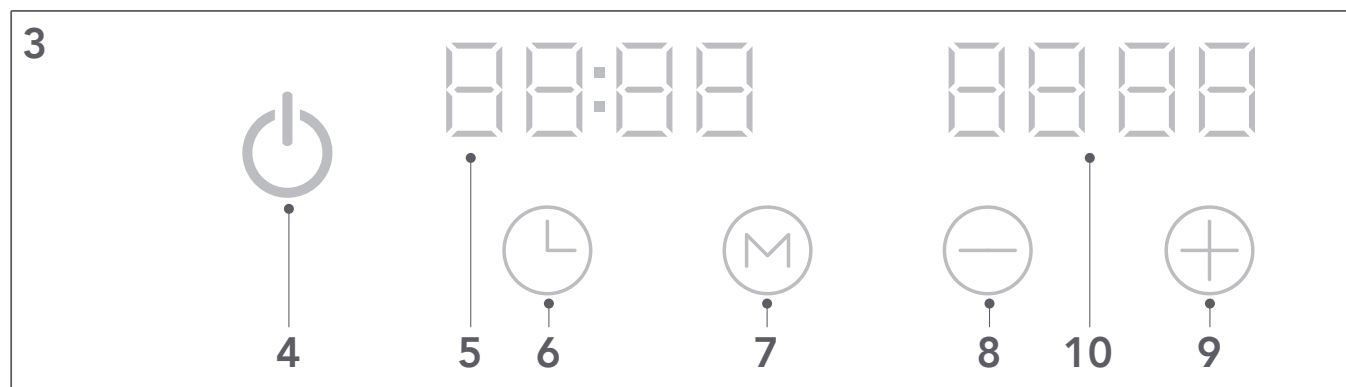
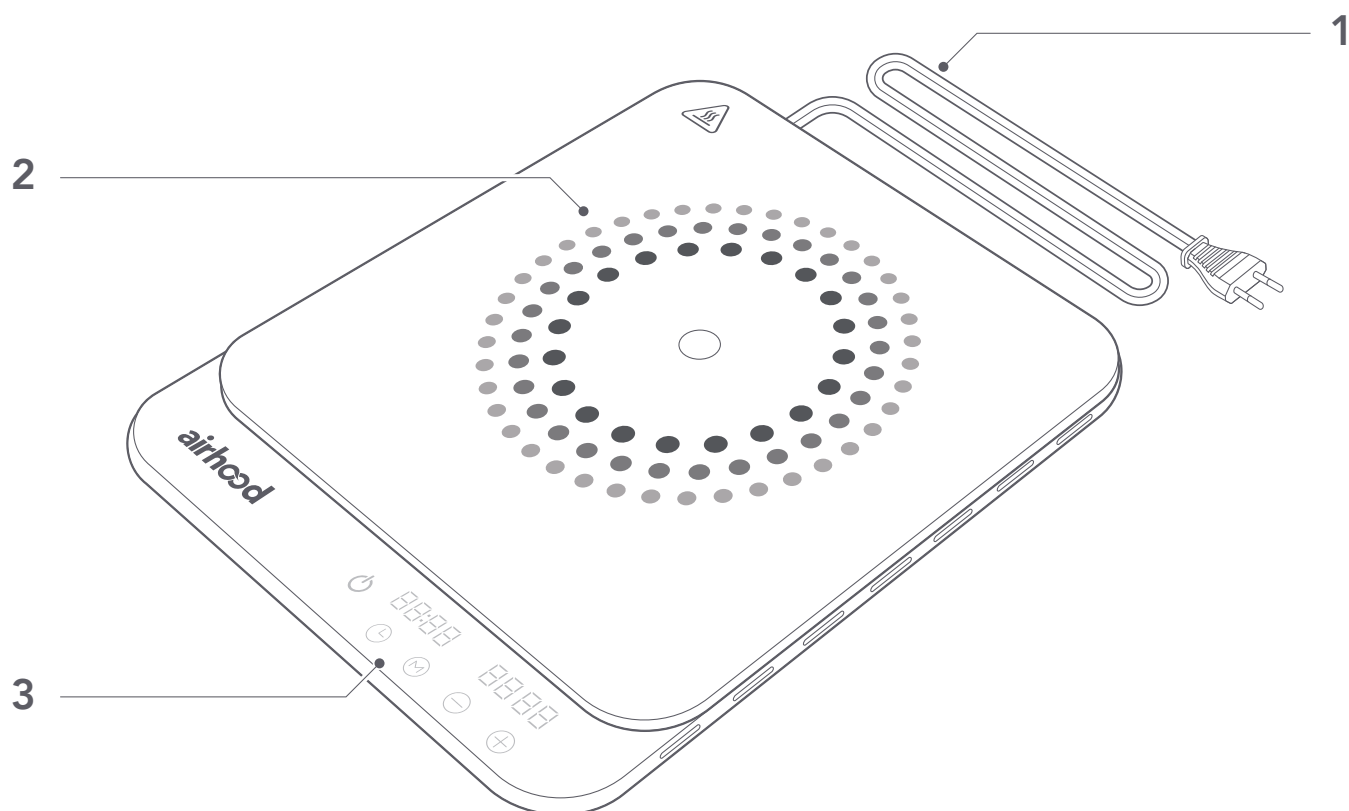
- Utilice la estufa de inducción solo para su propósito previsto y como se describe en este manual. Un uso inadecuado puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o lesiones graves, y puede anular la garantía. No utilice el aparato para otros fines que no sean los previstos. En caso de uso indebido o manejo incorrecto, no aceptaremos ninguna responsabilidad por los daños que se produzcan como resultado.
- La estufa de inducción está destinada a ser utilizada solo en aplicaciones domésticas.
- La estufa de inducción no está destinada para uso comercial, industrial o al aire libre.
- Para prevenir el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la estufa de inducción cerca de una fuente de agua o donde el agua pueda salpicar o gotear sobre ella. Nunca sumerja la estufa de inducción, el enchufe o el cable de alimentación en agua u otro líquido.
- Se debe proporcionar una estrecha supervisión cuando la estufa de inducción sea utilizada por niños o cerca de ellos. Asegúrese de que esté guardada en un lugar inaccesible para los niños.
- La estufa de inducción no debe funcionar mediante un temporizador externo o un control remoto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la estufa de inducción puede provocar lesiones.
- Coloque la estufa de inducción sobre una superficie plana, seca, resistente al calor y estable. No coloque la estufa de inducción sobre una superficie metálica delgada que pueda deformarse.
- No coloque la estufa de inducción sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno caliente.

- Evite usar la estufa de inducción frente a aires acondicionados, ventiladores o ventanas abiertas, ya que pueden reducir la efectividad de la estufa de inducción.
- Antes del primer uso, asegúrese de que el voltaje de alimentación coincida con la información en la etiqueta de clasificación de la estufa de inducción.
- No utilice la estufa de inducción cerca de objetos o líquidos inflamables o explosivos.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes afilados, el borde de una mesa o mostrador, ni toque ningún objeto caliente. Coloque el cable en un lugar en el que no pueda engancharse fácilmente. Nunca coloque objetos sobre el cable de alimentación, ya que podría aplastarse y dañarse.
- Para desconectar la estufa de inducción de la red eléctrica, retire el enchufe del tomacorriente. No tire del cable de alimentación.
- Para desconectar, lleve el control de encendido a la posición de apagado (off) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Nunca desplace la estufa de inducción cuando esté en uso o cuando tenga una olla o sartén caliente encima.
- Nunca ponga una olla o sartén vacía en la estufa de inducción.
- No utilice la estufa de inducción sobre ningún otro aparato eléctrico, como una hornilla o estufa.
- No coloque la estufa de inducción sobre o junto a dispositivos u objetos que reaccionen o sean sensibles a los campos magnéticos, como una radio y un televisor.
- Nunca caliente una lata, especialmente una lata sin abrir, en la estufa de inducción, ya que puede explotar.
- No introduzca nunca los dedos, lápices ni objetos similares a través de los respiraderos.
- No utilice ni coloque utensilios de metal, tapas, platos ni papel de aluminio sobre la estufa de inducción, ya que pueden alcanzar altas temperaturas y provocar que la estufa de inducción se sobrecaliente. Utilice solo utensilios de estufa que sean adecuados para usar en una estufa de inducción.

- Limpie la superficie superior de la estufa de inducción con precaución. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar el vapor caliente, ya que puede causar quemaduras. Preste atención, ya que algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
-  **¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIES CALIENTES.** No toque las superficies calientes durante la cocción y después de cocinar. Utilice asas y perillas. La superficie de inducción en sí no se calienta, pero el calor de la olla o sartén puede calentar la superficie de inducción.
- No cocine en una placa de cocción rota: si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Limpiar la placa de cocción con precaución: si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor, algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la estufa de inducción, ya que pueden calentarse.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Nunca opere la estufa de inducción con las manos mojadas o cuando esté de pie sobre el suelo mojado.
- **¡PELIGRO DE ASFIXIA! MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS** –Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los bebés, niños y mascotas.
- **¡ADVERTENCIA!** Aunque las pruebas han demostrado que las estufas de inducción no representan ningún riesgo, recomendamos a las personas con marcapasos que mantengan una distancia de al menos 60 cm (24 pulgadas) de la estufa de inducción cuando esté en funcionamiento.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Cable de alimentación y enchufe
2. Zona de cocción por inducción
3. Panel de control táctil y pantalla LED
4. Botón de encendido/apagado
5. Visualización de la hora
6. Botón de temporizador
7. Botón de modo
8. Botón de disminuir
9. Botón de aumentar
10. Muestra el:
 - Nivel de potencia (0-10)
 - Temperatura (°C / °F)
 - Advertencia de sin olla o sartén (olla)

MODO DE EMPLEO

- Desembale y retire todos los materiales de embalaje de la estufa de inducción.
- Compruebe si tiene daños. Si alguna pieza está dañada o falta, no utilice la estufa de inducción y devuélvala a su punto de venta de inmediato.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Usar nuestra estufa de inducción es una forma rápida, eficiente en energía y segura de cocinar alimentos.

1. Coloque la estufa de inducción en una superficie estable, horizontal y resistente al calor. No la coloque sobre una superficie metálica. Asegúrese de que no haya objetos, como una pared u otro electrodoméstico de cocina, a menos de 10 cm (4 pulgadas) alrededor de la estufa de inducción.
 2. Introduzca el enchufe en el tomacorriente. Suena un pitido y la estufa de inducción entra en modo de espera (el botón de encendido aparece en la pantalla).
 3. Toque el botón de encendido para encender la estufa de inducción.
 4. Coloque una olla o sartén de inducción en el centro de la zona de cocción por inducción. La base de la olla o sartén debe tener entre 12-26 cm (5-10 pulg.) de diámetro.
 5. Cuando enciende por primera vez la estufa de inducción, el nivel de modo de potencia **0** se muestra como el ajuste predeterminado.
 6. Mantenga presionado el botón de modo durante 1,5 segundos (en cualquier momento) para seleccionar el modo de potencia o el modo de temperatura para cocinar. Cuando cambie el modo, el ajuste predeterminado mostrará: El modo de potencia es nivel **1** y el modo de temperatura es **60 °C**.
- Si no hay ninguna olla o sartén sobre la estufa de inducción cuando configura el nivel de potencia o temperatura, **Olla** parpadea en la pantalla y no puede configurar el nivel de potencia o temperatura y comenzar a cocinar hasta que coloque una olla o sartén sobre la estufa de inducción.
7. El modo de potencia permite controlar la potencia del calor enviado a través de la estufa a su olla con una escala de 1-10. Cuanto mayor sea el ajuste de potencia, más fuerte será la calefacción continua. Estos niveles de potencia fáciles de controlar pueden adaptarse a varios estilos de cocción. Para cambiar la configuración en el modo de encendido, toque los botones de aumentar o disminuir para configurar el nivel de potencia de **0** a **10** (potencia alta). Mantenga presionados los botones de aumentar y disminuir simultáneamente para saltar al nivel de potencia más alto **10** o mantenga presionado el botón de aumentar o disminuir para avanzar rápidamente a través de los ajustes de nivel de potencia.

8. El modo de temperatura le permite controlar un calor constante estableciendo una temperatura exacta que será mantenida por la estufa de inducción. Alineado con la superficie de vidrio, nuestro avanzado sensor de temperatura garantizará una inducción precisa y temperaturas de calor constantes para satisfacer sus necesidades de cocción individuales. Para cambiar el ajuste en el modo de temperatura, toque los botones de aumentar o disminuir para establecer el nivel de temperatura:

°C	°F
60	140
80	180
100	210
120	250
140	280
160	320
180	360
200	390
220	430
240	460

La precisión de la temperatura puede variar según la forma de la base de la olla o sartén.

Toque y mantenga presionados los botones de aumento y disminución simultáneamente para saltar al nivel de temperatura más alto de **240 °C** o toque y mantenga presionados los botones de aumento o disminución para acelerar los ajustes de temperatura.

- El modo de temperatura mantiene la olla caliente a la temperatura establecida y se encenderá y apagará para mantener la temperatura establecida.
9. Para cambiar la unidad de medición de temperatura de °C a °F o viceversa, seleccione modo de temperatura y luego toque los botones del temporizador y del modo simultáneamente.
10. Toca el botón del temporizador para entrar en el modo de ajuste del temporizador. El botón del temporizador parpadea en la pantalla. El ajuste predeterminado es de 20 minutos. Toque los botones de aumentar o disminuir repetidamente para establecer el tiempo de cocción de **0** a **4** horas. Mantenga presionados los botones de aumentar o disminuir para acelerar el ajuste del temporizador. Toque el botón del temporizador para confirmar el ajuste. Cuando haya ajustado la hora, el botón del temporizador dejará de parpadear y la estufa de inducción comenzará la cuenta atrás. La estufa de inducción se apaga automáticamente cuando se alcanza el tiempo de cocción.
- No se puede ajustar el temporizador si el nivel de potencia está ajustado a **0**.
 - Si la estufa de inducción no está en uso y no se toca ningún botón durante aproximadamente 30 segundos, la estufa de inducción entrará en modo de espera y se mostrará la temperatura de la superficie:
 - L** = la temperatura de la superficie está por debajo 55 °C (131 °F)
 - H** = la temperatura de la superficie está por encima de 55 °C (131 °F)
11. Para dejar de cocinar en cualquier momento, toque el botón de encendido para apagar la estufa de inducción y entrar en modo de espera.
12. Para apagar completamente la estufa de inducción cuando no la esté usando, desenchúfela del tomacorriente.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

ADVERTENCIA

Asegúrese de que la estufa de inducción esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

Nota

- No utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos punzantes ni estropajos para limpiar la estufa de inducción.
- Nunca sumerja la estufa de inducción o el cable de alimentación en agua.
- El ventilador de la estufa de inducción continuará funcionando durante aproximadamente 2 minutos después de que se haya apagado para enfriar las partes internas. Es importante que la estufa de inducción se deje enchufada y se le permita completar el ciclo de enfriamiento para asegurar la longevidad del producto.

La estufa de inducción está diseñada para que su limpieza sea rápida y fácil. Para mantener su estufa de inducción en las mejores condiciones posibles, le recomendamos que la limpie después de cada uso.

1. Permita que la estufa de inducción se enfríe completamente. La exposición al agua cuando está caliente puede causar roturas o dañar la placa de inducción.
2. Limpie la estufa de inducción con un paño suave y húmedo.
3. Seque completamente antes de usar.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- Si no va a utilizar la estufa de inducción durante un largo período, límpiela a fondo y guárdela en su embalaje original en un ambiente seco y libre de polvo.

CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
E03	El voltaje del tomacorriente es demasiado alto.	Conecte la estufa de inducción a un tomacorriente que coincida con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
E04	El voltaje del tomacorriente es demasiado bajo.	
E05	El sensor de temperatura se activa porque la estufa de inducción está demasiado caliente, o el sensor de temperatura está defectuoso.	Apague la estufa de inducción y deje que se enfríe completamente. Luego vuelve a encenderla. Si el mensaje de error continúa, envíe la estufa de inducción al servicio de atención al cliente para su revisión y reparación.
E07	El transistor bipolar de puerta aislada (IGBT), que enciende la energía rápidamente y calienta eficientemente, se ha sobrecalentado.	
E08	El IGBT está abierto o se ha cortocircuitado.	
E10	El sensor de temperatura está abierto o tiene un cortocircuito.	Envíe la estufa de inducción a los servicios de atención al cliente para su revisión y reparación.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

AVERÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La estufa de inducción no funciona.	Problemas de alimentación eléctrica.	Desenchufe y luego vuelva a enchufar la estufa de inducción asegurándose de que el enchufe esté firmemente conectado al tomacorriente. Es posible que se haya fundido el fusible en el enchufe. Cambie el fusible.

ELIMINACIÓN

Elimine este producto correctamente.



Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico. En lugar de ello, debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Utilice los servicios de devolución o recogida disponibles en su comunidad, o póngase en contacto con el distribuidor al que le compró este producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GENERALES	
Dimensiones de la unidad principal (Al x An x P)	23 x 280 x 350 mm (0,91 x 11,02 x 13,78 ")
Peso de la unidad principal	2,2 kg (4,85 lb)
Material de la carcasa	ABS (carcasa superior), PP (carcasa inferior), Vidrio microcristalino
Tensión de entrada nominal	AC 220-240 V 50-60 Hz
Potencia nominal	2000 W
Tipo de cable de alimentación	Enchufe VDE
Longitud del cable de alimentación	1,80 m (5,91 ft)
Elemento calefactor	Bobina de cobre completa
Detección de temperatura	Sensor expuesto para una mayor precisión de la temperatura
Seguridad	Protección contra sobrecalentamiento Detección automática de ollas Apagado automático cuando el aparato está inactivo durante 30 segundos
CONTROL	
Tipo de control	Control táctil
Pantalla	Pantalla digital LED
Modos	Modo de potencia, modo de temperatura
Niveles de potencia	Nivel 1-10, Temperatura 60° C (140° F) - 240° C (460° F)
Opción de temporizador	1 min a 4 horas (ajuste predeterminado 20 min al activarse)
Funciones Especiales	Atajo al ajuste más alto; acelera a través de los niveles; cambia unidades de medida



Representante autorizado MFW Concept2Delivery GmbH
Prinz-Eugen-Strasse 17 | 4020 Linz | Austria



Puede descargar estas instrucciones junto con muchos otros manuales y guías de inicio rápido de AirHood en www.theairhood.com.

Este código QR le llevará directamente a la página de AirHood donde podrá abrir las instrucciones de uso correspondientes.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il fornello a induzione e conservarle per futuro riferimento. In caso di cessione del fornello a induzione a terzi, allegare anche questo manuale.

Durante l'uso di un apparecchio elettrico è necessario rispettare alcune precauzioni di sicurezza, tra cui le seguenti.




AVVERTENZA

- Non usare il fornello a induzione se ha subito cadute o danni di qualsiasi tipo, se presenta malfunzionamenti o se il cavo di alimentazione è danneggiato. Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per assicurarsi che non sia danneggiato in alcun modo. Non tentare di disassemblare o riparare il fornello a induzione. Se il fornello a induzione, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non usare il fornello a induzione e contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Supervisionare il fornello a induzione quando è in uso in presenza di bambini.
- Non lasciare il fornello a induzione incustodito quando è in funzione.
- Scollegare il fornello a induzione dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo, trasportarlo o lasciarlo incustodito. Attendere che si raffreddi prima di installare o rimuovere i componenti.

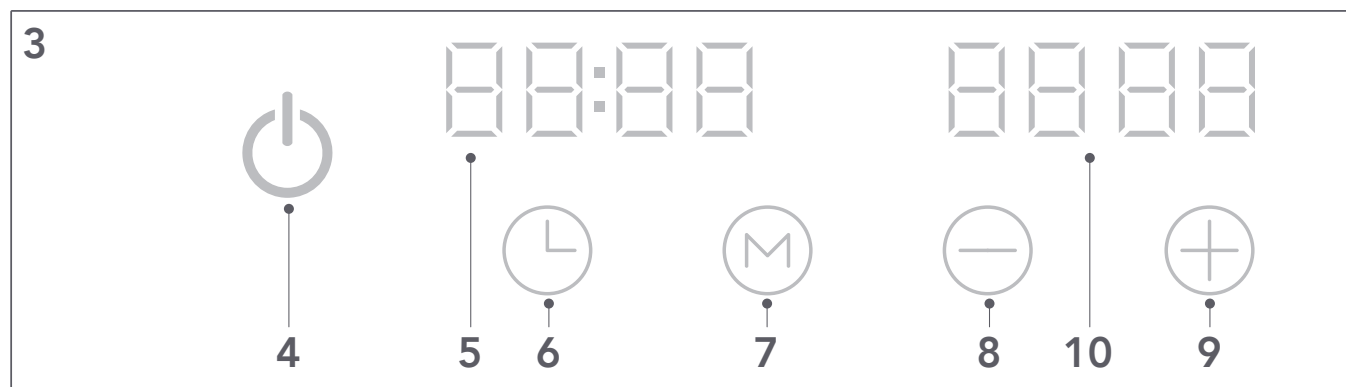
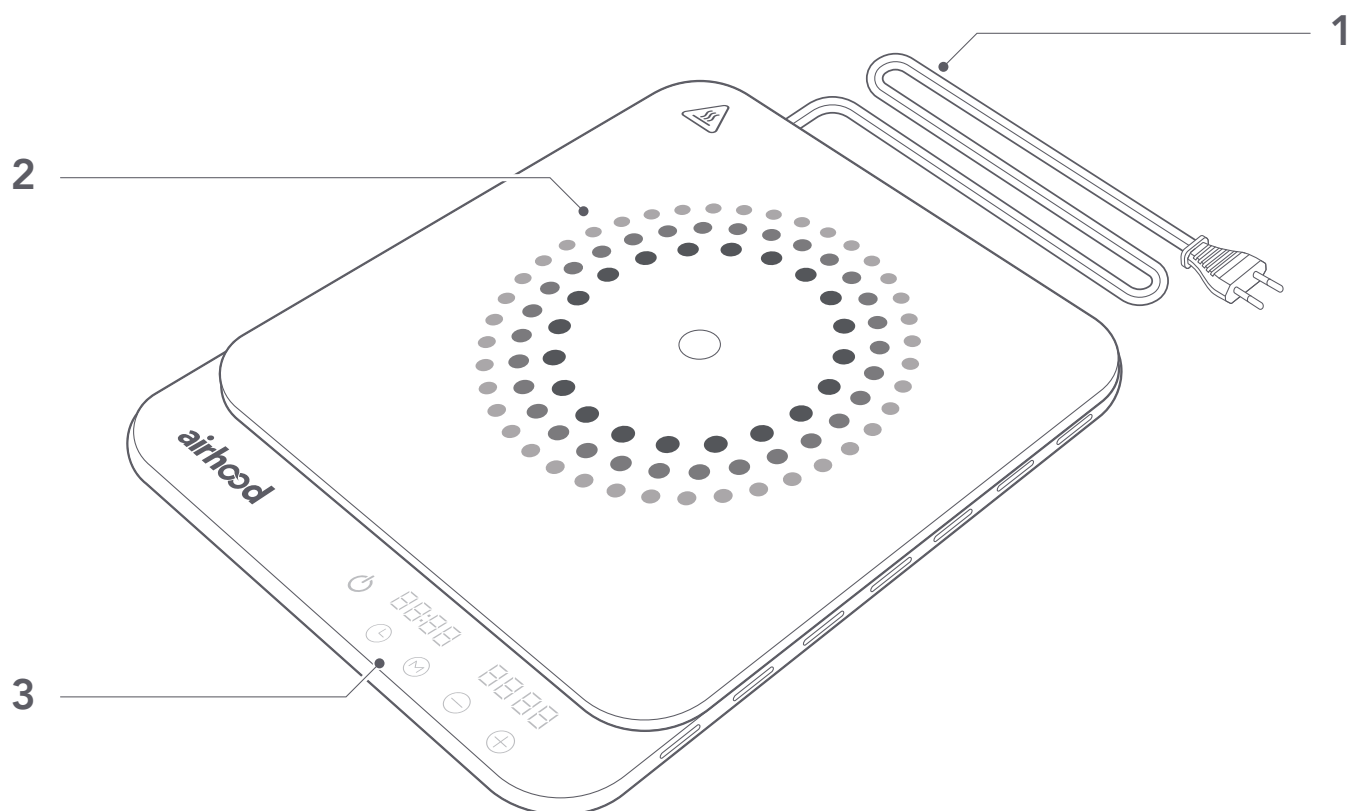
- Usare il fornello a induzione esclusivamente per gli scopi previsti e come descritto in questo manuale. L'uso improprio comporta il rischio di scossa elettrica, incendio o lesioni gravi, e può invalidare la garanzia. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è progettato. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio o scorretto.
- Il fornello a induzione è destinato al solo uso domestico.
- Il fornello a induzione non è destinato all'uso industriale o commerciale e non deve essere usato all'aperto.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, non posizionare il fornello a induzione in prossimità di fonti d'acqua o in luoghi in cui può entrare a contatto con schizzi o gocce d'acqua. Non immergere il fornello a induzione, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Supervisionare il fornello a induzione quando è in uso in presenza di bambini. Assicurarsi di conservarlo in un luogo inaccessibile ai bambini.
- Non usare il fornello a induzione con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore del fornello a induzione comporta il rischio di infortuni.
- Posizionare il fornello a induzione su una superficie piana, asciutta, stabile e resistente al calore. Non posizionare il fornello a induzione su una superficie metallica sottile, perché potrebbe deformarsi.
- Non posizionare il fornello a induzione sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas o all'interno di un forno caldo.
- Per evitare di ridurre l'efficienza del fornello a induzione, non usarlo di fronte a condizionatori d'aria, ventilatori o finestre aperte.
- Prima dell'uso, assicurarsi che la tensione della corrente corrisponda a quella riportata sulla targa del fornello a induzione.
- Non usare il fornello a induzione in prossimità di oggetti o liquidi infiammabili o esplosivi.

- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o entri a contatto con spigoli o superfici calde. Disporre il cavo in modo tale che non possa impigliarsi. Non posizionare alcun oggetto sul cavo di alimentazione per evitare che venga schiacciato e subisca danni.
- Per scollegare il fornello a induzione dalla fonte di alimentazione, estrarre la spina dalla presa. Non tirare il cavo di alimentazione.
- Spegnere il fornello a induzione prima di scollegarlo dalla presa di corrente.
- Non spostare il fornello a induzione durante l'uso o quando su di esso è presente una pentola/padella calda.
- Non posizionare una pentola/padella vuota sul fornello a induzione.
- Non usare il fornello a induzione sopra altri apparecchi elettrici come fornelli o forni.
- Non posizionare il fornello a induzione sopra o in prossimità di dispositivi o oggetti sensibili ai campi elettromagnetici, come radio e televisori.
- Non riscaldare alimenti in scatola, in particolare se il contenitore è chiuso, sul fornello a induzione, perché potrebbero esplodere.
- Non introdurre dita, penne o altri oggetti attraverso le aperture di ventilazione.
- Non usare o posizionare utensili, coperchi o piatti in metallo o pellicole in alluminio sul fornello a induzione, perché possono diventare estremamente caldi e causare il surriscaldamento del fornello a induzione. Usare esclusivamente utensili adatti all'uso con fornelli a induzione.
- Pulire la superficie superiore del fornello a induzione con attenzione. Se si utilizza un panno o una spugna umidi per pulire la superficie calda, prestare attenzione al vapore generato e al rischio di ustione. Alcuni detersivi possono produrre vapori nocivi se entrano a contatto con una superficie calda.

-  **ATTENZIONE! SUPERFICI CALDE.** Non toccare le superfici calde durante e dopo la cottura. Usare esclusivamente le impugnature e le manopole. La superficie a induzione di per sé non diventa calda, ma il calore emesso dalla pentola/padella può riscaldarla.
- Non usare il fornello a induzione se la superficie è danneggiata. Detergenti e schizzi possono penetrare all'interno del fornello a induzione, con il rischio di scossa elettrica.
- Pulire il fornello a induzione con attenzione. Se si utilizza un panno o una spugna umidi per pulire la superficie calda, prestare attenzione al vapore generato e al rischio di ustione. Alcuni detergenti possono produrre vapori nocivi se entrano a contatto con una superficie calda.
- Non posizionare oggetti in metallo come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul fornello a induzione perché possono diventare molto caldi.
- **AVVERTENZA!** Se la superficie è incrinata, spegnere il fornello a induzione per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Non usare il fornello a induzione con le mani bagnate o con i piedi a contatto con un pavimento bagnato.
- **RISCHIO DI SOFFOCAMENTO! TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI!** Conservare i materiali di imballaggio fuori dalla portata di neonati, bambini e animali domestici.
- **AVVERTENZA!** Sebbene sia stato dimostrato che i fornelli a induzione non presentano rischi, si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenersi ad almeno 60 cm (24 pollici) di distanza dal fornello a induzione quando è in funzione.

**LEGGERE E CONSERVARE
QUESTE ISTRUZIONI.**

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI



1. Cavo di alimentazione con spina
2. Zona di cottura a induzione
3. Pannello di controllo con pulsanti tattili e display LED
4. Pulsante di accensione/spegnimento
5. Tempo
6. Pulsante del timer
7. Pulsante della modalità
8. Pulsante di diminuzione
9. Pulsante di aumento
10. Indica:
 - Il livello di potenza (0-10)
 - La temperatura (°C / °F)
 - L'assenza della pentola ("pot")

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Estrarre il fornello a induzione dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Assicurarci che non siano presenti danni. In caso di componenti danneggiati o mancanti, non usare il fornello a induzione e portarlo immediatamente presso il punto vendita.

ISTRUZIONI PER L'USO

Il nostro fornello a induzione permette di cuocere gli alimenti in modo sicuro, rapido ed efficiente.

1. Posizionare il fornello a induzione su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore. Non posizionarlo su una superficie metallica. Assicurarci che non siano presenti oggetti, pareti o altri apparecchi da cucina entro 10 cm (4 pollici) da tutti i lati del fornello a induzione.
2. Inserire la spina nella presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico, e il fornello a induzione entrerà in standby (il pulsante di accensione si illuminerà sul display).
3. Premere il pulsante di accensione per accendere il fornello a induzione.
4. Posizionare una pentola/padella adatta al centro della zona di cottura a induzione. Il diametro della base della pentola/padella deve essere compreso tra 12-26 cm (5-10 pollici).
5. Alla prima accensione del fornello a induzione, sul display apparirà il livello di potenza **0**.
6. Tenere premuto il pulsante della modalità per 1,5 secondi per selezionare la modalità Potenza o la modalità Temperatura. Dopo aver modificato la modalità, sul display appariranno le impostazioni predefinite: potenza **1** per la modalità Potenza e **60°C** per la modalità Temperatura.
 - Se sul fornello a induzione non è presente una pentola durante l'impostazione della potenza o della temperatura, sul display lampeggerà **Pot** e non sarà possibile impostare la potenza o la temperatura e iniziare la cottura.
7. La modalità Potenza permette di controllare la potenza del calore fornito dal fornello alla pentola, da 1 a 10. Maggiore è il livello di potenza, più potente sarà il calore. I diversi livelli di potenza disponibili permettono di adattarsi a diversi tipi di cotture. Per modificare il livello di potenza da **0** a **10** (massima potenza), premere il pulsante di aumento o diminuzione. Tenerli premuti simultaneamente per impostare direttamente la massima potenza (livello **10**), o tenerli premuti singolarmente per scorrere rapidamente i livelli di potenza.

8. La modalità Temperatura permette di impostare una precisa temperatura di cottura che verrà mantenuta dal fornello a induzione. In combinazione con la superficie in vetro, il sensore integrato mantiene la temperatura a un livello preciso e costante, per adattarsi a ogni esigenza. Premere il pulsante di aumento o diminuzione per selezionare una delle temperature disponibili, elencate di seguito.

°C	°F
60	140
80	180
100	210
120	250
140	280
160	320
180	360
200	390
220	430
240	460

La precisione della temperatura può variare in base alla forma della base della pentola/padella. Tenere premuti simultaneamente il pulsante di aumento e il pulsante di diminuzione per impostare direttamente la massima temperatura (**240°C**), o tenerli premuti singolarmente per scorrere rapidamente le temperature.

- Per mantenere la pentola alla temperatura impostata, il fornello a induzione si accenderà e si spegnerà periodicamente.
9. Per modificare l'unità di misura della temperatura (da °C a °F e viceversa), selezionare la modalità Temperatura e premere simultaneamente il pulsante del timer e il pulsante della modalità.
10. Premere il pulsante del timer per impostare il tempo di cottura. Il pulsante del timer lampeggerà sul display. L'impostazione predefinita è 20 minuti. Premere ripetutamente il pulsante di aumento o il pulsante di diminuzione per impostare il tempo di cottura tra **0** e **4** ore. Tenerli premuti per scorrere rapidamente le cifre. Premere il pulsante del timer per confermare l'impostazione. Dopo aver impostato il tempo di cottura, il pulsante del timer smetterà di lampeggiare e sul display apparirà il conto alla rovescia. Il fornello a induzione si spegnerà automaticamente allo scadere del conto alla rovescia.
- Non è possibile impostare il timer se il livello di potenza è **0**.
 - Se il fornello a induzione non è in funzione e non viene premuto alcun pulsante per 30 secondi, il fornello a induzione entrerà in standby e sul display apparirà il livello di calore della superficie:
L = la temperatura della superficie è inferiore a 55°C (131°F)
H = la temperatura della superficie è superiore a 55°C (131°F)
11. Per arrestare la cottura, premere il pulsante di accensione in qualsiasi momento; il fornello a induzione entrerà in standby.
12. Scollegare il fornello a induzione dalla presa di corrente quando non è in uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTENZA

Assicurarsi che il fornello a induzione sia spento e scollegato dalla presa di corrente.

Note

- Non usare solventi, detergenti chimici o abrasivi, spazzole con setole metalliche, utensili affilati o pagliette metalliche per pulire il fornello a induzione.
- Non immergere il fornello a induzione o il cavo di alimentazione nell'acqua.
- La ventola del fornello a induzione continuerà a funzionare per circa 2 minuti dopo lo spegnimento, per raffreddare i componenti interni. Pertanto, per assicurare la longevità del prodotto, è importante lasciare il fornello a induzione collegato alla presa di corrente finché la ventola non smette di funzionare.

Il fornello a induzione è progettato per essere pulito in modo facile e rapido. Per mantenere il fornello a induzione nelle migliori condizioni, si raccomanda di pulirlo dopo ogni utilizzo.

1. Lasciare che il fornello a induzione si raffreddi completamente. Se entra a contatto con l'acqua quando è caldo, la superficie può rompersi o subire danni.
2. Pulire il fornello a induzione con un panno umido e morbido.
3. Asciugarlo accuratamente prima di usarlo nuovamente.

CONSERVAZIONE

- In previsione di un lungo periodo di inutilizzo del fornello a induzione, pulirlo accuratamente, riportarlo nel suo imballaggio originale e conservarlo in un luogo asciutto e privo di polvere.

CODICI ERRORE

CODICE ERRORE	CAUSA	SOLUZIONE
E03	Tensione della corrente troppo alta.	Collegare il fornello a induzione a una presa di corrente con tensione corrispondente a quella indicata sulla targa del prodotto.
E04	Tensione della corrente troppo bassa.	
E05	La temperatura del fornello a induzione è troppo alta, o il sensore della temperatura è difettoso.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi completamente. Riaccenderlo. Se l'errore persiste, portare il fornello a induzione presso un centro di assistenza affinché venga ispezionato e riparato.
E07	Il transistor bipolare a gate isolato (IGBT), che assicura un riscaldamento rapido ed efficiente, si è surriscaldato.	
E08	L'IGBT è aperto o è in corto circuito.	Portare il fornello a induzione presso un centro di assistenza affinché venga ispezionato e riparato.
E10	Il sensore della temperatura è aperto o è in corto circuito.	

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

MALFUNZIONAMENTO	CAUSA	SOLUZIONE
Il fornello a induzione non funziona.	Problema di alimentazione elettrica.	Scollegare e ricollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa di corrente. Il fusibile nella spina si è bruciato. Sostituire il fusibile.

SMALTIMENTO

Smaltimento corretto dell'apparecchio



Questo simbolo indica che l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso gli appositi punti di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Usare i servizi di riciclaggio messi a disposizione dal proprio comune o contattare il punto vendita.

SPECIFICHE TECNICHE

GENERALI	
Dimensioni dell'unità principale (H x L x P)	23 x 280 x 350 mm (0.91 x 11.02 x 13.78")
Peso dell'unità principale	2,2 kg (4.85 lbs)
Materiale di rivestimento	ABS (involucro superiore), PP (involucro inferiore), vetro microcristallino
Tensione in ingresso nominale	AC 220-240 V 50-60 Hz
Potenza nominale	2000 W
Tipo di cavo di alimentazione	Connettore VDE
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,80 m (5.91 ft)
Elemento riscaldante	Bobina in rame
Rilevamento della temperatura	Sensore esposto per una maggiore precisione
Sicurezza	Protezione contro il surriscaldamento Rilevamento automatico della pentola Spegnimento automatico dopo 30 secondi di inattività
CONTROLLI	
Tipo di controlli	Pulsanti tattili
Display	Display digitale LED
Modalità operative	Modalità Potenza, modalità Temperatura
Livelli di potenza	Potenza da 1 a 10, temperatura da 60°C (140°F) a 240°C (460°F)
Timer	Da 1 minuto a 4 ore (impostazione predefinita: 20 minuti)
Funzioni speciali	Accesso diretto alle impostazioni massime; scorrimento rapido dei valori; selezione dell'unità di misura della temperatura



Rappresentante autorizzato MFW Concept2Delivery GmbH
Prinz-Eugen-Strasse 17 | 4020 Linz | Austria



È possibile scaricare queste istruzioni insieme a molti altri manuali e guide rapide di AirHood su www.theairhood.com. Questo codice QR vi porterà direttamente alla pagina di AirHood dove potrete aprire le istruzioni per l'uso pertinenti.

induction
COOKER
by airhood

CE

