

MANUAL DE INSTRUCCIONES

WOK SOBREMESA

IW-35 E



Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

Especificaciones:

Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de usar la placa de inducción.

- No la enchufe con las manos mojadas para evitar sufrir una descarga eléctrica.
- No la conecte a una toma de corriente donde haya varios electrodomésticos conectados.
- No la utilice si el cable de alimentación está dañado o el enchufe macho no encaja en la base de enchufe de manera segura.
- No abra el aparato para sustituir piezas de repuesto usted mismo.
- No use la placa cerca de lugares mojados o inflamables.
- No use la placa en lugares donde esté al alcance de los niños, ni permita que los niños la utilicen solos.
- No la coloque sobre superficies inestables.
- No mueva la placa junto con una olla.
- No caliente, ni sobrecaliente, una olla vacía para evitar la cocción en seco.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas ni papel de aluminio sobre la placa superior.
- Utilice la unidad con espacio suficiente alrededor. Mantenga despejados la parte frontal y el lado derecho o izquierdo de la unidad.
- No utilice el aparato sobre alfombras, manteles (vinilo) o cualquier otro artículo con poca resistencia al calor.
- No coloque una hoja de papel entre la olla o la cazuela y el aparato. El papel se puede quemar.
- Si la superficie está agrietada, apáguela y llévela inmediatamente al centro de servicio técnico.
- No bloquee la entrada de aire o la abertura de escape.
- No toque la placa superior justo después de retirar la olla o la cazuela, ya que todavía estará muy caliente.
- No coloque la placa cerca de objetos que puedan verse afectados por imanes como: radios, televisores, tarjetas de crédito o cintas de casete.
- El cable de alimentación debe ser sustituido por técnicos cualificados.
- Este aparato no está recomendado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que se les supervise o se les haya dado instrucciones de uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está encendido.
- No colocar papel de aluminio o un recipiente de plástico en las superficies calientes.
- Las superficies vitrocerámicas no deben ser usadas para almacenaje.
- No colocar objetos de metal como utensilios de cocina, cubertería, etc., ni sobre la placa, ni sobre las zonas de cocción de la placa, ya que se pueden sobrecalentar.
- Tenga cuidado al manipular el aparato con anillos, relojes u objetos similares que lleve puesto, ya que se pueden calentar si se acerca a la superficie de la placa.
- Use solo los recipientes del tipo y tamaño recomendado.
- Apague la placa por medio de sus controles tras su uso. No dependa únicamente del detector de sartenes.
- No limpie el aparato con agua a presión.
- Cualquier reparación será realizada por personas cualificadas o recomendadas por el fabricante. 30) Asegúrese de que la placa posterior y el área circundante están libres de superficies metálicas.
- Este aparato no está diseñado para ser controlado mediante un temporizador externo ni un sistema separado de control remoto.

Especificaciones

Nº de Artículo: IW-35 E

Potencia: 500 W - 3500 W

Tensión: 220 - 240 V~ 50Hz

Temperatura: 60 oC - 240 oC



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente



ADVERTENCIA:
Emisiones electromagnéticas
no ionizantes



CUIDADO:
Vigile a los niños para estar
seguro/a de que NO juegan
con el aparato.



Instrucciones de uso:

- Coloque utensilios de cocina adecuados en la placa de inducción y conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. Una vez conectada la placa, el indicador rojo estará encendido en la pantalla ON/OFF indicando que la placa está en suspensión y lista para su uso.
- Para encender la placa de inducción presione el botón ON/OFF (la luz se encenderá en la pantalla del indicador digital).
- Presione el botón POWER para que la placa de inducción comience a calentar. La potencia por defecto es 2000 W. Ajuste la potencia entre 500 - 3500 W pulsando «-» o «+».
- Presione el botón TEMP para que la placa de inducción establezca una temperatura. La temperatura por defecto es 100 °C, puede ajustar la temperatura de 60 °C a 240 °C pulsando «-» o «+».
- Una de las prácticas funciones de esta placa de inducción es el TEMPORIZADOR. Puede configurar el temporizador para que la placa se apague sola. Presione el botón TIMER (se iluminará TIMER en la pantalla del indicador digital) y configure de «0» a «180» minutos presionando «-» o «+». Cuando quiera cancelar el temporizador, debe ajustarlo en 0 durante su funcionamiento.
- Si presiona ON/OFF mientras esté cocinando, la placa de inducción se apagará automáticamente. Una vez apagada la placa de inducción, el ventilador la refrescará durante un minuto y entonces se apagará por completo.
- La placa de inducción se apagará automáticamente si no se usa durante 2 horas si el temporizador no está establecido en más de 120 minutos.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está encendido.
- Si quiere cancelar la función TIMER, presione ON/OFF. Presione ON/OFF para comenzar otra vez.
- El aparato es susceptible de calentarse durante el uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está encendido.

Utensilios utilizables y no utilizables:

· Cazuelas utilizables

Es recomendable el uso de la siguiente sartén wok de base redonda de acero inoxidable para esta placa de inducción:



· Cazuelas no utilizables

No se recomienda el uso de otros utensilios de cocina

Limpieza:

- Desenchufe y espere hasta que la placa se enfríe por completo. Limpie la placa después de cada uso.
- Si las ollas o cacerolas se utilizan sin limpiar, se puede producir decoloración o manchas de cocción.
- No utilizar bencina, disolvente, cepillo o polvo de pulir para limpiar la placa de inducción.
- Limpie la placa usando un producto de limpieza para vajilla y un paño húmedo.
- Utilice el aspirador para aspirar la suciedad de la entrada de aire y la abertura de escape.
- Nunca deje correr el agua sobre la unidad (el agua puede causar problemas de funcionamiento si se mete dentro).

Estos aparatos no están diseñados para ser controlados mediante un temporizador externo ni un sistema separado de control remoto.

Este aparato está recomendado para su uso dentro de casa o en lugares similares como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- en hoteles y moteles por clientes y otro tipo de áreas residenciales;
- áreas de posadas y pensiones.



Posibles averías:

Si hay alguna alteración en el uso del aparato y la pantalla muestra algún código de error, compruebe la tabla más abajo para ver si se puede resolver el problema antes de llamar al servicio técnico.

Código de error	Causa	Solución
E0	No hay sartén en la placa o no es un utensilio adecuado.	Ponga el utensilio adecuado con comida en la placa.
E1	El aparato se calienta considerablemente (debido, por ejemplo, a la cubrición de las ranuras del ventilador). Hay partes dañadas (por ejemplo: transistor).	Limpie las ranuras del ventilador. Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos. Después, el aparato estará listo para su uso. Si el error sigue en la pantalla cuando el aparato se haya enfriado, contacte con el vendedor. Contactar con el vendedor.
E2	La protección por sobrecalentamiento está encendida y el aparato se apaga.	Desenchufe el aparato de la toma de corriente. Retire los utensilios de la placa. Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos y después enciéndalo otra vez.
E3	Corte de luz de breve duración.	Desenchufe el aparato de la toma de corriente. Tras unos minutos, vuélvalo a conectar. Haga que un electricista revise su instalación eléctrica.

Si no puede solventar la avería:

– no abra la placa,
– informe a la oficina de asistencia al cliente o contacte con el vendedor y proporcione la siguiente información: ☐ tipo de avería;

☐ artículo y número de serie (en la placa de datos de servicio que se encuentra en la parte posterior del aparato);

☐ fecha de compra.





Para más información:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUCTION MANUAL

TABLE-TOP WOK

IW-35 E



Read this user manual carefully before use.
Keep this manual handy for future reference.

Specification:

Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.

- Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
- Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
- Do not use the cooker closed to flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not move the cooker together with a pot.
- Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- Do not block air intake or exhaust vent.
- Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place the cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
- The power cord must be replaced by qualified technicians.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Aluminium foil and plastic vessels not placed on hot surfaces.
- The glass-ceramic surfaces are not to be used for storage.
- Metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. shall not be placed on the hob surface within the cooking zones since they could get hot.
- Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface
- Only use vessels of the type and size recommended.
- After use, switch the hob element off by means of its control. Do not rely on the pan detector.
- Appliance not to be cleaned with water jet.
- Any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
- Care be taken to ensure that the splash back and surrounding area free of metallic surfaces.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Specification

Item No.: IW-35 E

Power Rate: 500 W - 3500 W

Voltage: 220 - 240 V~ 50Hz

Temperature: 60° C - 240° C



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the leaning, Care & Maintenance sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.



CAUTION:
Hot surface



WARNING:
Non-ionizing electromagnetic radiation



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



How to Use:

- Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket. After connected, red light will be on at the ON/OFF display to show that the stove is now on standby and ready for use.
- To start the induction cooker, touch the ON/OFF button. (The light will come in the digital display window)
- Touch the POWER key, the induction cooker is entering the state of heating; the default power of heating is 2000W. Adjust the power rate from level 500-3500W by pressing “-” or “+”.
- Touch the TEMP key, the induction cooker is entering the state of temperature, the default temperature is 100°C, Adjust the temperature from 60°C to 240°C by pressing “-” or “+”.
- One of the great features on this Induction cooker is the TIMER. You can set the timer on the cooker for when you want it to turn itself off. Touch the TIMER button (“TIMER” will light up in the digital display window) and set the timer from 0 minute to 180 minutes by touching the “-” or “+”. Be noticed that if you want to cancel the Timer, you just need to adjust to 0 during the Timer state.
- When touching ON/OFF during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be switch off.
- The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- If you want to cancel TIMER function, simply press ON/OFF. Press ON/OFF to start again. 10). This appliance is liable to get hot during use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Usable and Non-usable Utensils

· Usable Pans

This induction cooker is usable for the below rounded bottom wok pan, which material is stainless steel:



· Non-usable Pans

For other cookware, we don't suggest to use.

How to Clean

- Unplug and wait until the cooker is cooled down completely. Clean the cooker after using each time.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

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

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.



Possible malfunctions:

If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

Error code	Cause	Solution
E0	• No pan on the hob or not suitable cookware	• Place the appropriate cookware with food on the hob
E1	• The device heats up extensively (due to e.g. covered ventilation slots) • Parts are damaged (e.g. transistor)	• Clear the ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes; afterwards the device is ready for operation. If the error code is displayed when the device has cooled off, contact the supplier. • Contact the supplier
E2	• The overheating protection is on and the device will switch off	• Pull the plug from the socket. Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes; afterwards restart the device.
E3	• Short lasting power cut	• Pull the plug from the socket. After a few minutes, plug in the device again. Have an electrician to check the power supply.

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:

☐ type of malfunction;

☐ article and serial number (rating plate at the rear of the device);

☐ date of purchase.





For further information:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUKCJA OBSŁUGI

STOŁOWY WOK

IW-35 E



Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

Specyfikacja:

Przed użyciem płyty indukcyjnej należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje.

- Nie podłączaj urządzenia mokrymi rękami, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, do którego podłączonych jest kilka urządzeń elektrycznych.
- Nie używać, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub wtyczka nie pasuje do gniazdka.
- Nie należy otwierać urządzenia w celu samodzielnej wymiany części zamiennych.
- Nie używaj płyty w pobliżu mokrych lub łatwopalnych miejsc.
- Nie używaj płyty w miejscach dostępnych dla dzieci ani nie pozwalaj dzieciom na samodzielne korzystanie z niej.
- Nie umieszczaj płyty na niestabilnych powierzchniach.
- Nie przenosić płyty razem z patelnią.
- Nie podgrzewać ani nie przegrzewać pustej patelni, aby zapobiec gotowaniu na sucho.
- Nie umieszczaj na płycie górnej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, puszki lub folia aluminiowa.
- Wokół urządzenia należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca. Przód oraz prawa lub lewa strona urządzenia powinny być wolne.
- Nie używaj urządzenia na dywanach, obrusach (winyłowych) lub innych przedmiotach o niskiej odporności termicznej.
- Nie należy umieszczać arkusza papieru pomiędzy garnkiem lub patelnią a urządzeniem. Papier może się spalić.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest popękana, należy je wyłączyć i niezwłocznie oddać do serwisu.
- Nie należy blokować wlotu ani wylotu powietrza.
- Nie dotykaj górnej płyty bezpośrednio po wyjęciu garnka lub patelni, ponieważ będzie ona nadal bardzo gorąca.
- Nie należy umieszczać płyty w pobliżu przedmiotów, na które mogą oddziaływać magnesy, takich jak: radia, telewizory, karty kredytowe lub kasety magnetofonowe.
- Przewód zasilający musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego technika.
- To urządzenie nie jest zalecane do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie należy umieszczać folii aluminiowej ani plastikowego pojemnika na gorących powierzchniach.
- Do przechowywania nie wolno używać powierzchni szklano-ceramicznych.
- Nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak przybory kuchenne, sztucce itp. na płycie grzewczej lub na jej polach grzewczych, ponieważ mogą się one przegrzać.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia z pierścionkami, zegarkami lub podobnymi przedmiotami, które nosisz, ponieważ mogą się one nagrzać, jeśli zbliżą się do powierzchni płyty.
- Należy używać wyłącznie naczyń zalecanego typu i rozmiaru.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę za pomocą elementów sterujących. Nie należy polegać wyłącznie na czujniku patelni.
- Nie czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowane osoby lub osoby zalecane przez producenta.
- Należy upewnić się, że płyta tylna i otaczający ją obszar są wolne od metalowych powierzchni.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Specyfikacja

Nr artykułu: IW-35 E

Moc: 500 W - 3500 W

Napięcie: 220 - 240 V~ 50Hz

Temperatura: 60° C - 240° C



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o odpowiedzialny recykling w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.



UWAGA:
Gorąca powierzchnia



OSTRZEŻENIE:
Niejonizujące emisje elektromagnetyczne



UWAGA:
Należy pilnować dzieci, aby NIE bawiły się urządzeniem.



Instrukcja obsługi:

- Umieść odpowiednie naczynie na płycie indukcyjnej i podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka. Po podłączeniu płyty, na wyświetlaczu ON/OFF zaświeci się czerwony wskaźnik wskazujący, że płyta jest w trybie gotowości i jest gotowa do użycia.
- Aby włączyć płytę indukcyjną, naciśnij przycisk ON/OFF (zaświeci się kontrolka na wyświetlaczu cyfrowym).
- Naciśnij przycisk POWER, aby płyta indukcyjna zaczęła grzać. Domyślne ustawienie mocy to 2000 W. Dostosuj moc w zakresie 500 - 3500 W, naciskając przycisk "-" lub "+".
- Naciśnij przycisk TEMP na płycie indukcyjnej, aby ustawić temperaturę. Domyślna temperatura to Domyślna temperatura wynosi 100 °C, można ją regulować w zakresie od 60 oC do 240 oC, naciskając "-" lub "+".
- Jedną z praktycznych funkcji tej płyty indukcyjnej jest TIMER. Można ustawić timer tak, aby płyta sama się wyłączyła. Naciśnij przycisk TIMER (TIMER zaświeci się na wyświetlaczu cyfrowym) i ustaw od "0" do "180" minut, naciskając "-" lub "+". Aby anulować timer, należy ustawić go na 0 podczas pracy urządzenia.
- Jeśli podczas gotowania naciśniesz przycisk ON/OFF, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Po wyłączeniu płyty indukcyjnej wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez jedną minutę, a następnie wyłączy się całkowicie.
- Płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie, jeśli nie będzie używana przez 2 godziny, jeśli timer nie jest ustawiony na więcej niż 120 minut.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest włączone.
- Jeśli chcesz anulować funkcję TIMER, naciśnij ON/OFF. Naciśnij ON/OFF, aby rozpocząć ponownie.
- Urządzenie jest podatne na nagrzewanie podczas użytkowania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest włączone.

Przybory użytkowe i nieużytkowe:

- Użyteczne patelnie

Do użytku z tą płytą indukcyjną zalecana jest następująca patelnia wok z okrągłym dnem ze stali nierdzewnej:



- Patelnie nienadające się do użytku
- Nie zaleca się używania innych naczyń kuchennych.

Czyszczenie:

- Odłączyć od zasilania i poczekać, aż płyta całkowicie ostygnie. Czyść płytę po każdym użyciu.
- Jeśli garnki lub patelnie są używane bez czyszczenia, mogą pojawić się przebarwienia lub plamy po gotowaniu.
- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie wolno używać benzyny, rozpuszczalnika, szczotki ani proszku do polerowania.
- Płytę należy czyścić przy użyciu środka do mycia naczyń i wilgotnej ściereczki.
- Użyj odkurzacza, aby odessać brud z otworu wlotu i wylotu powietrza.
- Nigdy nie dopuszczaj do zalania urządzenia wodą (woda może spowodować nieprawidłowe działanie, jeśli dostanie się do środka).

Urządzenia te nie są przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

To urządzenie jest zalecane do użytku w pomieszczeniach lub podobnych miejscach, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- domki letniskowe;
- w hotelach i motelach przy klientach i innych pomieszczeniach mieszkalnych;
- obszary zajazdów i pensjonatów.



Możliwe usterki:

Jeśli wystąpią jakiegokolwiek zakłócenia w użytkowaniu urządzenia, a na wyświetlaczu pojawią się kody błędów, należy sprawdzić poniższą tabelę, aby sprawdzić, czy problem można rozwiązać przed wezwaniem serwisu.

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Na talerzu nie ma patelni lub nie jest to odpowiednie naczynie.	Umieść odpowiednie naczynie z jedzeniem na talerzu.
E1	Urządzenie znacznie się nagrzewa (np. z powodu zasłonięcia gniazd wentylatora). Uszkodzone części (np. tranzystor).	Wyczyść szczeliny wentylatora. Pozostaw urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Po tym czasie urządzenie będzie gotowe do użytku. Jeśli błąd jest nadal wyświetlany po ostygnięciu urządzenia, skontaktuj się ze sprzedawcą. Skontaktuj się ze sprzedawcą.
E2	Ochrona przed przegrzaniem jest włączona i urządzenie wyłącza się.	Odłącz urządzenie od gniazdka. Zdejmij naczynia z płyty. Pozostaw urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie włącz je ponownie.
E3	Krótką przerwa w zasilaniu.	Odłącz urządzenie od gniazda sieciowego. Po kilku minutach podłącz je ponownie. Instalację elektryczną powinien sprawdzić elektryk.

Jeśli nie można usunąć usterki:

- nie otwierać płyty,
- poinformuj biuro obsługi klienta lub skontaktuj się ze sprzedawcą i podaj następujące informacje:

☐ ☐ rodzaj usterki;

☐ ☐ numer artykułu i numer seryjny (na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia);

☐ ☐ datę zakupu.





Więcej informacji:



ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów