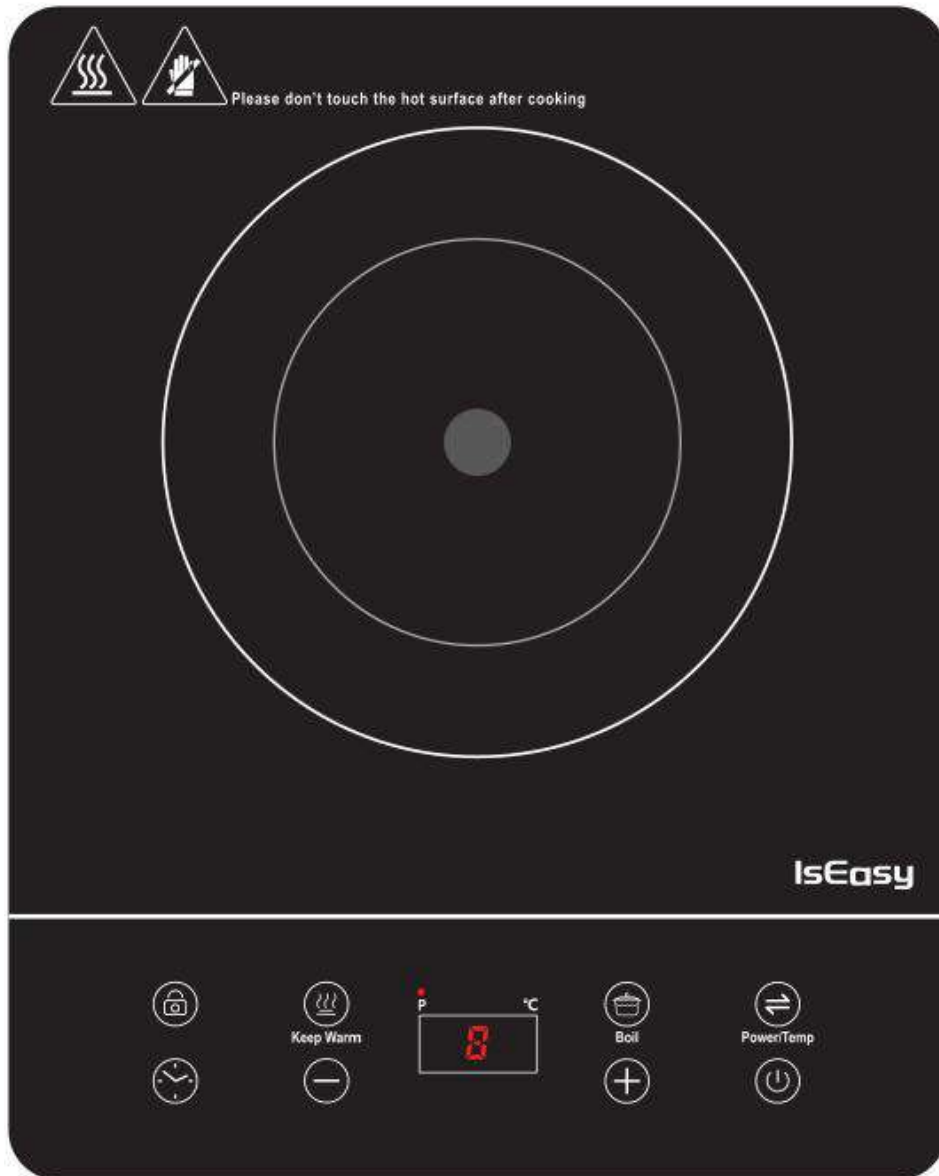


# IsEasy

## INDUKTIONSKOCHFELD



## Bedienungsanleitung

### Spezifikation :

Abmessungen : 350 x 280 x 52 mm

Spannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistung: 2100W



Deutsch.....	3-9
Français .....	10-18
Italiano.....	19-27
Español.....	28-35
English .....	36-43

## **INHALT**

SICHERHEITSHINWEISE.....	
INSTALLATION.....	
ELEKTRISCHE VERBINDUNG.....	
VOR GEBRAUCH.....	
BEDIENUNGSANLEITUNG.....	
TECHNISCHE INFORMATION.....	
REINIGUNG.....	
ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG.....	
GERÄUSCHE DES KOCHFELDES.....	
KUNDENDIENST.....	

# SICHERHEITSHINWEISE

## IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER IST SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie lesen und stets beachten sollten.



Dies ist das Warn-/Vorsichts-Sicherheitssymbol in Bezug auf Sicherheit, Warnung vor möglichen Risiken für Benutzer und andere Personen

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen benennen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen, und weisen darauf hin, wie das Risiko verringert werden kann Verletzungen, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts. Stellen Sie sicher, dass Sie Folgendes einhalten:

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen von Speisen bestimmt. Eine andere Verwendung (z. B. Erhitzen) ist nicht gestattet Räume). Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es sollte darauf geachtet werden, Berührungen zu vermeiden Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden darauf geachtet, dass sie nicht damit spielen.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht. Lassen Sie das Gerät nicht hinein Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien auf oder in der Nähe des Geräts.
- Überhitzte Öle und Fette fangen leicht Feuer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit hohem Fett- und Ölgehalt zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen und sensorischen Fähigkeiten verwendet werden oder geistiger Leistungsfähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie beaufsichtigt oder unterwiesen wurden Informieren Sie sich über die sichere Verwendung des Geräts und verstehen Sie die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht damit spielen Gerät. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Im Fach unter dem Gerät sollte ein Luftschalter oder Leistungsschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **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 die Flamme dann ab, z. mit Deckel oder Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeldelement nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.
- Um eine Überhitzung oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden, kontrollieren Sie bitte streng die Nutzungsdauer und verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Stunden am Stück.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!

Das Gerät ist nur für den Innenbereich bestimmt.



- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter Mobilität verwendet werden

eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn dies der Fall ist Sie wurden beaufsichtigt oder erhielten Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung u Die Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre betreut.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

**WARNUNG** : Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Das Gerät in der Mitte der Kochzone ist ein Temperaturdetektor . Halten Sie es trocken und sauber, um eine genaue Temperaturmessung zu gewährleisten.

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf dem Gerät abgelegt werden Kochplatte, da diese heiß werden kann.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller , seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

## VOR GEBRAUCH

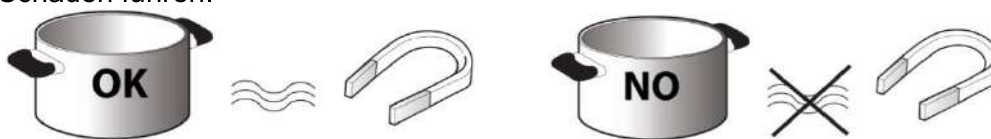
**WICHTIG:** Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol „INDUKTIONSSYSTEM“ (Abbildung unten ). Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten .



## VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

Prüfen Sie mit einem Magneten, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch erkennbar sind.

- Achten Sie darauf, dass Töpfe einen glatten Boden haben, sonst könnten sie das Kochfeld zerkratzen. Überprüfen Sie das Geschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Bedienfelds des Kochfelds. Dies könnte zu Schäden führen.



- Der Bodendurchmesser von Töpfen oder Pfannen sollte mindestens 10 cm betragen.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### GESAMTÜBERSICHT



Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Töpfe mit nicht ganz flachem Boden.
- Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

### BEDIENFELD-LAYOUT



### Kochfeld ein- / ausschalten




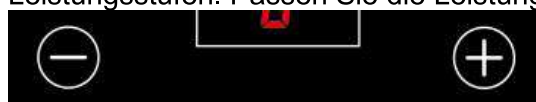
Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die Taste  und die Kochzonenanzeigen leuchten auf.

### Leistungs- und Temperaturfunktion umschalten und anpassen





Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und die Pfanne auf dem Herd steht Kochzone, das Display zeigt an - -

- . Und dann drücken Sie die  Taste zur Power-Funktion. Die Kochzone verfügt über verschiedene Leistungsstufen. Passen Sie die Leistungsstufe an, indem Sie die Schaltflächen „-“, „+“ auswählen.



Der Benutzer kann die Leistung von 1 bis 9 einstellen. bedeutet 120 W, 300 W, 600 W, 900 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2100 W. MAX ist „9“ für 2100 W

Drücken Sie die  Taste und wenn das Licht die  Position wechselt, wechselt die Funktion zur Temperatureinstellung. Sie können „-“ drücken. „+“ zur Bestimmung der Temperatur in der Mitte des Topfes auf der Kochfeldoberfläche.

## Kindersicherung



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

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

Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang.



## Timer



480 Minuten eingestellt werden Protokoll.

Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten „-“, „+“ auswählen. Drücken Sie „-“, „+“ für 1 Minute, drücken Sie lange „-“, „+“ für 10

Minuten.



Wenn Sie danach drücken Nach ca. drei Sekunden beginnt der Timer mit dem Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen zehn akustische Signale und das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

Um den Timer zu deaktivieren, berühren Sie erneut 3 Sekunden lang das Uhrensymbol.

## Kochen



Mit dieser Funktion kocht die Maschine Speisen und Wasser 15 Minuten lang auf Leistungsstufe 8.

Drücken Sie die Taste und das Display zeigt blinkend 0:15 an und gleichzeitig leuchtet die Timerfunktion auf. Nach 3 Sekunden wird die Funktion bestätigt und auf Kochfunktion umgestellt. Während

der Kochfunktion kann der Timer nach dem Drücken von „+“ und „-“ eingestellt werden Taste.

## Warm halten



Mit der Warmhaltefunktion bleiben die Speisen und das Wasser im Topf eine Stunde lang auf einer Temperatur von 60 Grad.

Drücken Sie die Taste und das Display zeigt blinkend 1:00 an und gleichzeitig leuchten die Warmhalte- und Timerfunktion auf. Nach 3 Sekunden wird die Funktion bestätigt und auf Warmhaltefunktion

umgestellt. Während der Kochfunktion kann der Timer nach dem Drücken von „+“ und „-“ eingestellt werden Taste.

## Hervorragendes Temperaturkontrollsystem



Die mittlere Kreiszone ist ein Sensor, um die Temperatur genauer zu steuern.

## Automatische Abschaltung

Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Stunden automatisch aus, wenn Sie keine Kochzeit eingestellt haben, vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten, oder das Kochfeld nicht bedient haben.

## TopfAuswahl

- Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht aus Edelstahl ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die richtige Qualität hat, geben Sie die Maße Ihres Induktionskochfelds ein, hören Sie die Meldung mit einem kurzen Ton und behalten Sie Ihren Einstellungszustand bei. Wenn innerhalb von 30 Sekunden kein Topf erkannt wird, schaltet sich das Kochfeld aus. Wenn Sie den richtigen Topf verwenden, vergehen normalerweise 2 Sekunden.

## TECHNISCHE INFORMATION

- Spannung: 220 - 240V 50/60 Hz
- Modell: WQ-8050
- Leistung : 2100W

## REINIGUNG



- Benutzen Sie keine Dampfreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet und die heiße Oberfläche abgekühlt ist.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Scheuerschwämme. Ihre Verwendung könnte letztendlich das Glas ruinieren.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch (im abgekühlten Zustand), um Ablagerungen und Flecken durch Speisereste 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 Herdreiniger (befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers).

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Gebrauchsanweisung“.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.
- Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung gründlich ab.
- Wenn beim Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes auf dem Display erscheinen, beachten Sie die Anweisungen in der folgenden Tabelle.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Kein Topf oder falscher Topf verwendet	Ändern Sie einen Magnettopf 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 kurzgeschlossen oder offen	Rufen Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an

E4	Kurzschluss oder Unterbrechung des Oberflächenthermistors	Rufen Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an
E5	Hochtemperaturoberfläche	Unterbrechen Sie die Stromversorgung, kühlen Sie es ab
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

- Bei Induktionskochfeldern kann es im Normalbetrieb zu Pfeif- oder Knistergeräuschen kommen, die aufgrund der Beschaffenheit des Kochfeldes eigentlich von den Töpfen und Pfannen ausgehen (z. B. Böden aus mehreren Materialschichten oder unebene Böden).
- Diese Geräusche variieren je nach verwendeten Töpfen und Pfannen und der Menge der Lebensmittel. Sie enthalten einen Mangel jeglicher Art und weisen nicht darauf hin.
- Darüber hinaus ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur elektronischer Teile zu kontrollieren; dadurch während des Betriebs und für mehrere Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds ist das Geräusch des Kühlgebläses hörbar.
- Dies ist völlig normal und für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts unerlässlich.

## KUNDENDIENST

### **Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:**

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 zu prüfen, ob das Problem behoben ist.

Wenn das Problem nach den oben genannten Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Geben Sie immer Folgendes an:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers
- den Produkttyp und das genaue Modell
- Ihre vollständige Adresse
- keine Telefonnummer

Wenn Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (um die Verwendung von Originalersatzteilen und eine ordnungsgemäße Reparatur sicherzustellen). Ersatzteile sind verfügbar.

## Energie sparen

Für optimale Ergebnisse ist es ratsam:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodenbreite der Breite der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen nach Möglichkeit die Topfdeckel geschlossen.
- 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.

## UMWELTSCHUTZ

Elektroaltgeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Bitte recyceln Sie es dort, wo entsprechende Einrichtungen vorhanden sind.

Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Händler nach Recycling-Ratschlägen.

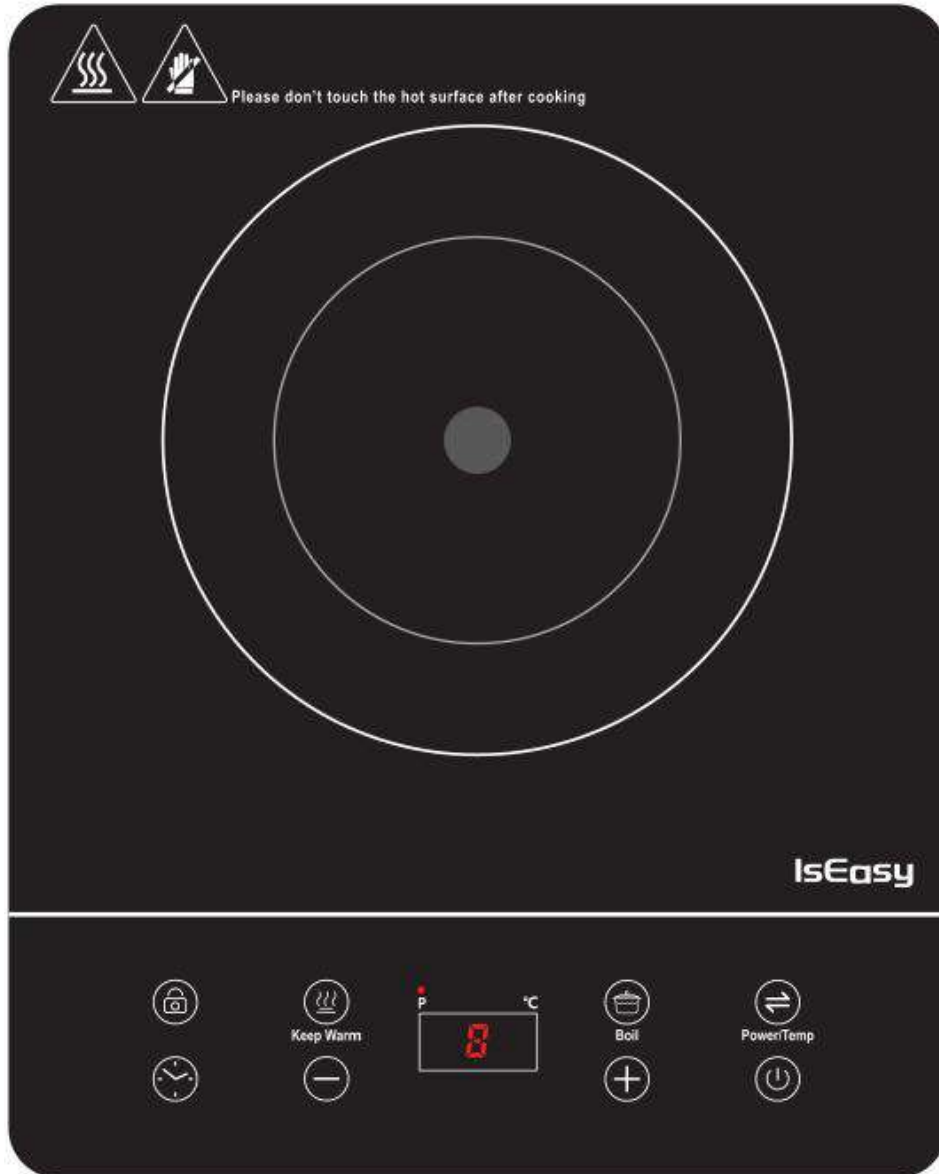


## Garantie

E-Mail: [service@iseasy.com](mailto:service@iseasy.com) Website: [www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)

# IsEasy

## PLAQUE À INDUCTION



### Manuel d'instructions

#### Spécification :

Dimensions : 35 x 28 x 5.2 mm

Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance : 2100 W



Allemand .....	3 - 9
Français .....	10 - 18
Italien .....	19 - 27
Espagnol .....	28 - 35
Anglais .....	36 - 43

## **CONTENU**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	
INSTALLATION.....	
CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	
AVANT UTILISATION.....	
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	
INFORMATIONS TECHNIQUES.....	
NETTOYAGE.....	
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	
BRUITS FAITS PAR LA TABLE DE CUISSON.....	
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/attention-sécurité, concernant la sécurité, l'avertissement des risques potentiels pour les utilisateurs et autres

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, dommages et chocs électriques dus à une mauvaise utilisation 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 destiné uniquement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple chauffage pièces). Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de mauvais réglage des commandes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher 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 son utilisation. Ne laissez pas l'appareil entrer contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants aient 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 lorsque vous cuisinez des produits alimentaires riches en graisses et en huiles.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles réduites, ou capacités mentales ou 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 comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec le appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un interrupteur pneumatique 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 de choc électrique.
- 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 de éteignez un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque 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 la plaque de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Pour éviter la surchauffe ou l'endommagement de l'appareil, veuillez contrôler strictement le temps d'utilisation et ne pas l'utiliser en continu pendant plus de 3 heures à la fois.

## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES !**

L'appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes lors de l'utilisation.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doit pas être effectuée par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et surveillé.

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

**AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

L'appareil au milieu de la zone de cuisson est un détecteur de température, gardez -le sec et propre pour une détection précise de la température.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur le plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.

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

- les espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.

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 de choc électrique .

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

## AVANT UTILISATION

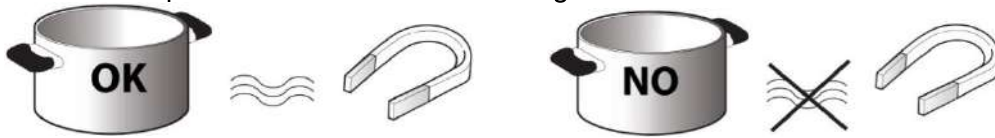
**IMPORTANT** : Les zones de cuisson ne s'allumeront pas si les casseroles ne sont pas de la bonne taille. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « INDUCTION SYSTEM » (Figure ci-dessous ). Placez la marmite sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la table de cuisson .



### **Casseroles et poêles existantes**

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

- 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 panneau de commande de la table de cuisson . Cela pourrait entraîner des dommages.



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

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### APERÇU GÉNÉRAL




Pour éviter d'endommager définitivement le plateau en vitrocéramique, n'utilisez pas :

- 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  la touche et les affichages des zones de cuisson s'allument.



### Commutateur et réglage des fonctions d'alimentation et de température

Une fois la table de cuisson allumée et la casserole posée sur le zone de cuisson, l'écran affichera - - - . Et

puis appuyez sur le  Bouton pour la fonction d'alimentation . La zone de cuisson a différents niveaux de puissance, réglez le niveau de puissance en sélectionnant le bouton « - » , « + »



L' utilisateur peut régler la puissance de 1 à 9. signifie 120W,300W,600W,900W,1200W,1400W,1600W,1800W,2100W. MAX est « 9 » pour 2100W

Appuyez sur le  bouton et lorsque la lumière change de  position, la fonction passe au réglage de la température. Vous pouvez appuyer sur « - » « + » pour déterminer la température au centre de la casserole sur la surface de la table de cuisson.

### Sécurité enfants

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

Pour activer la fonction de sécurité enfants , allumez la table de cuisson et maintenez le bouton



enfoncé. pour deux secondes ; Le panneau de commande est alors verrouillé .

Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, répétez la procédure d'activation.

## 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.



Quand j'appuie dessus après Après trois secondes, le minuteur lance 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 du symbole de l'horloge.

## Bouillir



Cette fonction permet à la machine de cuire les aliments et l'eau pendant 15 minutes à la puissance de niveau 8.

Appuyez sur le bouton et l'écran affiche 0:15 clignotant et en même temps la fonction minuterie s'allume. Après 3 secondes, la fonction sera confirmée et changée en fonction d'ébullition. Pendant la

fonction d'ébullition, la minuterie peut toujours être ajustée par "+" "-" après avoir appuyé sur bouton.

## Garder au chaud



La fonction de maintien au chaud permet aux aliments et à l'eau dans la casserole de maintenir une température de 60 degrés pendant une heure.

Appuyez sur le bouton et l'écran affiche 1:00 clignotant et en même temps garde au chaud et la fonction minuterie s'allume. Après 3 secondes, la fonction sera confirmée et modifiée pour garder la fonction au chaud. Pendant la fonction d'ébullition, la minuterie peut toujours être ajustée par "+" "-" après avoir

appuyé sur bouton.

## Système de contrôle de température exceptionnel



La zone du cercle central est un capteur, pour contrôler la température plus précisément.

## Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures si vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, si vous avez oublié d'éteindre la table de cuisson et si vous n'avez pas fait fonctionner la table de cuisson .

## Choix des pots

- Si vous utilisez une casserole qui n'est pas en acier inoxydable , qui n'est pas correctement positionnée ou qui n'est pas adaptée dimensions de votre plaque à induction, le message avec un son court et conservez votre état de réglage. Si aucune casserole n'est détectée au bout de 30 secondes , la table

de cuisson s'éteint. Lorsque vous utilisez un pot correct, 2 secondes s'écoulent normalement.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

- Tension : 220 - 240 V 50/60 Hz
- Modèle : WQ-8050
- 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 à terme ruiner le verre.

- Après chaque utilisation, nettoyez la table de cuisson (quand 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 rubrique « Mode d'emploi ».
- Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si, lors de l'allumage de la table de cuisson, des codes alphanumériques apparaissent sur l'écran, consultez le tableau suivant pour obtenir des 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
E 0	Pas de pot ou utilisation du mauvais pot	Changer une casserole en acier inoxydable de taille adaptée
E1 _	Basse tension	Appelez le service après-vente et précisez le code erreur
E2	Haute tension	Appelez le service après-vente et précisez le code erreur
E3	Thermistance IGBT courte ou ouverte	Appelez le service après-vente et précisez le code erreur
E4	Thermistance de surface courte ou ouverte	Appelez le service après-vente et précisez le code erreur
E5	Surface à haute température	Coupez l'électricité, refroidissez-le
E6	IGBT haute température	Appelez le service après-vente et précisez le code erreur
E7	Erreur d'affichage	Redémarrez- le ou appelez le service après-vente

## BRUITS FAITS PAR LA TABLE DE CUISSON

- Les plaques à induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements lors de leur fonctionnement normal. Ceux-ci proviennent en fait des casseroles et poêles en raison des caractéristiques de l'appareil. fonds (par exemple, fonds constitués de plusieurs couches de matériau ou fonds inégaux).
- Ces bruits varient en fonction des casseroles et poêles utilisées et de la quantité de nourriture ils contiennent et ne sont pas indicatifs d'un défaut d'aucune sorte.
- De plus, la table de cuisson 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 Quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson, le bruit du ventilateur de refroidissement sera audible.
- Ceci est tout à fait normal et même essentiel au bon fonctionnement du système appareil.

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service Après-vente :

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 du défaut
- 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). Des 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.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.
- Lorsque cela est 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 indiquée sur la table de cuisson.

## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Veuillez recycler là où des installations existent.

Vérifiez auprès de votre autorité locale ou de votre détaillant pour obtenir des conseils en matière de recyclage.



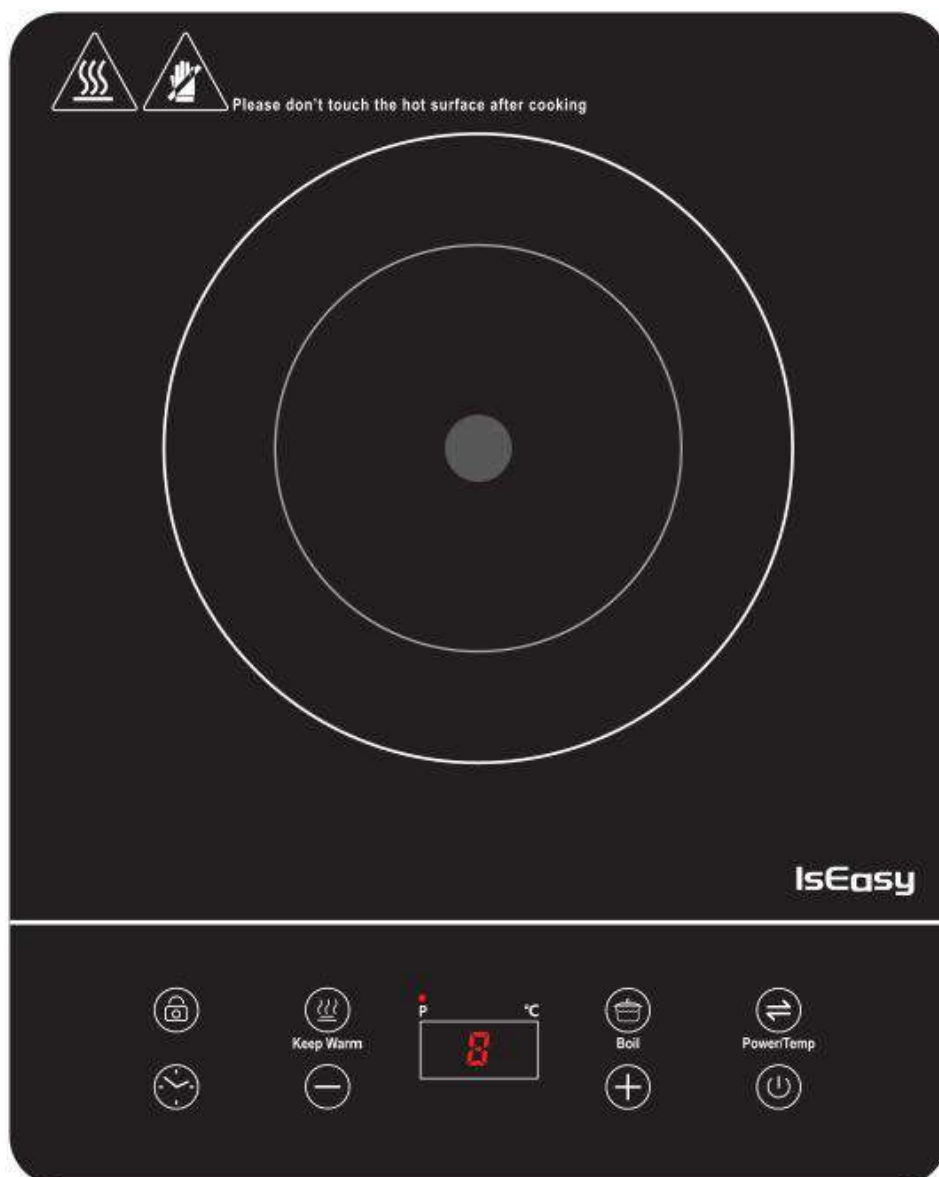
## **garantie**

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

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

# IsEasy

## PIANO COTTURA A INDUZIONE



### Manuale di istruzioni

**Specifica:**

Specifica: 350 x 280 x 52mm  
Voltaggio: 220-240V~ 50/60Hz  
Energia: 2100W



Deutsch.....	3-9
Français .....	10-18
Italiano.....	19-27
Español.....	28-35
English .....	36-43

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

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 VOSTRA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

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



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

Tutti i messaggi rilevanti per la sicurezza specificano il potenziale rischio a cui si riferiscono e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche dovuti ad un uso non corretto dell'apparecchio.

Assicurarsi 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 dei cibi. Non è consentito alcun altro utilizzo (ad esempio riscaldamento di ambienti). Il Costruttore declina ogni responsabilità per un uso improprio o per un'errata impostazione dei comandi.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. È necessario 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 giochino con esso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Non permettere che l'apparecchio venga a contatto con panni o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti non si saranno sufficientemente raffreddati.
- Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
- Gli oli e i grassi surriscaldati prendono fuoco facilmente. Prestare attenzione durante la cottura di prodotti alimentari ricchi di grassi e oli.
- 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 con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono 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.
- Un interruttore dell'aria o un interruttore automatico (non fornito) deve essere installato nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato 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 potrebbe provocare un incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sui piani di cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Per evitare il surriscaldamento o danni al dispositivo, controllare attentamente il tempo di utilizzo e non utilizzarlo ininterrottamente per più di 3 ore consecutive.

## IMPORTANTI PROTEZIONI DI SICUREZZA!

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.



- Le superfici potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi connessi. 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 supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

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

Il dispositivo al centro della zona di cottura è un rilevatore di temperatura, mantenerlo asciutto e pulito per un rilevamento accurato della temperatura.

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

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

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- case coloniche;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

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

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

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

## PRIMA DELL'USO

**IMPORTANTE:** Le zone cottura non si accenderanno se le pentole non sono della dimensione giusta. Utilizzare solo pentole che riportino il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura sotto). Posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata prima di accendere il piano cottura.



## PENTOLE E PADELLE ESISTENTI

Verificare con una calamita se la pentola è adatta al piano a induzione: pentole e padelle non sono idonee se non rilevabili magneticamente.

- Assicuratevi che le pentole abbiano il fondo liscio, altrimenti potrebbero graffiare il piano cottura.

Controlla 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 delle pentole o delle padelle deve essere di almeno 10 cm.

## ISTRUZIONI PER L'USO

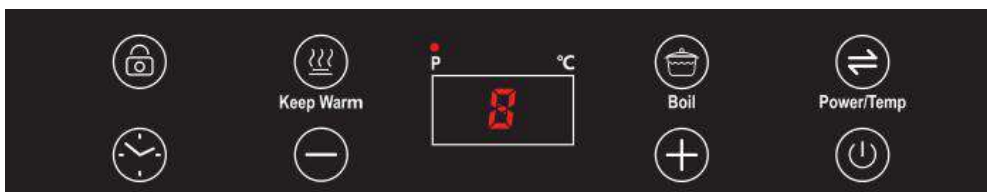
### PANORAMICA GENERALE



Per evitare di danneggiare irrimediabilmente il piano in vetroceramica, non utilizzarlo:

- 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 cottura premere il  pulsante e i display delle zone cottura si illuminano.



### Interruttore e regolazione della funzione di alimentazione e temperatura

Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona di cottura, il display visualizzerà - - -. E

quindi premere il  pulsante per la funzione di accensione. La zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolare il livello di potenza selezionando il pulsante “-”, “+”



L'utente può regolare la potenza da 1 a 9. significa 120W,300W,600W,900W,1200W,1400W,1600W,1800W,2100W. MAX is “9” for 2100W

Premere il  pulsante e quando la luce cambia in  posizione, la funzione verrà modificata in regolazione della temperatura. È possibile premere “-” “+” per determinare la temperatura al centro della pentola sulla superficie del piano cottura.

### Blocco bambini

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

Per attivare la funzione di sicurezza bambini, accendere il piano cottura e tenere premuto il pulsante 

per due secondi; Quindi il pannello di controllo è bloccato.  
Per disattivare il blocco del pannello di controllo ripetere la procedura di attivazione.

## Timer



Il timer può essere utilizzato per 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 a lungo “-”, “+” per 10 minuti.

Premendolo dopo tre secondi, il timer inizia il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo impostato, vengono emessi dieci segnali acustici e il piano cottura si spegne automaticamente..

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

## Bollire



Questa funzione consente alla macchina di cuocere il cibo e l'acqua per 15 minuti alla potenza del livello 8.




Premere il  pulsante e il display mostrerà 0:15 lampeggiante e contemporaneamente si accenderà la funzione timer. Dopo 3 secondi la funzione verrà confermata e modificata in funzione bollitura. Durante la

funzione di bollitura, il timer può ancora essere regolato con “+” “-” dopo aver premuto il  pulsante.

## Tenere caldo



La funzione di mantenimento in caldo consente al cibo e all'acqua nella pentola di mantenere la temperatura

di 60 gradi per un'ora. Premi il  pulsante e il display lampeggia 1:00 e allo stesso tempo si accendono la funzione Mantieni caldo e il timer. Dopo 3 secondi la funzione verrà confermata e modificata per mantenere la funzione in caldo. Durante la funzione di bollitura, il timer può ancora essere regolato con “+”

“-” dopo aver premuto il  pulsante.

## Eccezionale sistema di controllo della temperatura



La zona del cerchio centrale è un sensore, per controllare la temperatura in modo più accurato.

## Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 ore, se non è stato impostato il tempo di cottura, ci si è dimenticati di spegnere il piano cottura e non è stato utilizzato.

## Scelta del vaso

- Se stai utilizzando una pentola che non è in acciaio inossidabile, non è posizionata correttamente o non ha le dimensioni corrette per il tuo piano di cottura a induzione, il messaggio emetterà un breve suono e manterrà lo stato di impostazione. Se non viene rilevata alcuna pentola entro 30 secondi, il piano cottura si spegne. Quando si utilizza una pentola corretta, 2 secondi funzionano normalmente.

## INFORMAZIONI TECNICHE

- Voltaggio: 220 - 240V 50/60 Hz
- Modello: WQ-8050
- Energia: 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 pagliette. Il loro utilizzo potrebbe eventualmente rovinare il vetro.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il piano cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovute a residui di cibo.
- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero danneggiano il piano cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- 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 istruzioni 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 accuratamente il piano cottura dopo averlo pulito.
- Se all'accensione del piano cottura compaiono sul display dei codici alfanumerici, consultare la tabella seguente per istruzioni.
- Se dopo l'uso non è possibile spegnere il piano cottura, scollegarlo dalla rete elettrica.

Codice di errore	Causa possibile	Rimedio
E0	Nessuna pentola o 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 errore
E2	Alta tensione	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice errore
E3	Termistore IGBT in corto o aperto	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice errore
E4	Termistore di superficie corto o aperto	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice errore
E5	Superficie ad alta temperatura	Tagliare l'elettricità e raffreddarla
E6	IGBT ad alta temperatura	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice errore
E7	Errore di visualizzazione	Riavviarlo o chiamare il servizio post-vendita

## RUMORI PRODOTTI DAL PIANO COTTURA

- I piani cottura a induzione possono emettere sibili o crepitii durante il normale funzionamento, questi provengono in realtà dalle pentole e dalle padelle a causa delle caratteristiche dei fondi (ad esempio fondi costituiti da più strati di materiale, oppure fondi irregolari).
- Questi rumori variano a seconda delle pentole e padelle utilizzate e della quantità di cibo in esse contenute e non sono indice di difetti 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, sarà udibile il rumore della ventola di raffreddamento.
- Ciò è perfettamente normale ed anzi indispensabile per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

## ASSISTENZA POST-VENDITA

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

1. Vedi se riesci a risolvere tu stesso il problema con l'aiuto della "Guida alla risoluzione dei problemi".
  2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per vedere se il problema è stato eliminato.
- Se il problema persiste dopo i controlli sopra indicati, 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

Qualora fossero necessarie riparazioni, rivolgersi ad un Centro Assistenza Post-Vendita autorizzato (per garantire l'utilizzo di ricambi originali ed una corretta riparazione). Sono disponibili pezzi di ricambio.

### **Risparmio energetico**

Per ottenere risultati ottimali, è consigliabile:

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

## PROTEZIONE AMBIENTALE

I prodotti elettrici usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici.

Si prega di riciclare dove esistono strutture.

Rivolgersi all'autorità locale o al rivenditore per consigli sul riciclaggio.



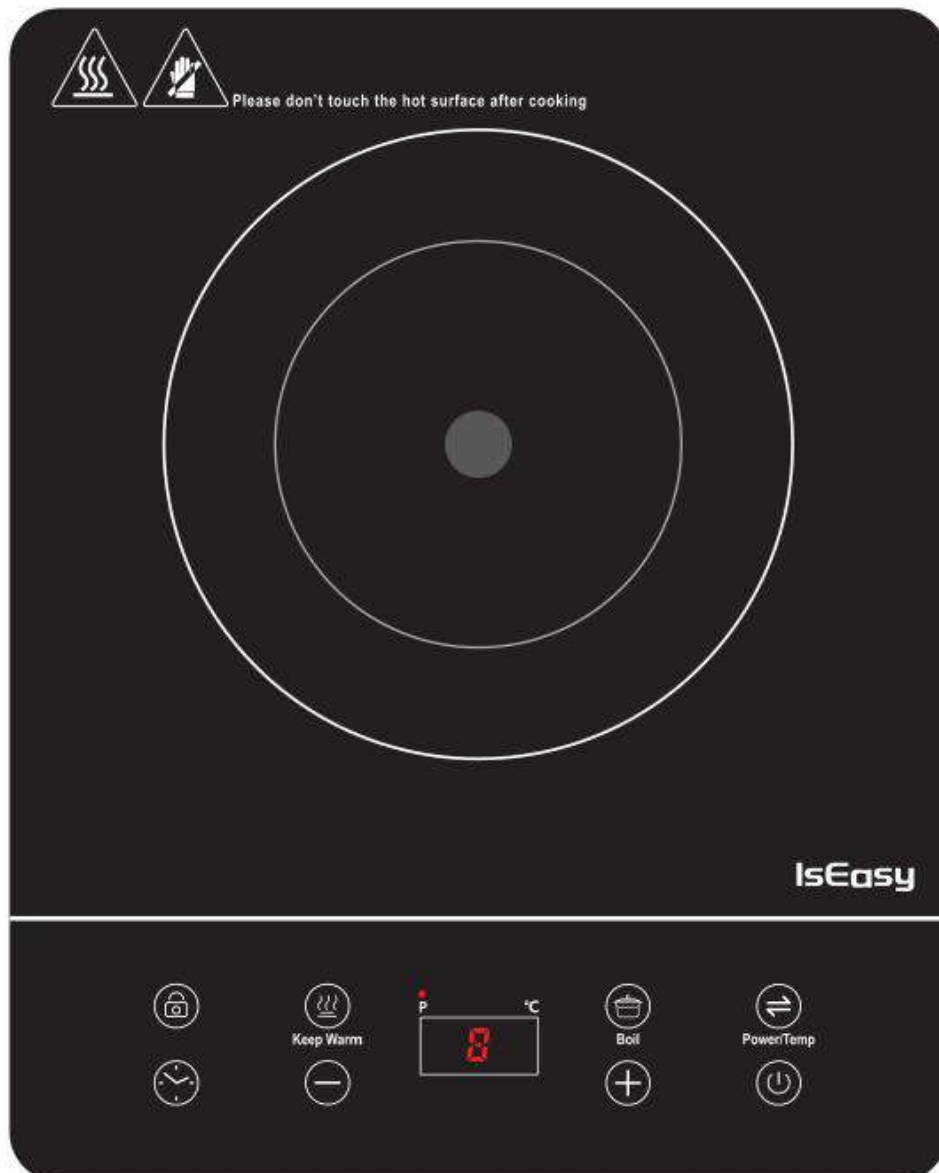
## Garanzia

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

Sito web: [www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)

# IsEasy

## PLACA DE INDUCCIÓN



### Manual de instrucciones

#### Especificación:

Dimensiones: 350 x 280 x 52mm

Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz

Fuerza: 2100W



Deutsch.....	3-9
Français .....	10-18
Italiano.....	19-27
Español.....	28-35
English .....	36-43

## **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, relativo a la seguridad, advirtiendo de riesgos potenciales para los usuarios y otras personas.

Todos los mensajes relevantes para 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 ni cables de extensión.
- No tire del cable de alimentación del aparato.
- El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico para cocinar alimentos. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). 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 se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
- Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y vigilarse para garantizar que no jueguen con él.
- No toque los elementos calefactores del aparato durante y después de su 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 grasas y aceites.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con 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 sin supervisión.
- Se debe instalar un interruptor de aire o un 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 funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague el elemento de cocción mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- Para evitar el sobrecalentamiento o daños al dispositivo, controle estrictamente el tiempo de uso y no lo utilice de forma continua durante más de 3 horas seguidas.

## ¡ GUARDIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES!

El aparato está diseñado únicamente para uso en interiores.



- Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 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 manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

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

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

El dispositivo en el medio de la zona de cocción es un detector de temperatura, manténgalo seco y limpio para una detección precisa de la temperatura.

No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el placa calefactora 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 alojamiento y desayuno.

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

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

Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## ANTES DE USAR

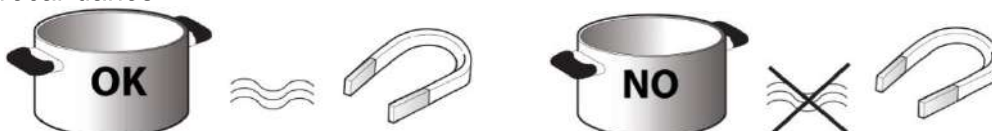
**IMPORTANTE:** Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice únicamente ollas que lleven el símbolo “SISTEMA DE INDUCCIÓN” (Figura siguiente). Coloque la olla en la zona de cocción requerida antes de encender la placa.



## 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 son detectables magnéticamente.

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



- El diámetro del fondo de ollas o sartenes debe ser de al menos 10 cm.

# INSTRUCCIONES DE USO

## VISIÓN GENERAL




Para evitar dañar permanentemente la encimera vitrocerámica, no utilice:

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

## LAYOUT DO PAINEL DE CONTROLE





### Cambiar la placa Encendido/apagado


Para encender la placa, presione el botón  El botón y los indicadores de la zona de cocción se iluminan.

### Interruptor y ajuste de función de potencia y temperatura

Una vez encendida la placa y colocada la sartén sobre la zona de cocción, en la pantalla aparecerá - - . Y


luego presione el  botón a la función de encendido. La zona de cocción tiene varios niveles de potencia, ajuste

el nivel de potencia seleccionando el botón “-”, “+” . El usuario puede ajustar la potencia de 1 a 9. medio 120W, 300W, 600W, 900W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2100W. MAX es “9” para 2100W

Presione el  y cuando la luz cambia a  posición, la función cambiará a ajuste de temperatura. Puede presionar “-” “+” para determinar la temperatura en el centro de la olla en la superficie de la encimera.

### Bloqueo infantil

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 se bloquea.

Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación.

### Temporizador

El temporizador se puede utilizar para programar el tiempo de cocción hasta un máximo de 480 minutos.

Presione el botón con el símbolo del reloj, configure la hora seleccionando el botón “-”, “+”. Presione “-”, “+” para

1 minuto, presione durante mucho tiempo "-", "+" durante 10 minutos.

Al pulsarlo después de tres segundos, el temporizador inicia la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo programado, suenan diez señales acústicas y la placa se apaga automáticamente.


Para desactivar el cronómetro, toque nuevamente el botón 3 segundos el símbolo del reloj.




## Hervir



Esta función permite a la máquina cocinar los alimentos y el agua durante 15 minutos en potencia del nivel


8. Presione el  El botón y la pantalla muestran 0:15 parpadeando y al mismo tiempo se enciende la función del temporizador. Después de 3 segundos, la función se confirmará y cambiará a función de hervir.


Durante la función de ebullición, el temporizador aún se puede ajustar "+" "-" después de la prensa  botón.

## Mantener caliente



La función de mantener caliente permite que la comida y el agua de la olla mantengan una temperatura de 60 grados durante una hora.

Presione el  El botón y la pantalla muestran 1:00 parpadeando y al mismo tiempo se encienden la función Mantener caliente y el temporizador. Después de 3 segundos, la función se confirmará y cambiará para mantener la función caliente.

Durante la función de ebullición, el temporizador aún se puede ajustar con "+" "-" después de presionar  botón.

## Excelente sistema de control de temperatura



La zona del círculo medio es un sensor para controlar la temperatura con mayor precisión.

## Apagado automático

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

## Elección de maceta

- Si está utilizando una olla que no es de acero inoxidable, no está correctamente colocada o no tiene las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá un mensaje con un sonido corto y mantendrá su estado de configuración. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos, la placa se apaga. Cuando se usa una olla correcta, 2 segundos funcionan normalmente.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

- Voltaje: 220 - 240V 50/60 Hz
- Modelo: WQ-8050
- Fuerza: 2100W

## LIMPIEZA



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

**IMPORTANTE:** No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su uso podría acabar arruinando el cristal.

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

## GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones proporcionadas en la sección “Instrucciones de uso”
- Comprobar que no se ha cortado el suministro eléctrico.
- Seque bien la placa después de limpiarla.
- Si cuando la placa está encendida 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	No usar olla o usar olla incorrecta	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	Llame 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	Error de visualización	Reiniciarlo o llamar al postventa

## RUIDO DE LA ENCIMERA

- Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante el funcionamiento normal, que en realidad provienen de las ollas y sartenes debido a las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material o fondos irregulares).
- Estos ruidos varían según las ollas y sartenes utilizadas y la cantidad de comida que contienen, y no son indicativos de defecto de ningún tipo.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para controlar la temperatura de las piezas electrónicas; Como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de apagar la placa, se oirá el ruido del ventilador de refrigeración.
- 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 de la "Guía de solución de problemas".
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si se ha solucionado el problema.

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

Especifique siempre:

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

En caso de requerir alguna reparación contactar con un Centro de Servicio Postventa autorizado (para asegurar el uso de repuestos originales y reparaciones correctas). Hay repuestos disponibles.

### El ahorro de energía

Para obtener resultados óptimos, es aconsejable:

- Utilice 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.
- Utilice 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 placa.

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Los residuos de productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica.

Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes.

Consulte con su autoridad local o minorista para obtener consejos sobre reciclaje.



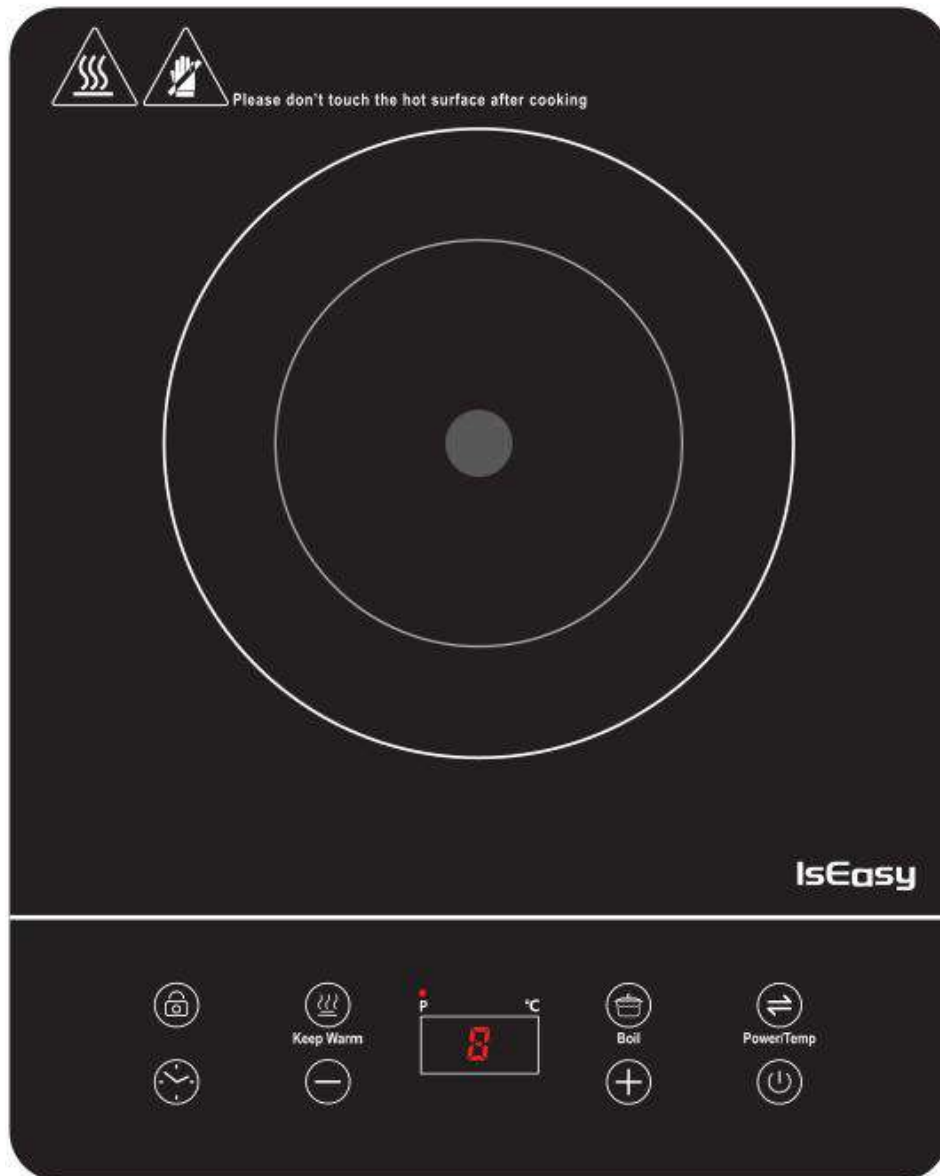
## Garantía

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

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

# IsEasy

## INDUCTION HOB



### Instruction Manual

**Specification:**

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



Deutsch.....	3-9
Français .....	10-18
Italiano.....	19-27
Español.....	28-35
English .....	36-43

## **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.
- To avoid overheating or damage to the device, please strictly control the usage time and do not use it continuously for more than 3 hours at a time.

## 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.

The device on the middle of cooking zone is temperature detector, keep it dry and clean for accurate temperature detection.

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

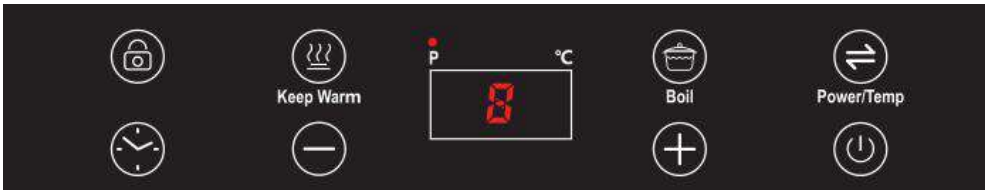
## GENERAL OVERVIEW



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.

### Power and temperature function switch & adjust

Once the hob is switched on and the pan is positioned on the cooking zone, the display will show - - -. And


then press the  button to the power function. 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. MAX is “9” for 2100W

Press the  button and when the light changes to  position, the function will be changed to temperature adjusting. You can press “-” “+” to determine the temperature in the center of the pot on the hob surface.

### 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.

### 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.

## Boil


This function allows the machine cook the food and water for 15 minutes in power of level 8.


Press the  button and the display shows flashing 0:15 and at the same time timer function lights up.After 3 seconds the function will be confirmed and changed to boil function. During the boil function,the

timer still can be adjusted by "+ " -" after press  button.

## Keep Warm

The keep warm function lets the food and water in the pot keep temperature of 60 degree for one hour.

Press the  button and the display shows flashing 1:00 and at the same time keep warm and timer function light up.After 3 seconds the function will be confirmed and changed to keep warm function. During

the boil function,the timer still can be adjusted by "+ " -" after press  button.

## Outstanding temperature control system

The middle circle zone is a sensor,to control the temperature more accurate.

## 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 message with a short sound and keep your setting state. If no pot is detected within 30 seconds, the hob switches off. When using a correct pot ,2 seconds works by normally.

## TECHNICAL INFORMATION

- Voltage: 220 - 240V 50/60 Hz
- Model: WQ-8050
- 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.

<b>Error code</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Remedy</b>
E0	No pot or 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	Restar 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.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

Waste electrical products should not be disposed of with household waste.

Please recycle where facilities exist.

Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



## Warranty

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

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

## UMWELTSCHUTZ

Elektroaltgeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Bitte recyceln Sie es dort, wo entsprechende Einrichtungen vorhanden sind.

Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Händler nach Recycling-Ratschlägen.



## Garantie

E-Mail: [service@iseasy.com](mailto:service@iseasy.com) Website: [www.iseasy.com](http://www.iseasy.com)