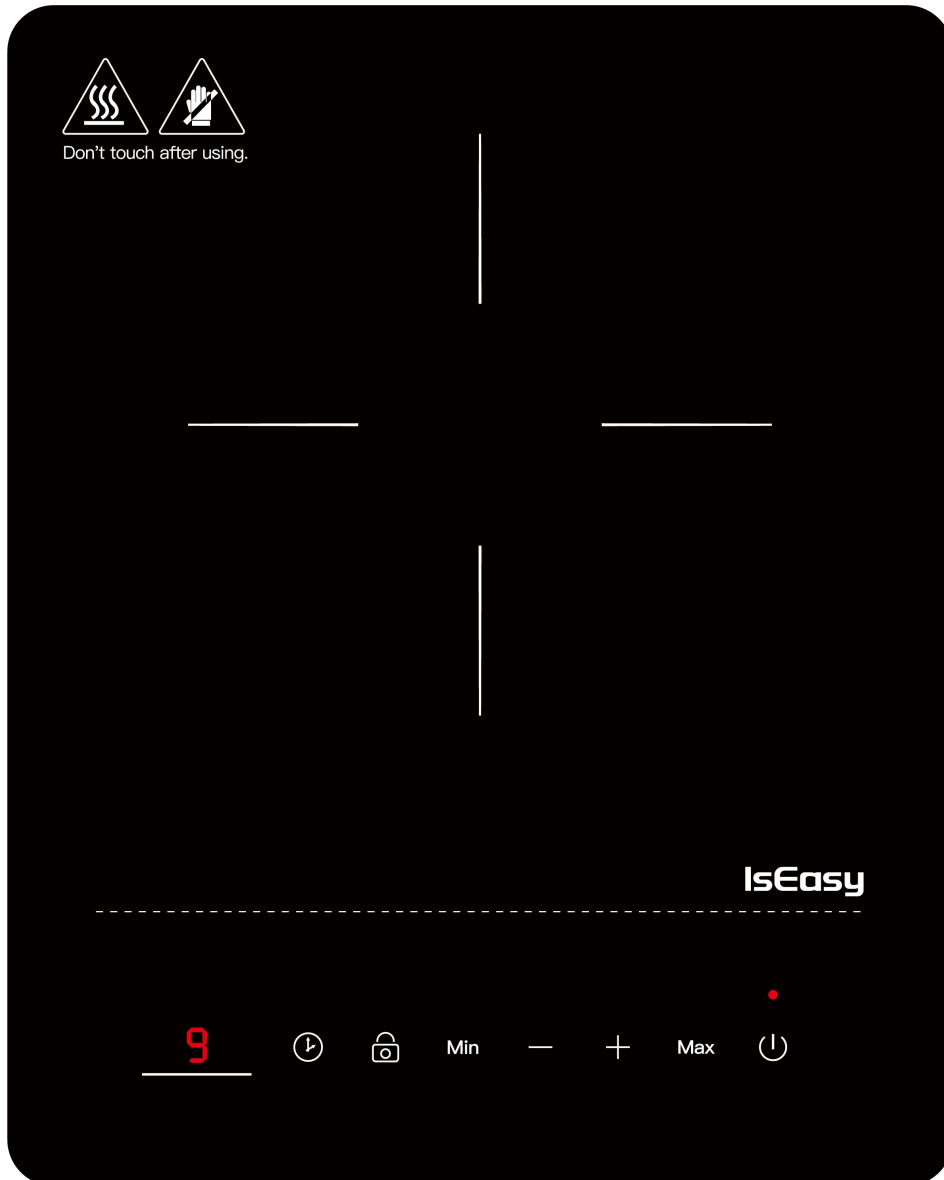


# IsEasy

## INDUCTION HOB



### Instruction Manual

#### Specification:

Dimensions: 350 x 280 x 52mm  
Voltage: 220-240V~ 50/60Hz  
Power: 2100W



English .....	2-7
Deutsch.....	8-15
Français .....	16-23
Italiano.....	24-31
Español.....	32-38

## **CONTENTS**

SAFTY INSTRUCTIONS.....	
INSTALLATION.....	
ELECTRICAL CONNECTION.....	
BEFORE USE.....	
INSTRUCTION FOR USE.....	
TECHNICAL INFORMATION.....	
CLEANING.....	
TROUBLESHOOTING GUIDE.....	
NOISES MADE BY THE HOB.....	
AFTER-SALES SERVICE.....	

# SAFETY INSTRUCTIONS

## YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- 
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## IMPORTANT SAFETY GUARDS!

The appliance is intended for indoor use only.



- The surfaces are liable to get hot during use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

## BEFORE USE

**IMPORTANT:** The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol “INDUCTION SYSTEM” (Figure below). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



## EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.



- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.

## INSTRUCTION FOR USE

### GENERAL OVERVIEW



To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not use:

- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal pots with enameled bottom.

### CONTROL PANEL LAYOUT




#### Switching the hob On/Off



To switch the hob on, press the  button and the cooking zone displays light up.

#### Switching on and adjusting cooking level

Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, corresponding button: the display shows level 5. Cooking zone has various power levels, adjust the power level by selecting the




button “-”, “+”

.User can adjust power from 1-9. means 120W,300W,600W,900W,1200W,1400W,1600W,1800W,2100W. Min is “1”for 120W,MAX is “9” for 2100W.

#### Child lock



This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.

To activate the child lock function, switch on the hob and hold button  for two seconds; Then the control panel is locked.

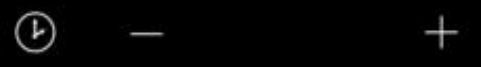
To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure,hold button for two seconds.

#### Timer



The timer can be used to set cooking time for a maximum of 480 minutes.

Press the button with the clock symbol, set the time by selecting the button “-”, “+” . Press “-”, “+” for 1minute, long time press “-”, “+” for 10 minutes.



When press it after three seconds, the timer begins the countdown. Once the set time has elapsed, ten acoustic signal sounds and the hob switch off automatically. To deactivate the timer, touch again button 3 seconds the clock symbol.

#### Auto switch off

The hob will automatically switch off after 2hours, when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob.

## Pot choosing

- If you are using a pot that is not stainless steel, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the light shows with E0 flashes 5 times, the hob switches off. When using a correct pot, 2 seconds work normally.

## TECHNICAL INFORMATION

- Voltage: 220 - 240V 50/60 Hz
- Model: WQ-8030
- Power: 2100W

## CLEANING



- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and the hot surface has cooled.

**IMPORTANT:** Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- 

## TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
E0	Use wrong pot	Change a fit size stainless steel pot
E1	Low voltage	Call the after-sales service and specify the error code
E2	High voltage	Call the after-sales service and specify the error code
E3	IGBT thermistor short or open	Call the after-sales service and specify the error code
E4	Surface thermistor short or open	Call the after-sales service and specify the error code
E5	High temperature Surface	Cut off electric cool it down
E6	High temperature IGBT	Call the after-sales service and specify the error code
E7	Display error	Restart it or call the after-sales

## NOISES MADE BY THE HOB

- Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.
- This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

## AFTER-SALES SERVICE

### Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the “Troubleshooting guide”.
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault
- the product type and exact model
- your full address
- your telephone number

If any repairs are required, contact an authorized After-Sales Service Centre (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available.

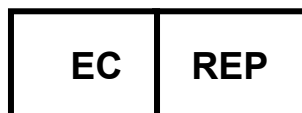
### Energy saving:

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

Import agent: **GUANGDONG WECHGOOD ELECTRONICAL APPLIANCES TECHNOLOGY CO.,LTD**

Address: 5th Floor, Building No. 12, Phase one of Tianfulai International Zone,  
No.39 Changbao West Road, Rongui Street, Shunde District, Foshan City, Guangdong, China.



### **GAVIMOSA CONSULTORIA, SOCIEDAD LIMITADA**

Address: CASTELLANA 9144, 28046 Madrid

Email: [compliance.gavimosa@outlook.com](mailto:compliance.gavimosa@outlook.com)

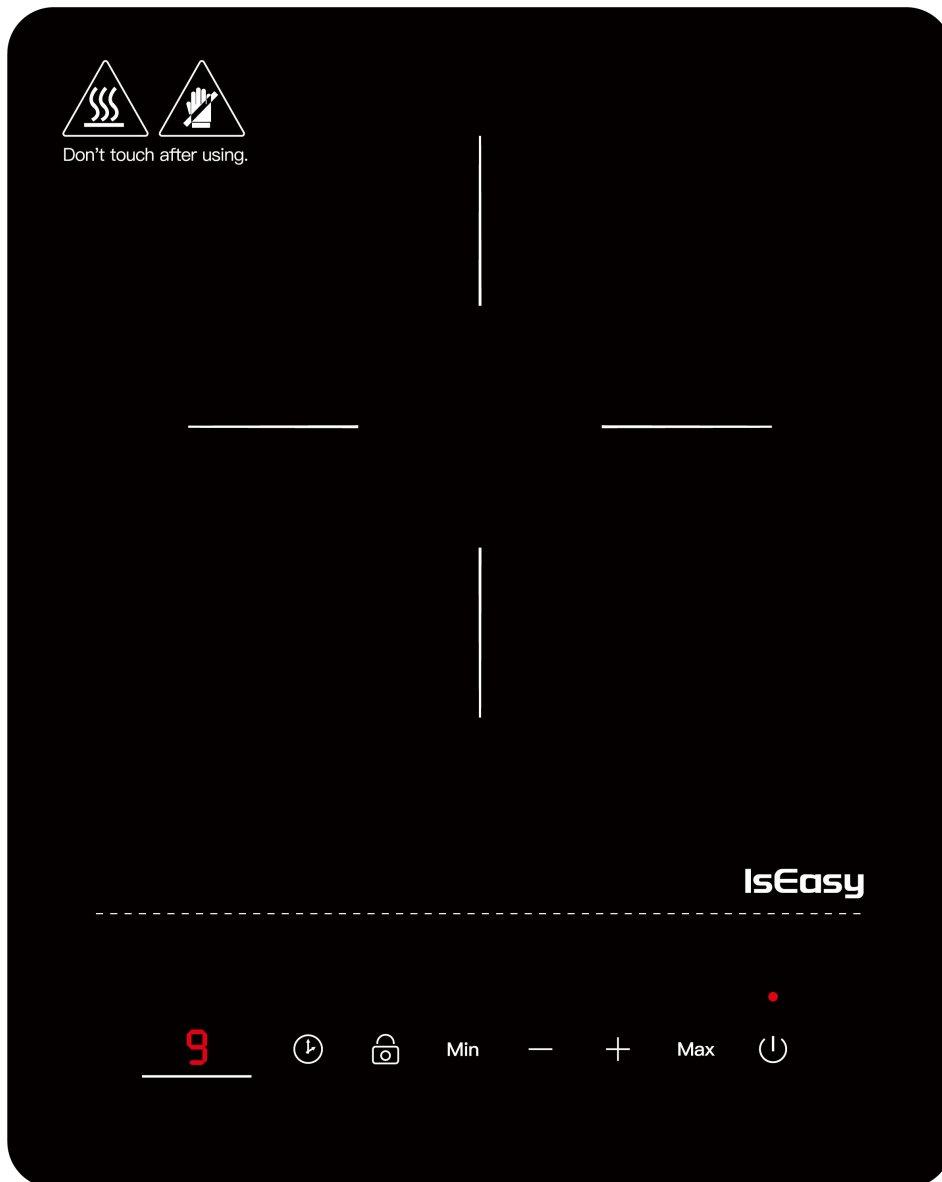
Contact Person: Jorge Wilson

Tel: +34696313170



# IsEasy

## Einzel induktionskochfeld



## Handbuch Anweisung

### Spezifikation:

Maße: 350 x 280 x 52mm  
Stromspannung: 220-240V~ 50/60Hz  
Leistung: 2100W



# INHALT

SICHERHEITSHINWEISE.....	
VOR GEBRAUCH.....	
BEDIENUNGSANLEITUNG.....	
TECHNISCHE INFORMATION.....	
REINIGUNG.....	
ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE.....	
GERÄUSCHE DES KOCHFELDES.....	
KUNDENDIENST.....	

# SICHERHEITSHINWEISE

## IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER IST SEHR WICHTIG



Dieses Handbuch und das gerät selbst enthalten wichtige sicherheitshinweise, die gelesen und immer beachtet werden müssen.

Dies ist das warn- / vorsichtssicherheitssymbol in bezug auf sicherheit, warnung vor potenziellen risiken für benutzer und andere.

Alle sicherheitsrelevanten meldungen geben das potenzielle risiko an, auf das sie sich beziehen, und geben an, wie das risiko von verletzungen, schäden und stromschlägen durch unsachgemäße verwendung des geräts verringert werden kann. stellen Sie sicher, dass folgendes eingehalten wird:

1. Das gerät muss vor der installation von der stromversorgung getrennt werden.
2. Installation und wartung müssen von einem spezialisierten techniker gemäß den anweisungen des herstellers und den geltenden örtlichen sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen sie keine teile des geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der bedienungsanleitung angegeben.
3. Das gerät muss geerdet sein.
4. Das netzkabel muss lang genug sein, um das im schrank installierte gerät an die stromversorgung anzuschließen.
5. Für die installation gemäß den aktuellen sicherheitsbestimmungen ist ein omnipolarer schalter mit einem mindestkontaktabstand von 3 mm erforderlich.
6. Verwenden sie keine mehrfachbuchsen oder verlängerungskabel.
7. Ziehen sie nicht am netzkabel des geräts.
8. Die elektrischen teile dürfen nach der installation für den benutzer nicht zugänglich sein.
9. Das gerät ist ausschließlich für den hausgebrauch zum kochen von speisen vorgesehen. eine andere verwendung ist nicht gestattet (z. b. beheizung von räumen). Der hersteller lehnt jede haftung für unangemessene verwendung oder falsche einstellung der bedienelemente ab.
10. Warnung: das gerät und seine zugänglichen teile werden während des gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die heizelemente nicht berührt werden. kinder unter 8 jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
11. Die zugänglichen teile können während des gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom gerät ferngehalten und überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
12. Berühren sie die heizelemente des geräts während und nach dem gebrauch nicht. lassen sie das gerät nicht mit tüchern oder anderen brennbaren materialien in kontakt kommen, bis alle komponenten ausreichend abgekühlt sind.
13. Legen sie keine brennbaren materialien auf oder in der nähe des geräts ab.
14. Überhitzte öLe Und Fette Entzünden Sich Leicht. Achten Sie Beim Kochen Von Fett- Und öLreichen Lebensmitteln Darauf.
15. Dieses gerät kann von kindern ab 8 jahren und personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger leistungsfähigkeit oder mangelnder erfahrung und wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder unterwiesen wurden, das gerät auf sichere weise zu verwenden und die gefahren zu verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem gerät spielen. reinigung und wartung durch den benutzer dürfen nicht von kindern ohne aufsicht durchgeführt werden.
16. Ein luftschalter oder leistungsschalter (nicht mitgeliefert) sollte im fach unter dem gerät installiert werden.

17. Wenn die oberfläche risse aufweist, schalten sie das gerät aus, um einen elektrischen schlag zu vermeiden.

18. Das gerät darf nicht mit einem externen timer oder einer separaten fernbedienung betrieben werden.

warnung: unbeaufsichtigtes kochen auf einem kochfeld mit fett oder öl kann gefährlich sein und zu einem brand führen. versuchen sie niemals, ein feuer mit wasser zu löschen, sondern schalten sie das gerät aus und decken sie dann die flamme ab, z. mit einem deckel oder einer feuerdecke.

19. Warnung: brandgefahr: gegenstände nicht auf den kochflächen lagern.

20. Verwenden sie keine dampfreiniger.

21. Metallische gegenstände wie messer, gabeln, löffel und deckel sollten nicht auf die kochfeldoberfläche gestellt werden, da sie heiß werden können.

22. Schalten sie das kochfелеlement nach dem gebrauch über die steuerung aus und verlassen sie sich nicht auf den pfannendetektor.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!



- Die oberflächen können während des gebrauchs heiß werden.

Dieses Gerät kann von kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren verwendung des geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem gerät spielen. Reinigung und benutzerwartung dürfen nicht von kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

bewahren Sie das gerät und sein kabel außerhalb der reichweite von kindern unter 8 Jahren auf.

### WARNUNG:

– Wenn das netzkabel beschädigt ist, muss es vom hersteller, seinem kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten person ersetzt werden, um gefahren zu vermeiden.

– Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einer externen zeitschaltuhr oder einem separaten fernbedienungssystem betrieben zu werden.

## VOR GEBRAUCH

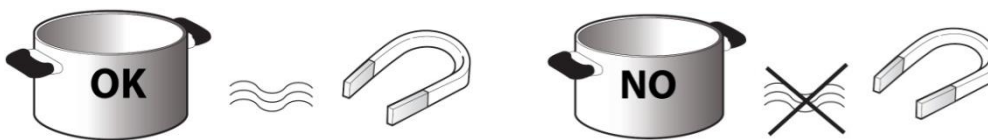
WICHTIG: Die kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die töpfe nicht die richtige gröÙe haben. Verwenden Sie nur töpfe mit dem symbol "INDUCTION SYSTEM"(Abbildung unten). Stellen sie den topf auf die gewünschte kochzone, bevor sie das kochfeld einschalten



## **BESTEHENDE TÖPFE UND PFANNEN**

Verwenden sie einen magneten, um zu prüfen, ob der topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: töpfe und pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch erkennbar sind.

- Stellen sie sicher, dass die töpfe einen glatten boden haben, da sie sonst das kochfeld zerkratzen können. Überprüfen sie das geschirr.
- Stellen sie niemals heiße töpfe oder pfannen auf die oberfläche des bedienfelds des kochfelds. Dies kann zu schäden führen.



- Der bodendurchmesser von töpfen oder pfannen sollte mindestens 10 cm betragen.

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **GESAMTÜBERSICHT**



Verwenden sie folgendes nicht, um eine dauerhafte beschädigung der glaskeramikplatte zu vermeiden:

Töpfe mit nicht perfekt flachem boden.

Metalltöpfe mit emailliertem boden.

### **BEDIENFELD-LAYOUT**



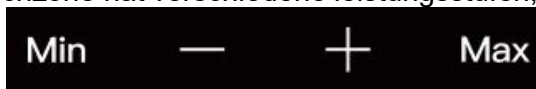
#### **Kochfeld ein- / ausschalten**



Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die  Taste und die Kochzonenanzeigen leuchten auf.

#### **Schalten das Gerät ein und stellen die Garstufe ein**

Sobald das kochfeld eingeschaltet und der topf auf der gewählten kochzone positioniert ist, entsprechende taste: das display zeigt stufe 5. Kochzone hat verschiedene leistungsstufen, stellen sie die leistungsstufe ein,




indem sie die taste "-", "+" wählen. Der benutzer kann die leistung von 1-9 einstellen.

bedeutet 120W,300W,600W,900W,1200W,1400W,1600W,1800W,2100W. max ist "9" für 2100W

## Kindersicherung

Diese Funktion verriegelt die Bedienelemente, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste  zwei Sekunden lang gedrückt. Dann ist das Bedienfeld gesperrt.

Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, wiederholen sie den aktivierungsvorgang, halten Sie die Taste zwei sekunden lang gedrückt.

## Timer

Mit dem Timer kann die garzeit auf maximal 8 stunden eingestellt werden

Drücken sie die taste mit dem uhrsymbol, stellen sie die uhrzeit ein, indem sie die taste "-", "+" auswählen. drücken sie "-", "+" für 1 minute, lange drücken sie "-", "+" für 10 minuten.



Durch drücken nach drei sekunden beginnt der timer den countdown.

Nach ablauf der eingestellten zeit ertönt ein zehnn signalton und das kochfeld schaltet sich automatisch ab. Um den timer zu deaktivieren, berühren sie erneut 3 sekunden das uhrensymbol.

## Automatisches Ausschalten

Das kochfeld schaltet sich nach 2 stunden automatisch aus, wenn sie keine kochzeit eingestellt, vergessen haben, das kochfeld auszuschalten und das kochfeld überhaupt nicht bedient haben.

## Topfinspektion

Wenn sie einen Topf verwenden, der nicht aus edelstahl ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die richtigen abmessungen für Ihr Induktionskochfeld hat, blinkt das licht mit E0 5 Mal, das kochfeld schaltet sich aus.

Bei verwendung eines richtigen topfes vergehen normalerweise 2 sekunden.

## TECHNISCHE INFORMATION

- Spannung: 220 - 240V 50/60 Hz
- Modell: WQ-8030
- Leistung: 2100W

## REINIGUNG



Verwenden sie keine dampfreiniger.

Vergewissern sie sich vor der reinigung, dass die kochzonen ausgeschaltet sind und die restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.

WICHTIG: Verwenden sie keine schleifschwämme oder scheuerschwämme. ihre verwendung könnte schließlich das glas ruinieren.

- Reinigen sie das kochfeld nach jedem gebrauch (wenn es abgekühlt ist), um ablagerungen und flecken aufgrund von speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder lebensmittel mit hohem zuckergehalt beschädigen das kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, zucker und sand können die glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden sie ein weiches tuch, saugfähiges küchenpapier oder einen speziellen kochfeldreiniger

(befolgen sie die anweisungen des herstellers).

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Gebrauchsanweisung".
- Überprüfen Sie, ob die stromversorgung nicht unterbrochen wurde.
- Trocknen Sie das kochfeld nach dem reinigen gründlich ab.
- Wenn beim einschalten des kochfelds alphanumerische codes auf dem display angezeigt werden, finden sie anweisungen in der folgenden tabelle.
- Wenn das kochfeld nach dem gebrauch nicht ausgeschaltet werden kann, trennen sie es von der stromversorgung.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Falschen Topf verwenden	Wechseln sie zu magnetischem Kochgeschirr in passender Größe
E1	Niederspannung	Rufen sie den kundendienst an und geben Sie den fehlercode an
E2	Hochspannung	Rufen sie den kundendienst an und geben Sie den fehlercode an
E3	IGBT-Thermistor kurz oder offen	Rufen sie den kundendienst an und geben Sie den fehlercode an
E4	Oberflächenthermistor kurz oder offen	Rufen sie den kundendienst an und geben Sie den fehlercode an
E5	Hoch temperatur oberfläche	Strom abschalten und abkühlen lassen
E6	Hochtemperatur-IGBT	Rufen sie den kundendienst an und geben Sie den fehlercode an
E7	Anzeigefehler	Starten sie es neu oder rufen sie den kundendienst an

## GERÄUSCHE DES KOCHFELDES

- Induktionskochfelder können während des normalen betriebs pfeifen oder knistern verursachen. Diese kommen aufgrund der eigenschaften des bodens (z. B. Boden aus mehreren Materialschichten oder unebener boden) tatsächlich aus den töpfen und pfannen.
- Diese geräusche variieren in abhängigkeit von den verwendeten töpfen und pfannen und der menge der darin enthaltenen lebensmittel und weisen nicht auf einen defekt jeglicher art hin.
- Zusätzlich ist das induktionskochfeld mit einem internen kühlssystem ausgestattet, um die temperatur elektronischer teile zu regeln. Infolgedessen ist während des betriebs und für einige minuten nach dem ausschalten des kochfelds das geräusch des lüfters hörbar.
- Dies ist völlig normal und für das ordnungsgemäße funktionieren des geräts unerlässlich.

## KUNDENDIENST

### **Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:**

1. Prüfen sie, ob sie das problem mithilfe der "Anleitung zur Fehlerbehebung" selbst lösen können.
  2. Schalten sie das gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob das problem behoben wurde.
- Wenn das problem nach den oben genannten Überprüfungen weiterhin besteht, wenden sie sich an den nächstgelegenen kundendienst.

Geben Sie immer Folgendes an:

- Eine kurze beschreibung des Fehlers
- Produkttyp und genaues modell
- Ihre vollständige adresse
- Ihre telefonnummer

Wenn reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an ein autorisiertes kundendienstzentrum (um die verwendung von originalersatzteilen und korrekte reparaturen sicherzustellen). Ersatzteile sind vorhanden.

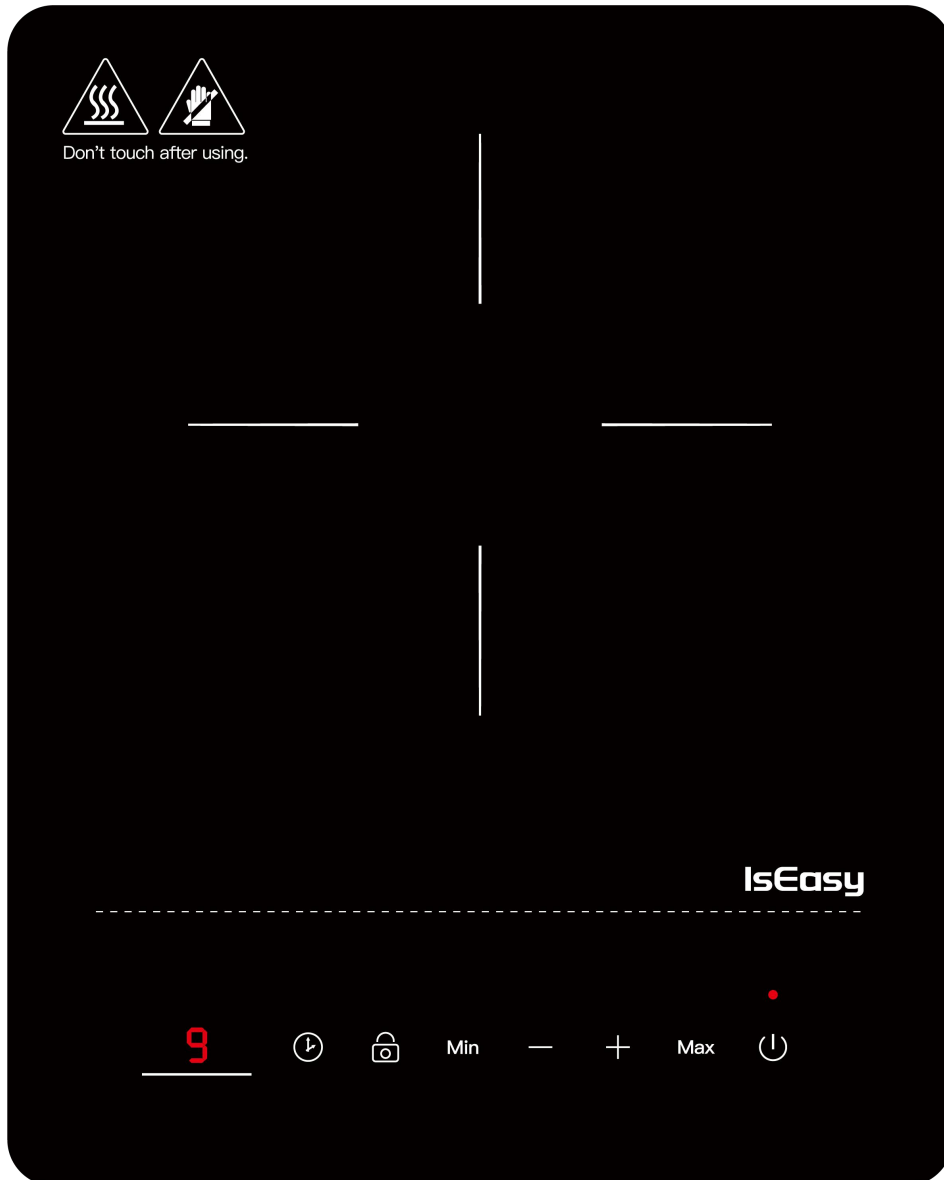
## **Energie Sparen**

Für optimale ergebnisse ist es ratsam:

- Verwenden sie töpfe und pfannen mit einer bodenbreite, die der kochzone entspricht.
- Use verwenden sie nur töpfe und pfannen mit flachem boden.
- Wenn möglich, halten Sie die topfdeckel während des kochens auf.
- Verwenden sie einen schnellkochtopf, um noch mehr energie und zeit zu sparen.
- Stellen sie den topf in die mitte der auf dem kochfeld markierten kochzone.

# IsEasy

## PLAQUE À INDUCTION



### Manuel d'instructions

**Spécification:**

Dimensions : 350 x 280 x 52 mm

Tension : 220-240V~ 50/60Hz

Puissance : 2100W



# CONTENU

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....

INSTALLATION.....

CONNEXION ÉLECTRIQUE.....

AVANT UTILISATION.....

MODE D'EMPLOI.....

INFORMATIONS TECHNIQUES.....

NETTOYAGE.....

GUIDE DE DÉPANNAGE.....

BRUITS FAITS PAR LE TRAVAIL.....

SERVICE APRÈS-VENTE.....

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des messages de sécurité importants, à lire et à toujours respecter.



Il s'agit du symbole d'avertissement / mise en garde-sécurité, concernant la sécurité, l'avertissement des risques potentiels pour les utilisateurs et d'autres.

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques dus à une utilisation incorrecte de l'appareil. Assurez-vous de respecter les points suivants:

- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, chauffer des pièces). Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après utilisation. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables tant que tous les composants n'ont pas suffisamment refroidi.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement. Faites attention lors de la cuisson de produits alimentaires riches en matières grasses et en huile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un interrupteur d'air ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

L'appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.



- Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le

plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

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

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

## AVANT UTILISATION

**IMPORTANT:** Les zones de cuisson ne s'allumeront pas si les casseroles ne sont pas de la bonne taille. N'utilisez que des casseroles portant le symbole « SYSTÈME À INDUCTION » (Figure ci-dessous). Placez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la table de cuisson.



## CASSEROLES ET CASSEROLES EXISTANTES

Utilisez un aimant pour vérifier si la casserole est adaptée à la plaque à induction : les casseroles et les poêles ne conviennent pas si elles ne sont pas magnétiquement détectables.

- Assurez-vous que les casseroles ont un fond lisse, sinon elles pourraient rayer la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des dommages.



- Le diamètre du fond des casseroles ou des poêles doit être d'au moins 10 cm.

## MODE D'EMPLOI

### APERÇU GÉNÉRAL




Pour éviter d'endommager définitivement le plateau en vitrocéramique, ne pas utiliser:

- Pots dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- Pots en métal à fond émaillé.

### DISPOSITION DU PANNEAU DE COMMANDE




#### Allumer/éteindre la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche  et les affichages des zones de cuisson s'allument.

#### Allumer et régler le niveau de cuisson


Une fois la table de cuisson allumée et la casserole positionnée sur la zone de cuisson choisie, touchez la touche correspondante : l'écran affiche le niveau 5. La zone de cuisson a différents niveaux de puissance, ajustez



le niveau de puissance en sélectionnant la touche "-", "+".  
L'utilisateur peut régler la puissance de 1 à 9. signifie 120W, 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2100W. Min est "1" pour 120W, MAX est "9" pour 2100W.

#### Sécurité enfant

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'allumage accidentel de la table de cuisson.

Pour activer la fonction de sécurité enfants, allumez la table de cuisson et maintenez le bouton  enfoncé pendant deux secondes ; Ensuite, le panneau de commande est verrouillé.

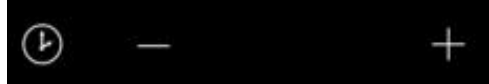
Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, répétez la procédure d'activation, maintenez le bouton enfoncé pendant deux secondes.

## Minuteur

La minuterie peut être utilisée pour régler le temps de cuisson sur un maximum de 480 minutes.

Appuyez sur le bouton avec le symbole de l'horloge, réglez l'heure en sélectionnant le bouton "-", "+".

Appuyez sur "-", "+" pendant 1 minute, appuyez longuement sur "-", "+" pendant 10 minutes.



Lorsque vous appuyez dessus après trois secondes, la minuterie commence le compte à rebours. Une fois le temps réglé écoulé, dix signaux sonores retentissent et la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la minuterie, appuyez à nouveau sur le bouton 3 secondes le symbole de l'horloge.

## Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteindra automatiquement après 2 heures, si vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, avez oublié d'éteindre la table de cuisson et n'avez pas fait le travail à tout moment.

## Pot au choix

- Si vous utilisez une casserole qui n'est pas en inox, mal positionnée ou aux dimensions inadaptées à votre plaque à induction, le voyant s'allume avec E0 clignote 5 fois, la plaque s'éteint. Lorsque vous utilisez un pot correct, 2 secondes fonctionnent normalement.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

- Tension : 220 - 240V 50/60 Hz
- Modèle : WQ-8030
- Puissance : 2100W

## NETTOYAGE



- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Avant le nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que la surface chaude a refroidi.

**IMPORTANT:** N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer. Leur utilisation pourrait éventuellement ruiner le verre.

- Après chaque utilisation, nettoyez la table de cuisson (lorsqu'elle est froide) pour éliminer les éventuels dépôts et taches dus aux résidus alimentaires.
- Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être immédiatement retirés.
- Le sel, le sucre et le sable pourraient rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, du papier essuie-tout absorbant ou un nettoyant spécifique pour plaques de cuisson (suivre les instructions du fabricant).

## GUIDE DE DÉPANNAGE

- Lisez et suivez les instructions données dans la section "Instructions d'utilisation".
- Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si, lorsque la table de cuisson est allumée, des codes alphanumériques s'affichent à l'écran, consultez le tableau suivant pour les instructions.
- Si la table de cuisson ne peut pas être éteinte après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation électrique.

Code d'erreur	Cause possible	Remède
E0	Utiliser le mauvais pot	Changer un pot en acier inoxydable de taille adaptée
E1	Basse tension	Appeler le SAV et préciser le code erreur
E2	Haute tension	Appeler le SAV et préciser le code erreur
E3	Thermistance IGBT courte ou ouverte	Appeler le SAV et préciser le code erreur
E4	Thermistance de surface courte ou ouverte	Appeler le SAV et préciser le code erreur
E5	Surface haute température	Coupez le refroidissement électrique
E6	IGBT haute température	Appeler le SAV et préciser le code erreur
E7	Erreur d'affichage	Redémarrez-le ou appelez le SAV

## BRUITS FAITS PAR LA TABLE DE CUISSON

- Les plaques à induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements en fonctionnement normal, ceux-ci proviennent en fait des casseroles et poêles en raison des caractéristiques des fonds (par exemple, fonds composés de plusieurs couches de matériau, ou fonds irréguliers).
- Ces bruits varient en fonction des casseroles et poêles utilisées et de la quantité d'aliments qu'elles contiennent, et ne sont pas révélateurs d'un défaut de quelque nature que ce soit.
- De plus, la plaque à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des composants électroniques ; par conséquent, pendant le fonctionnement et pendant plusieurs minutes après l'extinction de la table de cuisson, le bruit du ventilateur de refroidissement sera audible.
- Ceci est parfaitement normal et même indispensable au bon fonctionnement de l'appareil.

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le SAV:

1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème vous-même à l'aide du « Guide de dépannage ».
2. Éteignez l'appareil puis rallumez-le pour voir si le problème a été résolu.

Si le problème persiste après les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche. Précisez toujours:

- une brève description de la panne
- le type de produit et le modèle exact
- votre adresse complète
- Ton numéro de téléphone

Si des réparations sont nécessaires, contactez un centre de service après-vente agréé (pour garantir l'utilisation de pièces de rechange d'origine et des réparations correctes). Les pièces de rechange sont disponibles.

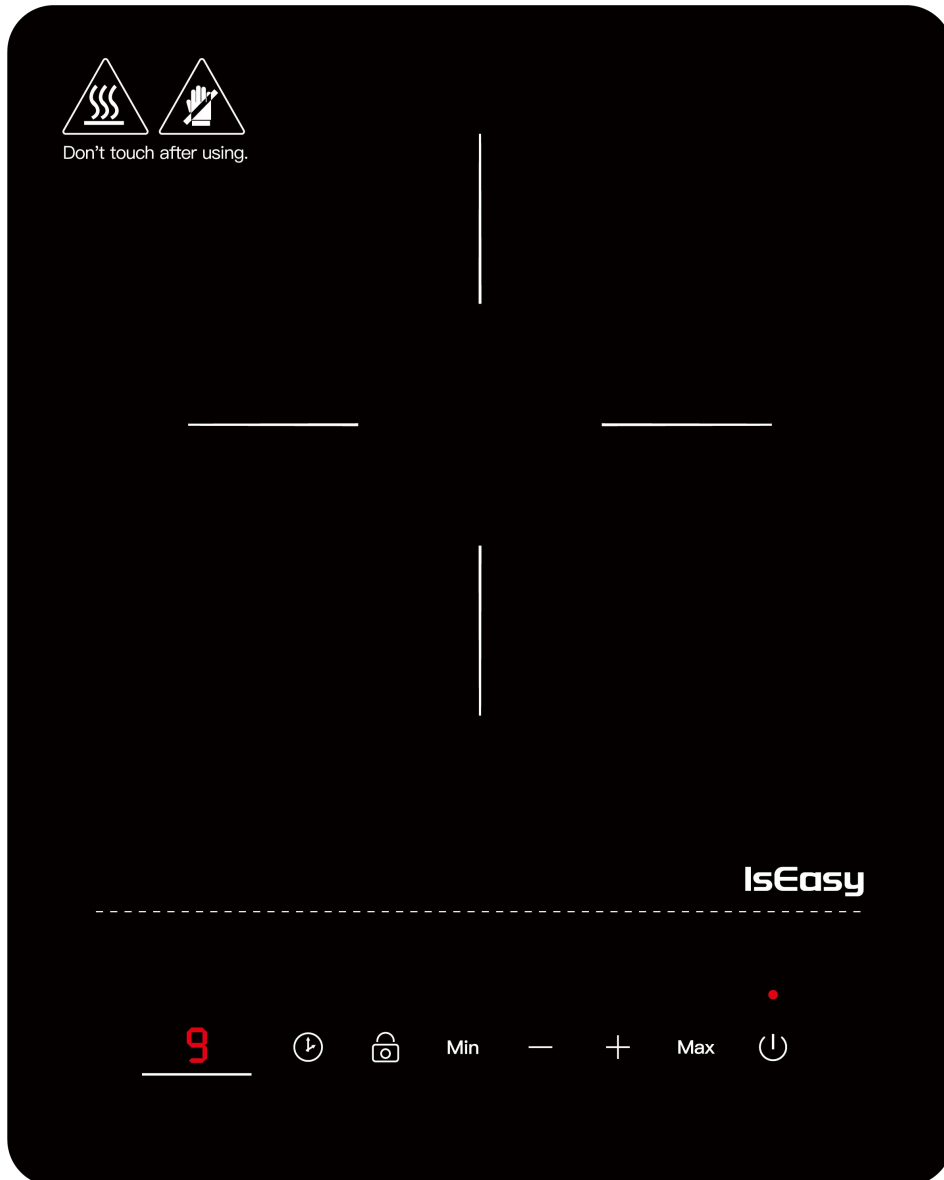
## **Économie d'énergie:**

Pour un résultat optimal, il est conseillé de:

- Utilisez des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
- Dans la mesure du possible, gardez les couvercles des casseroles pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson marquée sur la table de cuisson.

# IsEasy

## PIANO A INDUZIONE



### Manuale di istruzioni

**Specifica:**

Dimensioni: 350 x 280 x 52mm

Voltaggio: 220-240V~ 50/60Hz

Potenza: 2100W



# CONTENUTI

ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	
INSTALLAZIONE.....	
CONNESSIONE ELETTRICA.....	
PRIMA DELL'USO.....	
ISTRUZIONI PER L'USO.....	
INFORMAZIONI TECNICHE.....	
PULIZIA.....	
GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	
RUMORI PRODOTTI DAL PIANO COTTURA.....	
ASSISTENZA POST-VENDITA.....	

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## LA TUA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti messaggi di sicurezza, da leggere e sempre osservare.



Questo è il simbolo di avvertenza/precauzione-sicurezza, relativo alla sicurezza, avvertenza di potenziali rischi per gli utenti e altro

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale rischio a cui si riferiscono e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche dovute a un uso non corretto dell'apparecchio. Assicurati di rispettare quanto segue:

- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico per la cottura di cibi. Non è consentito nessun altro uso (es. riscaldamento di ambienti). Il Costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio o errata impostazione dei comandi.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e sorvegliati per assicurarsi che non ci giochino.
- Non toccare le resistenze dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Non permettere all'apparecchio di entrare in contatto con panni o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti non si sono sufficientemente raffreddati.
- Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
- Oli e grassi surriscaldati prendono fuoco facilmente. Prestare attenzione durante la cottura di alimenti ricchi di grassi e olio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Nel vano sotto l'apparecchio deve essere installato un interruttore dell'aria o un interruttore automatico (non in dotazione).
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. **NON tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.**
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sui piani di cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura poiché possono surriscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura tramite il suo comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

## IMPORTANTI PROTEZIONI DI SICUREZZA!

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.



- Le superfici possono scaldarsi durante l'uso.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne hanno compreso i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

**AVVERTIMENTO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitarne la possibilità elettro-shock.

Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi piastra riscaldante poiché possono surriscaldarsi.

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.

Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

## PRIMA DELL'USO

**IMPORTANTE:** Le zone di cottura non si accendono se le pentole non sono della giusta dimensione.

Utilizzare esclusivamente pentole contrassegnate dal simbolo "SISTEMA DI INDUZIONE" (figura sotto).

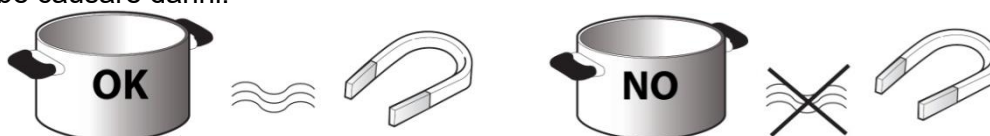
Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata prima di accendere il piano cottura.



## **Pentole E Padelle ESISTENTI**

Verifica con un magnete se la pentola è adatta al piano a induzione: pentole e padelle sono inadatte se non rilevabili magneticamente.

- Assicurati che le pentole abbiano il fondo liscio, altrimenti potrebbero graffiare il piano. Controllare i piatti.
- Non appoggiare mai pentole o padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano cottura. Ciò potrebbe causare danni.



- Il diametro inferiore di pentole o padelle deve essere di almeno 10 cm.

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

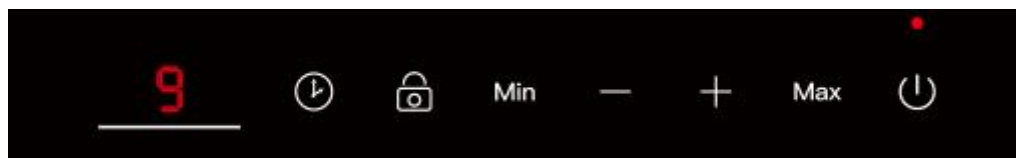
### **PANORAMICA GENERALE**



Per evitare danni permanenti al piano in vetroceramica, non utilizzare:

- Pentole con fondo non perfettamente piatto.
- Pentole in metallo con fondo smaltato.

### **DISPOSIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO**



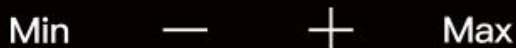
#### **Accensione/spegnimento del piano cottura**



Per accendere il piano, premere il  pulsante e i display delle zone di cottura si accendono.

#### **Accensione e regolazione del livello di cottura**

Una volta acceso il piano e posizionata la pentola sulla zona di cottura prescelta, tasto corrispondente: il display mostra il livello 5. La zona di cottura ha vari livelli di potenza, regolare il livello di potenza




selezionando il tasto “-,”+” .L'utente può regolare la potenza da 1

a 9. significa 120 W, 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2100 W. Min è "1" per 120 W, MAX è "9" per 2100 W.

## Blocco bambini

Questa funzione blocca i comandi per evitare accensioni accidentali del piano.

Per attivare la funzione blocco bambini, accendere il piano cottura e tenere premuto il pulsante  per due secondi; Quindi il pannello di controllo è bloccato.

Per disattivare il blocco della centrale, ripetere la procedura di attivazione tenendo premuto il pulsante per due secondi.

## Timer

Con il timer è possibile impostare il tempo di cottura per un massimo di 480 minuti.

Premere il pulsante con il simbolo dell'orologio, impostare l'ora selezionando il pulsante “-”, “+” . Premere “-”, “+” per 1 minuto, premere a lungo “-”, “+” per 10 minuti.



Premendolo dopo tre secondi, il timer inizia il conto alla rovescia.

Trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico di dieci e il piano si spegne automaticamente.

Per disattivare il timer, toccare nuovamente il pulsante 3 secondi il simbolo dell'orologio.

## Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 ore, quando non hai impostato il tempo di cottura, hai dimenticato di spegnere il piano e non hai azionato affatto l'hub.

## Scelta della pentola

- Se stai utilizzando una pentola non in acciaio inox, non posizionata correttamente o non delle dimensioni corrette per il tuo piano a induzione, la spia si accende con E0 lampeggia 5 volte, il piano si spegne. Quando si utilizza una pentola corretta, 2 secondi funzionano normalmente.

## INFORMAZIONI TECNICHE

- Voltaggio: 220 - 240V 50/60 Hz
- Modello: WQ-8030
- Potenza: 2100W

## PULIZIA



- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Prima della pulizia assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la superficie calda si sia raffreddata.
- 

**IMPORTANTE:** Non utilizzare spugne abrasive o spugne abrasive. Il loro utilizzo potrebbe eventualmente rovinare il vetro.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il piano (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi e macchie

dovute ai residui di cibo.

- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano e devono essere rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o un detergente specifico per piani cottura (seguire le indicazioni del produttore).

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Leggere e seguire le istruzioni riportate nella sezione “Istruzioni per l'uso”.
- Verificare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta.
- Asciugare bene il piano dopo averlo pulito.
- Se, all'accensione del piano, sul display vengono visualizzati codici alfanumerici, consultare la tabella seguente per le istruzioni.
- Se non è possibile spegnere il piano dopo averlo utilizzato, scollegarlo dalla rete elettrica.

<b>Error code</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Remedy</b>
E0	Usa la pentola sbagliata	Cambia una pentola in acciaio inossidabile di dimensioni adeguate
E1	Basso voltaggio	Chiamare il servizio post vendita e specificare il codice di errore
E2	Alta tensione	Chiamare il servizio post vendita e specificare il codice di errore
E3	Termistore IGBT in corto o aperto	Chiamare il servizio post vendita e specificare il codice di errore
E4	Termistore di superficie in corto o aperto	Chiamare il servizio post vendita e specificare il codice di errore
E5	Superficie ad alta temperatura	Tagliare elettrico raffreddare
E6	IGBT ad alta temperatura	Chiamare il servizio post vendita e specificare il codice di errore
E7	Visualizza errore	Riavvia o chiama il post-vendita

## RUMORI PRODOTTI DAL PIANO COTTURA

- I piani cottura a induzione possono emettere fischi o scoppiettii durante il normale funzionamento, questi infatti provengono dalle pentole e dalle padelle a causa delle caratteristiche dei fondi (ad esempio fondi formati da più strati di materiale, o fondi irregolari).
- Questi rumori variano a seconda delle pentole e delle padelle utilizzate e della quantità di cibo che contengono e non sono indicativi di un difetto di alcun tipo.
- Inoltre, il piano a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per il controllo della temperatura delle parti elettroniche; di conseguenza, durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano, si avvertirà il rumore della ventola di raffreddamento.
- Ciò è perfettamente normale e anzi indispensabile per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

## ASSISTENZA POST- VENDITA

### **Prima di contattare il Servizio Post Vendita:**

1. Verifica se riesci a risolvere il problema da solo con l'aiuto della "Guida alla risoluzione dei problemi".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema è stato eliminato.

Se il problema persiste dopo i controlli di cui sopra, contattare il Servizio Post Vendita più vicino.  
Specificare sempre:

- una breve descrizione del guasto
- il tipo di prodotto e il modello esatto
- il tuo indirizzo completo
- il tuo numero di telefono

In caso di riparazioni, contattare un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato (per garantire l'utilizzo di ricambi originali e la corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili.

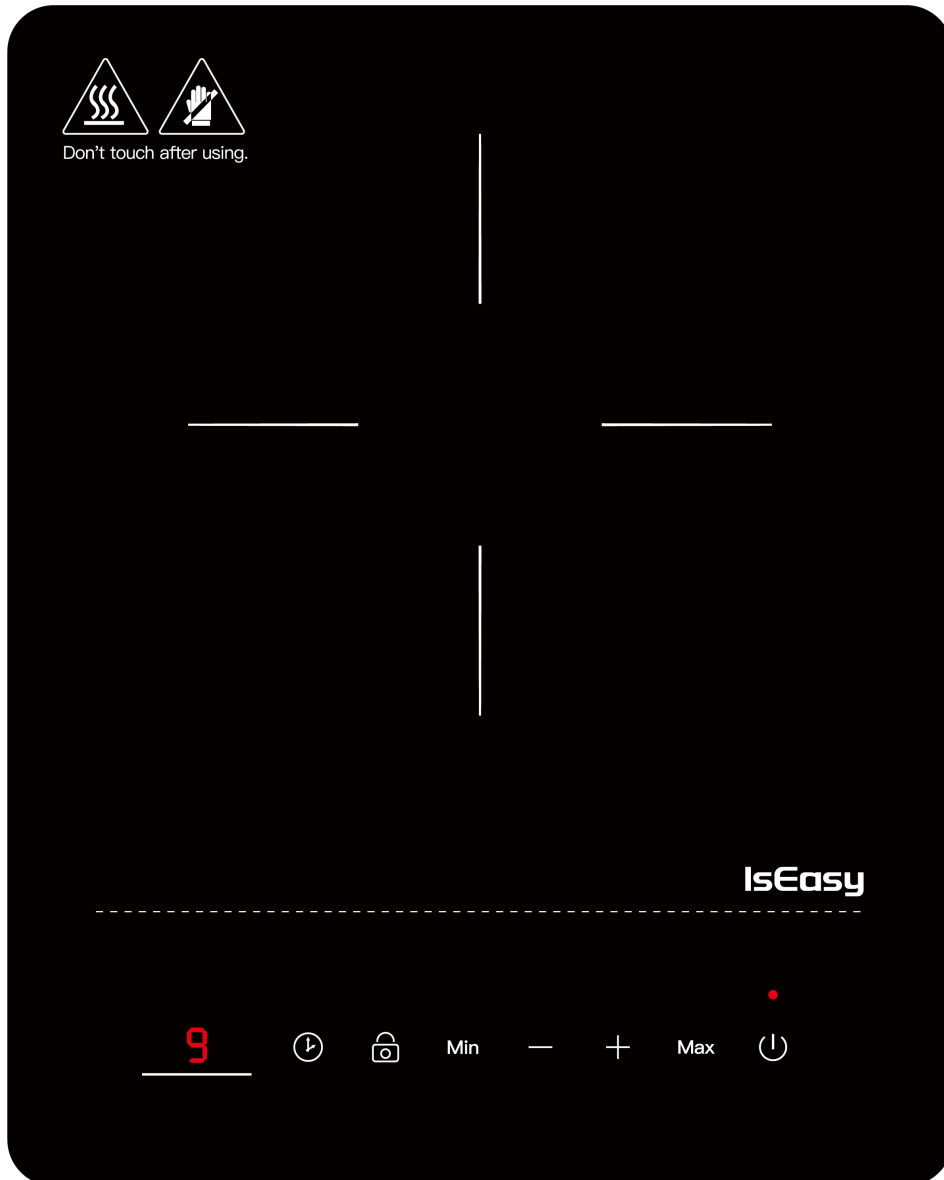
### **Risparmio energetico:**

Per risultati ottimali, è consigliabile:

- Utilizzare pentole e padelle con larghezza del fondo uguale a quella della zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto.
- Quando possibile, tieni i coperchi delle pentole durante la cottura.
- Utilizzare una pentola a pressione per risparmiare ancora più energia e tempo.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura segnata sul piano cottura.

# IsEasy

## Placa DE INDUCCIÓN



### Manual de instrucciones

#### Especificación:

Dimensiones: 350 x 280 x 52mm

Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz

Energía: 2100W



# CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	
INSTALACIÓN.....	
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	
ANTES DE USAR.....	
INSTRUCCIONES DE USO.....	
INFORMACIÓN TÉCNICA.....	
LIMPIEZA.....	
GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS.....	
RUIDO DE LA ENCIMERA.....	
SERVICIO POSTVENTA.....	

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## SU SEGURIDAD Y LA DE OTROS ES MUY IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato proporcionan importantes mensajes de seguridad, que deben leerse y observarse siempre.



Este es el símbolo de advertencia/precaución-seguridad, con respecto a la seguridad, advertencia de riesgos potenciales para los usuarios y otros.

Todos los mensajes relacionados con la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debido al uso incorrecto del aparato. Asegúrese de cumplir con lo siguiente:

- No utilice enchufes múltiples o cables de extensión.
- No tire del cable de alimentación del aparato.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico para cocinar alimentos. Otro uso no es permitido (p.ej. salas de calefacción). El Fabricante declina cualquier responsabilidad por el uso inadecuado o la configuración incorrecta de los controles.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y vigilarse para asegurarse de que no jueguen con él.
- No toque los elementos calefactores del aparato durante y después del uso. No permita que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque materiales inflamables sobre o cerca del aparato.
- Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian fácilmente. Preste atención al cocinar productos alimenticios ricos en grasa y aceite.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Se debe instalar un interruptor de aire o disyuntor (no incluido) en el compartimiento debajo del aparato.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde artículos sobre las superficies de cocción.
- No use limpiadores de vapor.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con su control y no confíe en el detector de sartenes.

## PROTECCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES!



- Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o

instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo bed and breakfast.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## ANTES DE USAR

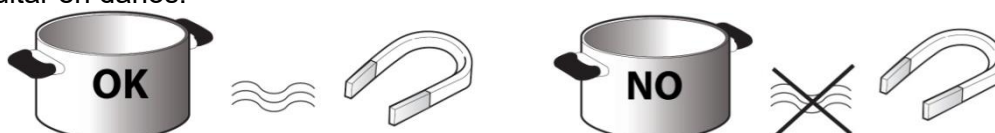
**IMPORTANTE:** Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice únicamente recipientes que lleven el símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN" (Figura siguiente). Coloque la olla en la zona de cocción deseada antes de encender la placa.



## OLLAS Y SARTENES EXISTENTES

Utilice un imán para comprobar si la olla es adecuada para la placa de inducción: las ollas y sartenes no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

- Asegúrate de que las ollas tengan el fondo liso, de lo contrario podrían rayar la placa.
- Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa. Esto podría resultar en daños.



- El diámetro inferior de las ollas o sartenes debe ser de al menos 10 cm.

## INSTRUCCIONES DE USO

### VISIÓN GENERAL




Para evitar daños permanentes en la superficie de vitrocerámica, no utilice:

- Macetas con fondos que no son perfectamente planos.
- Macetas de metal con fondo esmaltado.

### DISPOSICIÓN DEL PANEL DE CONTROL




#### Encendido/apagado de la placa

Para encender la placa, presione el  el botón y las indicaciones de las zonas de cocción se iluminan.

#### Encendido y ajuste del nivel de cocción

Una vez que se enciende la placa y se coloca la olla en la zona de cocción elegida, botón correspondiente: la pantalla muestra el nivel 5. La zona de cocción tiene varios niveles de potencia, ajuste el nivel de potencia




Min — + Max

seleccionando el botón “-”, “+”. El usuario puede ajustar la potencia de 1-9. significar 120W, 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2100W. mínimo es “1” for 120W, MAX es “9” por 2100W.

#### Bloqueo para niños

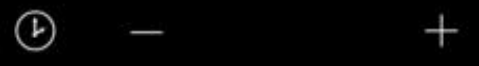
Esta función bloquea los controles para evitar el encendido accidental de la placa.

Para activar la función de bloqueo para niños, encienda la placa y mantenga presionado el botón  durante dos segundos; Entonces el panel de control está bloqueado.

Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación, mantenga presionado el botón durante dos segundos.

#### Temporizador

El temporizador se puede utilizar para configurar el tiempo de cocción para un máximo de 480 minutos. Presione el botón con el símbolo del reloj, configure la hora seleccionando el botón “-”, “+”. Prensa “-”, “+” durante 1 minuto, presione durante mucho tiempo “-”, “+” durante 10 minutos.



Cuando lo presione después de tres segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva. Una vez transcurrido el tiempo establecido, suenan diez señales acústicas y la placa se apaga automáticamente.

Para desactivar el temporizador, toque de nuevo el botón 3 segundos el símbolo del reloj.

## Apagado automático

La placa se apagará automáticamente después de 2 horas, cuando no configuró el tiempo de cocción, olvidó apagar la placa y no operó el concentrador en absoluto.

## Elección de la olla

- Si está utilizando una olla que no es de acero inoxidable, no está bien colocada o no tiene las dimensiones correctas para su placa de inducción, la luz muestra E0 y parpadea 5 veces, la placa se apaga. Cuando se usa una olla correcta, 2 segundos funcionan normalmente.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

- Voltaje: 220 - 240V 50/60 Hz
- Modelo: WQ-8030
- Energía: 2100W

## LIMPIEZA



- No use limpiadores de vapor.
- Antes de limpiar, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y la superficie caliente se haya enfriado.

IMPORTANTE: No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su uso eventualmente podría arruinar el vidrio.

- Después de cada uso, limpiar la placa (cuando esté fría) para eliminar los depósitos y manchas de restos de comida.
- El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa y deben retirarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie del vidrio.
- Utilizar un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador de vitrocerámicas específico (siga las instrucciones del fabricante).

## GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones dadas en la sección “Instrucciones de uso”.
- Comprobar que no se ha cortado el suministro eléctrico.
- Seque bien la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.
- Si la placa no se puede apagar después de usarla, desconéctela de la fuente de alimentación.

Código de error	Causa posible	Recurso
E0	Usa la olla equivocada	Cambiar una olla de acero inoxidable de tamaño adecuado
E1	Baja tensión	Llame al servicio postventa y especifique el código de error
E2	Alto voltaje	Llame al servicio postventa y especifique el código de error
E3	Termistor IGBT corto o abierto	Llame al servicio postventa y especifique el código de error
E4	Termistor de superficie corto o abierto	CLlame al servicio postventa y especifique el código de error
E5	Superficie de alta temperatura	Cortar la electricidad, enfriarla
E6	IGBT de alta temperatura	Llame al servicio postventa y especifique el código de error
E7	Mostrar error	Reinicielo o llame al servicio posventa

## RUIDO DE LA ENCIMERA

- Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante el funcionamiento normal, estos en realidad provienen de las ollas y sartenes como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material o fondos irregulares).
- Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes utilizadas y de la cantidad de alimentos que contengan, y no son indicativos de ningún tipo de defecto.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para controlar la temperatura de los componentes electrónicos; como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de que la placa se haya apagado, el ruido del ventilador de enfriamiento será audible.
- Esto es perfectamente normal y, de hecho, esencial para el correcto funcionamiento del aparato.

## SERVICIO POSTVENTA

### Antes de contactar con el Servicio Postventa:

1. Vea si puede resolver el problema usted mismo con la ayuda del “Guía para resolver problemas”.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si el problema se ha solucionado.

Si el problema persiste después de las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

Siempre especifica:

- una breve descripción de la falla
- el tipo de producto y el modelo exacto
- tu dirección completa
- tu número de teléfono

Si se requiere alguna reparación, contacte con un Centro de Servicio Postventa autorizado (para garantizar el uso de repuestos originales y reparaciones correctas). Las piezas de repuesto están disponibles.

### El ahorro de energía:

Para obtener resultados óptimos, es recomendable:

- Use ollas y sartenes con un ancho de fondo igual al de la zona de cocción.
- Utilice únicamente ollas y sartenes de fondo plano.
- Cuando sea posible, mantenga las tapas de las ollas puestas durante la cocción.
- Use una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la encimera.

Import agent: **GUANGDONG WECHGOOD ELECTRONICAL APPLIANCES TECHNOLOGY CO.,LTD**

Address: 5th Floor, Building No. 12, Phase one of Tianfulai International Zone, No.39 Changbao West Road, Rongui Street, Shunde District, Foshan City, Guangdong, China



### **GAVIMOSA CONSULTORIA, SOCIEDAD LIMITADA**

Address: CASTELLANA 9144, 28046 Madrid

Email: [compliance.gavimosa@outlook.com](mailto:compliance.gavimosa@outlook.com)

Contact Person: Jorge Wilson

Tel: +34696313170



E-Mail: [service@iseasy.com](mailto:service@iseasy.com)

Website: [www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)