



TSUNAMI2

Fornello a induzione

Induction cooker
Cocina de inducción
Plaque à induction
Induktionsherd

Cod. 118360029



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	11
ES Manual de instrucciones	20
FR Manuel d'instruction	29
DE Benutzerhandbuch	38



I nostri fornelli a induzione sono adatti a tutti i tipi di cottura. In breve tempo, dall'accensione all'ebollizione l'efficienza del riscaldamento può arrivare fino al 93%. Grazie a un particolare sistema di ispezione di sicurezza microcomputerizzato, è super sicuro e affidabile.

Per la caratteristica di cucinare senza fiamma e senza scarico di gas combusto, evita i tradizionali problemi di sicurezza della cottura rendendo il fornello a induzione è apprezzato da molti consumatori.

La nostra cucina a induzione sarà più sicura e salutare per la tua famiglia e più pulita per la tua cucina.



Si raccomanda di leggere attentamente questo manuale prima di iniziare ad utilizzare il piano di cottura, prestando particolare attenzione a tutte le avvertenze; solo così si potrà utilizzarlo in massima sicurezza e acquisire la necessaria conoscenza di tutte le sue funzioni.

Conservare questo manuale per eventuali consultazioni future, e consegnarlo all'acquirente in caso di vendita o cessione del prodotto a terzi.

IMPORTANTE

	Nell'apparecchio sono presenti alte tensioni, che possono mettere in grave pericolo l'incolumità di chi tenta di smontarlo.
	Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio si devono leggere tutte le avvertenze riportate in questo manuale di istruzioni.
	Non toccare la piastra superiore subito dopo aver rimosso la pentola o la padella
	LA SUPERFICIE RIMANE CALDA DOPO L'USO. NON TOCCARE!
	E' vietato smaltire questa apparecchiatura come un comune rifiuto urbano: è necessario rivolgersi ad uno dei Centri di Raccolta RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) autorizzato e predisposto dalla Pubblica Amministrazione.
	Durante l'uso dell'apparecchio si deve prestare la massima attenzione al fine di non scottarsi con il vapore bollente o toccando superfici molto calde.
	L'apparecchio è conforme alle direttive comunitarie a tutela della sicurezza dell'utente.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella di alimentazione, indicata nell'apposita etichetta.
- Il piano di cottura deve essere collegato ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando il piano di cottura non è in uso.
- Qualora sia necessario utilizzare una prolunga, ci si deve accertare che il cavo sia completamente esteso, e non avvolto in spire. Utilizzare esclusivamente prolunghine che rispondono alle normative di sicurezza.
- Un uso improprio del piano di cottura può danneggiarlo e mettere in pericolo l'incolumità dell'utente.
- Questo piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo per il quale è stato progettato e costruito. Si declina qualsiasi responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto, o comunque difforme rispetto a quanto specificato nel presente manuale.
- Non lasciare il piano di cottura incustodito mentre è in funzione.
- Non posizionare il piano di cottura in prossimità di lavandini o di contenitori d'acqua, oppure dove può essere raggiunto da getti o schizzi d'acqua.
- Se il piano di cottura dovesse bagnarsi, scollegare immediatamente la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non utilizzare il piano di cottura con le mani bagnate.
- Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
- Non lasciare i sacchetti dell'imballo alla portata di bambini o di animali domestici: **PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!**
- Impedire che i bambini possano utilizzare questa apparecchiatura elettrica per gioco.
- Controllare di tanto in tanto l'integrità del cavo di alimentazione. Evitare di utilizzare l'apparecchio nel caso in cui si notassero dei danni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con uno nuovo per evitare cortocircuiti e/o lesioni personali. Per la sostituzione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Evitare di utilizzarlo in ambito professionale o commerciale, o in modo difforme da quanto indicato.
- Non immergere il piano di cottura in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare il piano di cottura in lavastoviglie.

- Non posizionare il piano di cottura in prossimità di superfici calde o di fonti di calore.
- Prima di pulirlo, scollegare sempre il piano di cottura dalla presa di corrente e attendere che si sia completamente raffreddato.
- Non utilizzare il piano di cottura all'esterno, e riporlo in un luogo fresco e asciutto.
- Evitare di utilizzare accessori non espressamente previsti o consigliati dal produttore. In caso contrario si possono verificare danni all'apparecchio e lesioni personali.
- Non spostare o sollevare il piano di cottura tirando il cavo di alimentazione.
- Controllare sempre che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato in ostacoli.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al piano di cottura.
- Prima di riporre il piano di cottura verificare che si sia completamente raffreddato.
- Il piano di cottura non deve entrare in contatto con superfici o materiali infiammabili (come ad esempio tende o tessuti di vario genere).
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi.
- Non spostare l'apparecchio quando la pentola o la padella sono su di esso.
- Non riscaldare la pentola vuota o surriscaldare la pentola.
- Non posizionare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, lattine e fogli di alluminio sulla piastra superiore.
- Utilizzare l'apparecchio con spazio sufficiente attorno ad essa. Quando l'apparecchio è in funzione, deve essere posizionata ad almeno 10 cm dal muro. Mantenere liberi il lato anteriore e il lato destro o sinistro dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio su tappeti o tovaglie (vinile) o altri articoli con bassa resistenza al calore.
- Non posizionare un foglio di carta / carta argentata tra la pentola / padella e l'apparecchio. La carta potrebbe bruciarsi.
- Non rompere la superficie dell'apparecchio. Se la superficie è crepata, spegnerla immediatamente e portarla al centro di assistenza qualificato.
- Non bloccare la presa d'aria o lo sfiato di scarico.
- Non toccare la piastra superiore subito dopo aver rimosso la pentola o la padella, poiché la piastra superiore sarà ancora molto calda.
- Evitare di appoggiare sul piano di cottura carte di credito, dispositivi di memoria, o qualsiasi altro oggetto che possa smagnetizzarsi.

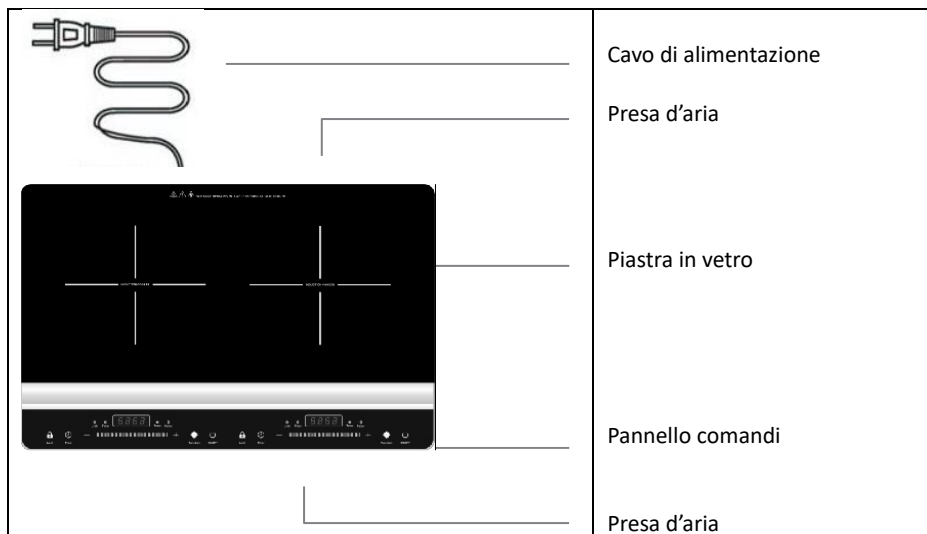
AVVERTENZE IMPORTANTI

- Il piano di cottura deve essere posizionato su una superficie stabile, piatta e

perfettamente orizzontale.

- Non riporre né utilizzare il piano di cottura all'esterno, dove può essere esposto alle intemperie.
- Non riporre né utilizzare il piano di cottura in prossimità di un forno o di un'altra fonte di calore.
- Durante l'uso, alcune parti del piano di cottura possono risultare notevolmente calde: si raccomanda di non toccarle, onde evitare il rischio di scottature.
- Evitare di riparare personalmente, di modificare o di manomettere il piano di cottura.
- Durante l'uso non si devono appoggiare sul piano di cottura utensili metallici che potrebbero surriscaldarsi, come ad esempio posate, forchettoni, mestoli o coperchi.
- L'accensione del piano di cottura non deve essere controllata da un timer esterno o da altri dispositivi di controllo a distanza.

Descrizione dell'apparecchio



Descrizione del principio di funzionamento

Un piano di cottura a induzione è un elettrodomestico che sfrutta il principio dell'induzione elettromagnetica con l'obiettivo di trasformare l'energia elettrica in energia termica.

All'interno del piano, un apposito dispositivo rettifica la tensione a corrente continua in tensione ad alta frequenza (20-40 kHz).

La corrente che attraversa la bobina produce un capo elettromagnetico che provoca il

riscaldamento del materiale con il quale è realizzata la pentola e, di conseguenza, del suo contenuto.

Ogni piano di cottura prevede due diverse modalità di controllo, rispettivamente basate sulla potenza e sulla temperatura.

Per poter garantire la necessaria sicurezza dell'utente sono inoltre presenti dei sistemi di protezione, che si aggiungono alle funzioni in grado di adattarsi alle più svariate esigenze operative.

I vantaggi del sistema di cottura a induzione sono innumerevoli: assenza di fumo, di fiamme libere e di gas combustibili, elevata efficienza energetica, rapidità di riscaldamento e facilità di pulizia. Queste doti hanno contribuito a far conoscere il limitato impatto ambientale e l'avanzatissimo contenuto tecnologico dei piani di cottura a induzione, la cui diffusione è in costante crescita.


Vantaggi del sistema di cottura a induzione

1. Elevata efficienza (efficienza termica superiore al 93%) e notevole risparmio energetico, con conseguente risparmio sui costi di approvvigionamento elettrico.
2. Rapidità dell'azione di riscaldamento.
3. Controllo tramite microprocessore, in grado di adattare il funzionamento alle più svariate esigenze operative (preparazione di frittture, cottura di riso, bollitura d'acqua, preparazione di minestre, cottura a vapore, preparazione di stufati e spezzatini, riscaldamento del latte, preparazione o riscaldamento di portate direttamente in tavola, ecc.).
4. Estrema precisione nel controllo della potenza e, quindi, della temperatura.
5. Possibilità di controllo dell'accensione e dello spegnimento tramite il timer incorporato.
6. Molteplici sistemi di sicurezza:
 - interruzione del funzionamento in assenza della pentola (se si toglie la pentola dal piano di cottura, se il suo diametro è inferiore a 12 centimetri o se il suo materiale non è idoneo, l'erogazione di corrente si interrompe automaticamente).
 - dispositivo di protezione contro il surriscaldamento della superficie d'appoggio e dell'interno del piano di cottura.
 - dispositivo di protezione contro le sovracorrenti, la sovratensione e l'abbassamento di tensione.
7. Sicurezza, igienicità e affidabilità: facilità di pulizia, assenza di fiamme libere e di emissione di fumi e di gas combustibili, assoluta impossibilità di danni conseguenti a perdite di gas, esplosioni o principi di incendio, che si possono invece verificare utilizzando piani di cottura a cucine a gas.
8. La superficie d'appoggio in vetroceramica microcristallina resiste alle alte temperature ed è facile da pulire.

RECIPIENTI IDONEI

Pentole / tegami / padelle a fondo piatto con diametro da 12 a 26 cm, che riportino il simbolo di cottura a induzione ().

RECIPIENTI NON IDONEI

Tutte le pentole / tegami / padelle con fondo inferiore a 12 cm o superiori a 26 cm, comunque che non riportino il simbolo di cottura a induzione ().

Inoltre non vanno utilizzati dischi metallici di conversione per l'utilizzo di pentole standard in quanto tali dischi azzerano il vantaggio economico dell' induzione e pongono il prodotto sotto uno sforzo eccessivo,

Pertanto, laddove sia accertato l' utilizzo di tali dischi, non sarà possibile appellarsi al trattamento in garanzia in caso di guasto.

PRECAUZIONI DI CARATTERE GENERALE

1. Non posizionare il piano di cottura accanto a lavandini o a contenitori d'acqua, poiché in caso di eventuale penetrazione d'acqua al suo interno potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
2. Mentre è in funzione, il piano di cottura si deve trovare ad almeno 10 centimetri di distanza dalle pareti circostanti, e le fessure di entrata e di uscita dell'aria non devono essere ostruite da alcun ostacolo o oggetto.
3. Evitare di utilizzare il piano di cottura in luoghi ove siano presenti alte temperature, vapore, umidità o gas.
4. Evitare di appoggiare sul piano di cottura carte di credito, dispositivi di memoria, o qualsiasi altro oggetto che possa smagnetizzarsi.
5. Dato che l'azione di riscaldamento di un piano di cottura a induzione è molto rapida, si raccomanda di non appoggiarvi recipienti vuoti, ma già riempiti con gli alimenti da cucinare.
6. I recipienti da utilizzare non devono avere un diametro inferiore a 10 centimetri o superiore a 26 centimetri; in quest'ultimo caso potrebbero infatti entrare in contatto con i bordi in plastica della superficie d'appoggio e danneggiarli.
7. Evitare di utilizzare il piano di cottura appoggiandolo su un vassoio metallico o una superficie metallica.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

1. **Onde evitare rischi di surriscaldamento, si raccomanda di utilizzare una presa di corrente diretta, senza l'interposizione di cavi di prolunga, ciabatte o spine multiple, da 15 A e dotata di messa terra.**
2. **Evitare di cuocere alimenti racchiusi in contenitori sigillati, che a causa dell'espansione dell'aria al loro interno potrebbero scoppiare.**
3. **Durante l'uso non si devono appoggiare sul piano di cottura utensili metallici che potrebbero surriscaldarsi, come ad esempio posate, forchettoni, mestoli o coperchi.**
4. **Non posizionare il piano di cottura su superfici o materiali infiammabili o danneggiabili dal calore.**
5. **Evitare di inserire all'interno del piano di cottura, attraverso le fessure di ventilazione, eventuali oggetti metallici. In caso contrario possono verificarsi cortocircuiti o principi di incendio.**
6. **Qualora si rilevassero eventuali danni al piano di cottura, come ad esempio fessure o scheggiature dell'esterno, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente e**

interpellare un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.

- 7. Nel funzionamento automatico non è possibile disattivare la temporizzazione e non è possibile regolare la potenza e la temperatura.**
- 8. Nel funzionamento manuale, sono disponibili la regolazione della potenza o della temperatura e l'impostazione del timer.**
- 9. Protezione contro il surriscaldamento: questo apparecchio è dotato di protezione contro il surriscaldamento. Se la pentola si surriscalda, l'apparecchio si spegne automaticamente, il cicalino può emettere un allarme. In tal caso, attendere qualche minuto e lasciarlo raffreddare. Dopodiché, l'apparecchio funzionerà senza problemi.**
- 10. Questo apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare la superficie.**

Istruzioni per l'uso

1. Collegare il piano di cottura ad una presa di corrente.
Non appena si inserisce la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente alimentata a 220-240V, 50/60Hz, il piano di cottura emette un segnale acustico e la ventola interna si avvia brevemente.
2. Disporre gli alimenti da cuocere nel recipiente, e appoggiarlo sul piano di cottura. Il recipiente deve essere centrato sul piano di cottura.
3. Accendere l'apparecchio con una leggera pressione del dito sull'interruttore "ON/OFF".
4. Avviare l'induzione premendo il tasto "Function", sul display compare di default la potenza a 1600 per la piastra di sinistra o 1200 per quella di destra. Premere + o - per scegliere tra le impostazioni di potenza (da 200 a 1800W per la piastra di sinistra, e da 200 a 1300W per quella di destra).
5. Premere nuovamente il tasto "Function" per passare all'indicazione della temperatura, impostata di default sul valore massimo di 240°C. Premere + o - per scegliere tra le impostazioni di temperatura (da 60 a 240°C).
6. Premere il tasto "Timer": sul display viene visualizzato 0:00. Premere + o - per impostare il tempo desiderato (max 3 ore); tuttavia, se non si preme alcun tasto, non viene impostato alcun limite di tempo.
7. Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne.

Nota: Al fine di non interrompere il raffreddamento dell'interno del piano di cottura, si raccomanda di non scollegarlo dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di pulire l'apparecchio, verificare che sia spento e scollegato dalla presa di corrente, e che si sia completamente raffreddato.
2. Per rimuovere lo sporco, utilizzare un detersivo delicato. Evitare di utilizzare paglietta metallica oppure utensili appuntiti o taglienti.
3. Non utilizzare spugnette abrasive o detersivi ad azione abrasiva
4. Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno umido pulito per pulire l'apparecchio.
5. Non pulire direttamente con acqua, l'acqua penetra all'interno dell'apparecchio e

- può causare malfunzionamenti.
6. Pulire il piatto in vetro e la padella prima della cottura, altrimenti lo sporco potrebbe carbonizzarsi e diventare molto difficile da pulire, e il piatto potrebbe scolorirsi.
 7. È possibile pulire lo sporco dall'ingresso delle prese d'aria con un'aspirapolvere o con il cotone. Se c'è sporco con olio, aggiungere un po' di detersivo delicato e pulire con uno spazzolino da denti.
 8. Non utilizzare impregnante caustico per pulire. Potrebbe danneggiare la cucina per reazione chimica.
 9. Non utilizzare benzina, diluenti, spazzole o polvere lucidante per pulire il fornello a induzione

Conservazione

- Prima di riporre il piano di cottura, al termine dell'uso, si deve verificare che si sia completamente raffreddato.
- Evitare di avvolgere il cavo di alimentazione attorno al piano di cottura.
- Conservare il piano di cottura in un luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche tecniche

Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz
 Potenza: 3100W (1800W piastra sinistra + 1300W piastra destra)
 10 regolazioni potenza piastra sinistra :
 200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800
 10 regolazioni potenza piastra destra :
 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
 Temperatura regolabile: fino a 240°C max
 10 regolazioni temperatura: 60-80-100-120-140-160-180-200-220- 240°C
 Timer regolabile: fino a 3 ore

Codici di errore

Codice errore	Possibile causa	Soluzione
E0	Una pentola non adatta è sulla zona induzione o il diametro della pentola è minore di 12 cm	Collocare pentole adatte sul piano di cottura
E1	attiva connessione del piano di cottura a induzione / Circuito elettrico difettoso	Contattare il centro assistenza autorizzato
E2	Problema con il sensore di temperatura	Contattare il centro assistenza autorizzato

E3	La tensione è troppo alta	Spegnerne il fornello e controllare la fonte di alimentazione; riaccendere quando la fonte di alimentazione torna alla normalità
E4	La tensione è troppo bassa	Spegnerne il fornello e controllare la fonte di alimentazione; riaccendere quando la fonte di alimentazione torna alla normalità
E5	Protezione contro il surriscaldamento - il piano di cottura è troppo caldo	Attendere qualche minuto fino a quando l'apparecchio si raffredda, verificare la pentola.
E6	Problema di ventilazione, l'aria di aspirazione / uscita è bloccata	Quando l'apparecchio si raffredda pulire le aperture. In seguito, riavviare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza autorizzato

CONFORMITA' DEL PRODOTTO

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Fornello a induzione Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.


Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Fornello a induzione Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Fornello a induzione Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Ready S.r.l. dichiara che il prodotto Fornello a induzione Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del



bidone barrato  indica che questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

GARANZIA CONVENZIONALE

Melchioni Ready s.r.l., con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra. Melchioni Ready S.r.l. si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa. Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Ready S.r.l.
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Ready S.r.l.
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Ready S.r.l. è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non

deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Ready S.r.l. si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

Our induction cookers are suitable for all types of cooking. In a short time, from ignition to boiling, the heating efficiency can reach up to 93%.

Thanks to a special microcomputer security inspection system, it is super safe and reliable. Thanks to the characteristic of cooking without flame and without exhaust of burnt gas, it avoids the traditional cooking safety problems making the induction cooker appreciated by many consumers.

Our induction cooker will be safer and healthier for your family and cleaner for your kitchen



We recommend that you read this manual carefully before starting to use the hob, paying particular attention to all warnings; only in this way will it be possible to use it in maximum safety and acquire the necessary knowledge of all its functions. Keep this manual for future reference, and deliver it to the buyer in case of sale or transfer of the product to third parties.

IMPORTANT

	There are high voltages in the device, which can seriously endanger the safety of anyone who tries to disassemble it.
	Before starting to use the appliance, you must read all the warnings contained in this instruction manual.
	Do not touch the top plate immediately after removing the pot or pan
	THE SURFACE REMAINS HOT AFTER USE. DO NOT TOUCH!
	It is forbidden to dispose of this equipment as ordinary urban waste: it is necessary to contact one of the WEEE Collection Centers (Waste Electrical and Electronic Equipment) authorized and prepared by the Public Administration.
	When using the appliance, the utmost attention must be paid in order not to burn yourself with hot steam or touching very hot surfaces.
	The device complies with EU directives to protect user safety.

SAFETY WARNINGS

- **Check that the mains voltage corresponds to that of the power supply, indicated on the appropriate label.**

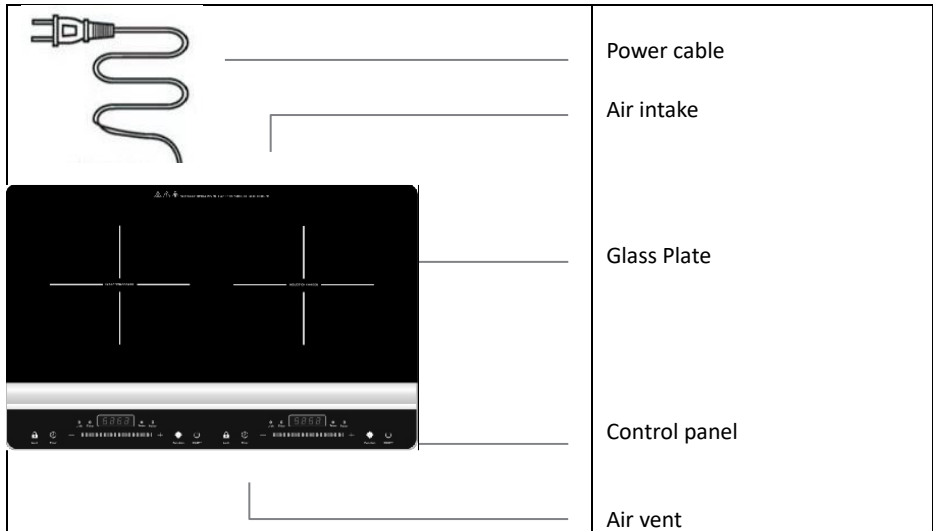
- The hob must be connected to an earthed socket.
- Disconnect the power cord plug from the power outlet when the hob is not in use.
- If it is necessary to use an extension cable, it must be ensured that the cable is fully extended, and not coiled. Only use extension cords that comply with safety regulations.
- Improper use of the hob can damage it and endanger the user's safety.
- This hob must only be used for the purpose for which it was designed and built. We decline any responsibility for improper use of the product, or in any case different from what is specified in this manual.
- Do not leave the hob unattended while it is in operation.
- Do not place the hob near sinks or water containers, or where it can be reached by jets or splashes of water.
- If the hob gets wet, unplug the power cord from the socket immediately.
- Do not use the hob with wet hands.
- This appliance has not been designed for use by children or people with limited physical, sensory and cognitive abilities and / or with little experience, unless they are under the direct and constant supervision of a qualified person or have received from the latter the necessary instructions regarding correct use.
- Do not leave the packaging bags within the reach of children or pets: **DANGER OF CHOKING!**
- Prevent children from using this electrical appliance for play.
- Check the integrity of the power cable from time to time. Avoid using the appliance if you notice any damage.
- If the power cord is damaged, replace it with a new one to avoid short circuit and / or personal injury. For replacement, contact an authorized Technical Assistance Center.
- This appliance is intended for domestic use only. Avoid using it in a professional or commercial context, or in a way different from what is indicated.
- Do not immerse the hob in water or other liquids.
- Do not wash the hob in the dishwasher.
- Do not place the hob near hot surfaces or heat sources.
- Before cleaning, always unplug the hob from the mains and wait until it has cooled down completely.
- Do not use the hob outdoors, and store it in a cool and dry place.
- Avoid using accessories not expressly provided for or recommended by the manufacturer. Otherwise, damage to the appliance and personal injury may occur.
- Do not move or lift the hob by pulling the power cord.
- Always check that the power cord does not get caught in obstacles.
- Do not wrap the power cord around the hob.

- Before putting the hob away, make sure it has cooled down completely.
- The hob must not come into contact with flammable surfaces or materials (such as curtains or fabrics of various kinds).
- The power cord must not come into contact with water or other liquids.
- Do not move the appliance when the pot or pan are on it.
- Do not heat the empty pan or overheat the pan.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foil on the top plate.
- Use the appliance with sufficient space around it. When the appliance is in operation, it must be positioned at least 10 cm from the wall. Keep the front and the right or left side of the appliance free.
- Do not use the appliance on carpets or tablecloths (vinyl) or other items with low heat resistance.
- Do not place a sheet of paper / silver paper between the pot / pan and the appliance. The paper could burn.
- Do not break the surface of the appliance. If the surface is cracked, turn it off immediately and take it to a qualified service center.
- Do not block the air intake or exhaust vent.
- Do not touch the top plate immediately after removing the pot or pan, as the top plate will still be very hot.
- Avoid placing credit cards, memory devices, or any other object that could demagnetize on the hob.

IMPORTANT WARNINGS

- The hob must be placed on a stable, flat and perfectly horizontal surface.
- Do not store or use the hob outside, where it can be exposed to the elements.
- Do not store or use the hob near an oven or other heat source.
- During use, some parts of the hob can be remarkably hot: it is recommended not to touch them, in order to avoid the risk of burns.
- Avoid repairing, modifying or tampering with the hob yourself.
- During use, metal utensils that could overheat should not be placed on the hob, such as cutlery, forks, ladles or lids.
- The ignition of the hob must not be controlled by an external timer or other remote control devices.

Description of the device



Description of the operating principle

An induction hob is an appliance that uses the principle of electromagnetic induction with the aim of transforming electricity into thermal energy.

Inside the top, a special device rectifies the direct current voltage into high frequency voltage (20-40 kHz).

The current flowing through the coil produces an electromagnetic field which causes the heating of the material with which the pot is made and, consequently, of its contents.

Each hob has two different control modes, respectively based on power and temperature.

In order to ensure the necessary safety of the user, there are also protection systems, which are added to the functions that can adapt to the most varied operational needs.


The advantages of the induction cooking system are innumerable: absence of smoke, free flames and burnt gases, high energy efficiency, rapid heating and ease of cleaning. These qualities have helped to raise awareness of the limited environmental impact and the highly advanced technological content of induction hobs, whose diffusion is constantly growing.

Advantages of the induction cooking system


1. High efficiency (thermal efficiency greater than 93%) and significant energy savings, with consequent savings on electricity supply costs.
2. Rapidity of the heating action.
3. Control by microprocessor, able to adapt the operation to the most varied operational needs (preparation of frying, cooking of rice, boiling water, preparation of soups, steam cooking, preparation of stews and stews, heating of milk, preparation or heating dishes directly on the table, etc.).

4. Extreme precision in controlling the power and, therefore, the temperature.
5. Possibility of switching on and off control via the built-in timer.
6. Multiple security systems:
 - interruption of operation in the absence of the pot (if the pot is removed from the hob, if its diameter is less than 12 centimeters or if its material is not suitable, the power supply is automatically interrupted).
 - protection device against overheating of the support surface and the inside of the hob.
 - protection device against overcurrents, overvoltage and voltage drop.
7. Safety, hygiene and reliability: ease of cleaning, absence of open flames and emission of fumes and burnt gases, absolute impossibility of damage resulting from gas leaks, explosions or fires, which can instead be verified using cooking or gas cookers.
8. The microcrystalline glass ceramic support surface resists high temperatures and is easy to clean.

SUITABLE CONTAINERS

Flat-bottomed pots / pans / pans with a diameter of 12 in 26 cm, which bear the induction cooking symbol ().

UNSUITABLE CONTAINERS

All pots / pans / pans with a bottom less than 12 cm or more than 26 cm, in any case that do not carry the induction cooking symbol ().

Furthermore, metal conversion discs should not be used for the use of standard pots as these discs eliminate the economic advantage of induction and place the product under excessive strain,

Therefore, where the use of such discs is ascertained, it will not be possible to appeal to warranty treatment in case of failure.

GENERAL PRECAUTIONS

1. Do not place the hob next to sinks or water containers, as in the event of any penetration of water inside it could be irreparably damaged.
2. While in operation, the hob must be at least 10 centimeters away from the surrounding walls, and the air inlet and outlet slots must not be obstructed by any obstacle or object.
3. Avoid using the hob in places where there are high temperatures, steam, humidity or gas.
4. Avoid placing credit cards, memory devices, or any other object that could demagnetize on the hob.
5. Since the heating action of an induction hob is very rapid, it is recommended not to place empty containers on it, but already filled with the food to be cooked.
6. The containers to be used must not have a diameter of less than 10 centimeters or more than 26 centimeters; in the latter case they could in fact come into contact with the plastic edges of the support surface and damage them.
7. Avoid using the hob by placing it on a metal tray or metal surface.

SAFETY PRECAUTIONS

1. In order to avoid the risk of overheating, it is recommended to use a direct power socket, without the interposition of extension cables, power strips or multiple plugs, 15 A and equipped with earth.
2. Avoid cooking food enclosed in sealed containers, which could burst due to the expansion of the air inside them.
3. During use, metal utensils that could overheat should not be placed on the hob, such as cutlery, forks, ladles or lids.
4. Do not place the hob on flammable or heat-damaging surfaces or materials.
5. Avoid inserting any metal objects into the hob through the ventilation slots. Otherwise, short circuits or a fire may occur.
6. If you detect any damage to the hob, such as cracks or chips on the outside, immediately disconnect it from the power outlet and contact an authorized Technical Assistance Center.
7. In automatic operation it is not possible to deactivate the timing and it is not possible to adjust the power and temperature.
8. In manual operation, power or temperature adjustment and timer setting are available.
9. **Overheating protection:** This appliance is equipped with overheating protection. If the pan overheats, the appliance switches off automatically, the buzzer can sound an alarm. If so, wait a few minutes and let it cool down. After that, the appliance will work without problems.
10. **This appliance can become hot during use. Do not touch the surface.**

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Connect the hob to a power outlet.
As soon as you insert the plug of the power cord into a 220-240V, 50 / 60Hz socket, the hob beeps and the internal fan starts briefly.
2. Place the food to be cooked in the pan and place it on the hob.
The pan must be centered on the hob.
3. Switch the device on by lightly pressing the "ON / OFF" switch with your finger.
4. Start the induction by pressing the "Function" button, the display shows by default the power at 1600 for the left plate or 1200 for the right one. Press + or - to choose between the power settings (from 200 to 1800W for the left plate, and from 200 to 1300W for the right one).
5. Press the "Function" button again to go to the temperature indication, set by default to the maximum value of 240 ° C. Press + or - to choose between temperature settings (60 to 240 ° C).
6. Press the "Timer" button: 0:00 appears on the display. Press + or - to set the desired time (max 3 hours); however, if no key is pressed, no time limit is set.
7. At the end of the set time, the appliance turns off.

Note: In order not to interrupt the cooling of the inside of the hob, it is recommended not to disconnect it from the power socket while the fan is running.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the appliance, make sure it is turned off and unplugged from the power socket, and that it has completely cooled down.
2. To remove dirt, use a mild detergent. Avoid using steel wool or pointed or sharp tools.
3. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaners
4. After removing the dirt, use a clean damp cloth to clean the unit.
5. Do not clean directly with water, water penetrates inside the appliance and can cause malfunctions.
6. Clean the glass plate and pan before cooking, otherwise the dirt may char and become very difficult to clean, and the plate may become discolored.
7. You can clean the dirt from the inlet of the air vents with a vacuum cleaner or with cotton. If there is dirt with oil, add some mild detergent and clean with a toothbrush.
8. Do not use caustic impregnator to clean. It could damage the kitchen by chemical reaction.
9. Do not use gasoline, thinners, brushes or polishing powder to clean the induction cooker.

Storage

- Before putting away the hob, at the end of use, it must be checked that it has completely cooled down.
- Avoid wrapping the power cord around the hob.
- Store the hob in a cool and dry place

Technical features

Power supply: 220-240 ~ 50/60Hz

Power: 3100W (1800W left burner + 1300W right burner)

10 power settings left burner:

- 200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800

10 power settings right burner :

- 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300

Adjustable temperature: up to 240 ° C max

10 temperature settings: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240 ° C

Adjustable timer: up to 3 hours

Error codes

Trouble Code	Possible Reasons	Possible Reasons
EO	No pot / pan on the plate; Non-usable Pans on the plate;	Put suitable cooking utensils on the plate.

E1	Coilpanel is not connected well; Electrocircuit malfunction;	Please contact the supplier or go to a qualified service center.
E2	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier or go to a qualified service center.
E3	Abnormal supply voltage: voltage too high.	Check power supply, power on after power supply backtonormal.
E4	Abnormal supply voltage: voltage too low.	Please check power supply, power on after powersupplyis back to normal.
E5	Plate surface temperature too high; Empty pot/panheating leads to too high temperature.	Please wait for some minutes until the unit cools down; Please check pot / pan.
E6	Fan failure; Airintake/exhaustvent blocked.	Please contact the supplier or go to a qualified service center. Clean the vent after the unit coolsdown, then can restart.

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Ready S.r.l. declares that the product Induction cooker Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.


The producer Melchioni Ready S.r.l. declares that the product Induction cooker Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Ready S.r.l. declares that the product Induction cooker Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Ready S.r.l. declares that the product Induction cooker Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 July 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out



bin symbol  indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

WARRANTY

Melchioni Ready s.r.l., based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Ready S.r.l. reserves the right to make a complete replacement of the device, if reparability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than the one for which it was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Ready S.r.l.
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Ready S.r.l.
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by falls or transport, lightning strikes, power surges, liquid infiltrations, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply

- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Ready S.r.l. is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Ready S.r.l. reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter

Nuestras cocinas de inducción son aptas para todo tipo de cocciones. En poco tiempo, desde el encendido hasta la ebullición, la eficiencia de calentamiento puede alcanzar hasta el 93%. Gracias a un sistema especial de inspección de seguridad por microordenador, es súper seguro y confiable.

Gracias a la característica de cocinar sin llama y sin escape de gas quemado, evita los tradicionales problemas de seguridad en la cocción haciendo que la cocina de inducción sea apreciada por muchos consumidores.

Nuestra cocina de inducción será más segura y saludable para su familia y más limpia para su cocina.



Se recomienda leer atentamente este manual antes de comenzar a utilizar la placa, prestando especial atención a todas las advertencias; sólo así será posible utilizarlo con la máxima seguridad y adquirir los conocimientos necesarios de todas sus funciones.

Conserve este manual para futuras consultas y entréguelo al comprador en caso de venta o transferencia del producto a terceros.

IMPORTANTE

	Hay altos voltajes en el dispositivo, que pueden poner en grave peligro la seguridad de cualquiera que intente desmontarlo.
	Antes de comenzar a utilizar el aparato, debe leer todas las advertencias contenidas en este manual de instrucciones.
	No toque la placa superior inmediatamente después de quitar la olla o sartén.
	LA SUPERFICIE PERMANECE CALIENTE DESPUÉS DEL USO. ¡NO TOCAR!
	Está prohibido eliminar este equipo como residuo urbano ordinario: es necesario dirigirse a uno de los Centros de Recogida de RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) autorizados y preparados por la Administración Pública.
	Durante el uso del aparato, se debe prestar la máxima atención para no quemarse con vapor caliente o tocar superficies muy calientes.
	El dispositivo cumple con las directivas de la UE para proteger la seguridad del usuario.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Compruebe que la tensión de red se corresponde con la de la fuente de alimentación, indicada en la etiqueta correspondiente.
- La encimera debe estar conectada a una toma de tierra.
- Desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente cuando la placa no esté en uso.
- Si es necesario utilizar un cable de extensión, debe asegurarse de que el cable esté completamente extendido y no enrollado. Utilice únicamente cables de extensión que cumplan con las normas de seguridad.
- Un uso inadecuado de la placa puede dañarla y poner en peligro la seguridad del usuario.
- Esta placa de cocción solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñada y construida. Declinamos cualquier responsabilidad por un uso inadecuado del producto, o en cualquier caso diferente al especificado en este manual.
- No deje la placa de cocción desatendida mientras esté en funcionamiento.
- No coloque la encimera cerca de fregaderos o recipientes de agua, o donde pueda alcanzarla chorros o salpicaduras de agua.
- Si la placa se moja, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente inmediatamente.
- No utilice la encimera con las manos mojadas.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales y cognitivas limitadas y / o con poca experiencia, a menos que estén bajo la supervisión directa y constante de una persona cualificada o hayan recibido de esta última las instrucciones necesarias. con respecto al uso correcto.
- No deje las bolsas de embalaje al alcance de niños o mascotas: ¡PELIGRO DE ASFIXIA!
- Evite que los niños utilicen este aparato eléctrico para jugar.
- Compruebe la integridad del cable de alimentación de vez en cuando. Evite usar el aparato si nota algún daño.
- Si el cable de alimentación está dañado, reemplácelo por uno nuevo para evitar cortocircuitos y / o lesiones personales. Para reemplazo, comuníquese con un Centro de asistencia técnica autorizado.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. Evite utilizarlo en un contexto profesional o comercial, o de forma diferente a lo indicado.
- No sumerja la encimera en agua u otros líquidos.
- No lave la encimera en el lavavajillas.
- No coloque la encimera cerca de superficies calientes o fuentes de calor.
- Antes de limpiar, desenchufe siempre la placa de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado por completo.

- No utilice la placa de cocción al aire libre y guárdela en un lugar fresco y seco.
- Evite el uso de accesorios no proporcionados o recomendados expresamente por el fabricante. De lo contrario, pueden producirse daños al aparato y lesiones personales.
- No mueva ni levante la placa tirando del cable de alimentación.
- Compruebe siempre que el cable de alimentación no quede atrapado en obstáculos.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor de la placa.
- Antes de guardar la placa, asegúrese de que se haya enfriado por completo.
- La placa no debe entrar en contacto con superficies o materiales inflamables (como cortinas o tejidos de varios tipos).
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos.
- No mueva el aparato cuando la olla o la sartén estén encima.
- No caliente la sartén vacía ni sobrecaliente la sartén.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio sobre la placa superior.
- Utilice el aparato con suficiente espacio a su alrededor. Cuando el aparato esté en funcionamiento, debe colocarse al menos a 10 cm de la pared. Mantenga libres el frente y el lado derecho o izquierdo del aparato.
- No utilice el aparato sobre alfombras o manteles (vinilo) u otros elementos con baja resistencia al calor.
- No coloque una hoja de papel / papel plateado entre la olla / sartén y el aparato. El papel podría arder.
- No rompa la superficie del aparato. Si la superficie está agrietada, apáguela inmediatamente y llévela a un centro de servicio calificado.
- No bloquee la entrada de aire ni la salida de aire.
- No toque la placa superior inmediatamente después de retirar la olla o sartén, ya que la placa superior aún estará muy caliente.
- Evite colocar tarjetas de crédito, dispositivos de memoria o cualquier otro objeto que pueda desmagnetizarse sobre la placa.

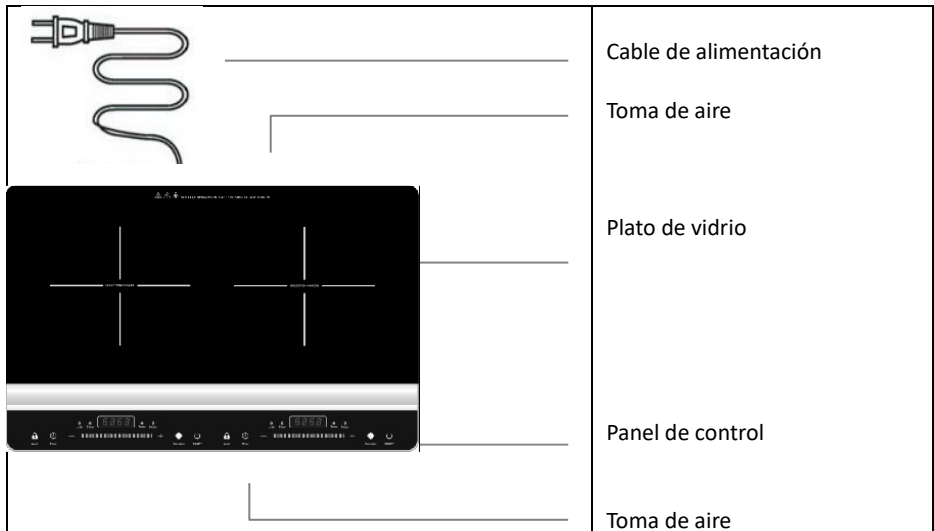
A DVERTENCIAS IMPORTANTES

- La placa debe colocarse sobre una superficie estable, plana y perfectamente horizontal.
- No almacene ni utilice la placa de cocción al aire libre, donde puede estar expuesta a los elementos.
- No almacene ni utilice la encimera cerca de un horno u otra fuente de calor.
- Durante el uso, algunas partes de la placa pueden estar muy calientes: se recomienda no tocarlas para evitar el riesgo de quemaduras.
- Evite reparar, modificar o manipular la encimera usted mismo.
- Durante el uso, no se deben colocar sobre la encimera utensilios de metal que

puedan sobrecalentarse, como cubiertos, tenedores, cucharones o tapas.

- **El encendido de la placa no debe ser controlado por un temporizador externo u otros dispositivos de control remoto.**

Descripción del dispositivo



Descripción del principio de funcionamiento

La placa de inducción es un aparato que utiliza el principio de inducción electromagnética con el objetivo de transformar la electricidad en energía térmica.

Dentro de la parte superior, un dispositivo especial rectifica el voltaje de corriente continua en voltaje de alta frecuencia (20-40 kHz).

La corriente que fluye a través de la bobina produce un cabezal electromagnético que provoca el calentamiento del material con el que está hecha la olla y, en consecuencia, de su contenido. Cada placa tiene dos modos de control diferentes, respectivamente, en función de la potencia y la temperatura.

Para garantizar la necesaria seguridad del usuario, también existen sistemas de protección, que se suman a las funciones que pueden adaptarse a las más variadas necesidades operativas.


Las ventajas del sistema de cocción por inducción son innumerables: ausencia de humo, llamas libres y gases quemados, alta eficiencia energética, calentamiento rápido y facilidad de limpieza. Estas cualidades han contribuido a concienciar sobre el escaso impacto medioambiental y el contenido tecnológico muy avanzado de las placas de inducción, cuya difusión está en constante crecimiento.

Ventajas del sistema de cocción por inducción


1. Alta eficiencia (eficiencia térmica superior al 93%) y ahorro energético significativo,

- con el consiguiente ahorro en los costes de suministro eléctrico.
2. Rapidez de la acción de calentamiento.
 3. Control por microprocesador, capaz de adaptar el funcionamiento a las más variadas necesidades operativas (preparación de frituras, cocción de arroz, agua hirviendo, preparación de sopas, cocción al vapor, preparación de guisos y guisos, calentamiento de leche, preparación o calentamiento de platos directamente sobre la mesa, etc.).
 4. Extrema precisión en el control de la potencia y, por tanto, de la temperatura.
 5. Posibilidad de encender y apagar el control mediante el temporizador incorporado.
 6. Múltiples sistemas de seguridad:
 - interrupción del funcionamiento en ausencia de la olla (si la olla se retira de la encimera, si su diámetro es inferior a 12 centímetros o si su material no es el adecuado, la alimentación se interrumpe automáticamente).
 - Dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento de la superficie de apoyo y del interior de la encimera.
 - Dispositivo de protección contra sobrecorrientes, sobretensiones y caídas de tensión.
 7. Seguridad, higiene y confiabilidad: facilidad de limpieza, ausencia de llamas abiertas y emisión de humos y gases quemados, imposibilidad absoluta de daños por fugas de gas, explosiones o incendios, que en cambio se pueden verificar mediante cocinas o cocinas de gas.
 8. La superficie de soporte de vitrocerámica microcristalina resiste altas temperaturas y es fácil de limpiar.

CONTENEDORES ADECUADOS

Ollas / sartenes / sartenes de fondo plano con un diámetro de 12 pulgadas 26 cm, con el símbolo de cocción por inducción ().

CONTENEDORES INADECUADOS

Todas las ollas / sartenes / sartenes con un fondo de menos de 12 cm o más de 26 cm, sin embargo, que no llevan el símbolo de cocción por inducción ().

Además, los discos de conversión de metal no deben usarse para el uso de ollas estándar ya que estos discos eliminan la ventaja económica de la inducción y colocan el producto bajo una tensión excesiva.

Por lo tanto, cuando se determina el uso de dichos discos, no será posible apelar al tratamiento de garantía en caso de falla.

PRECAUCIONES GENERALES

1. No coloque la encimera junto a fregaderos o recipientes de agua, ya que en caso de penetración de agua en su interior podría sufrir daños irreparables.
2. Mientras esté en funcionamiento, la placa debe estar al menos a 10 centímetros de las paredes circundantes y las ranuras de entrada y salida de aire no deben estar obstruidas por ningún obstáculo u objeto.
3. Evite utilizar la encimera en lugares donde haya altas temperaturas, vapor, humedad

- o gas.
4. Evite colocar tarjetas de crédito, dispositivos de memoria o cualquier otro objeto que pueda desmagnetizarse sobre la placa.
 5. Dado que la acción de calentamiento de una placa de inducción es muy rápida, se recomienda no colocar recipientes vacíos sobre ella, pero ya llenos con los alimentos a cocinar.
 6. Los recipientes que se utilizarán no deberán tener un diámetro inferior a 10 centímetros ni superior a 26 centímetros; en este último caso, podrían entrar en contacto con los bordes de plástico de la superficie de apoyo y dañarlos.
 7. Evite el uso de la encimera colocándola sobre una bandeja de metal o una superficie de metal.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. **Para evitar el riesgo de sobrecalentamiento, se recomienda utilizar una toma de corriente directa, sin interposición de alargadores, regletas o enchufes múltiples, 15 A y equipada con toma de tierra.**
2. **Evite cocinar alimentos encerrados en recipientes sellados, que podrían explotar debido a la expansión del aire en su interior.**
3. **Durante el uso, no se deben colocar sobre la encimera utensilios de metal que puedan sobrecalentarse, como cubiertos, tenedores, cucharones o tapas.**
4. **No coloque la encimera sobre superficies o materiales inflamables o que dañen el calor.**
5. **Evite introducir objetos metálicos en la encimera a través de las ranuras de ventilación. De lo contrario, pueden producirse cortocircuitos o un incendio.**
6. **Si detecta algún daño en la placa, como grietas o astillas en el exterior, desconéctela inmediatamente de la toma de corriente y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.**
7. **En funcionamiento automático no es posible desactivar la sincronización y no es posible ajustar la potencia y la temperatura.**
8. **En funcionamiento manual, están disponibles el ajuste de potencia o temperatura y el ajuste del temporizador.**
9. **Protección contra sobrecalentamiento: este aparato está equipado con protección contra sobrecalentamiento. Si la sartén se sobrecalienta, el aparato se apaga automáticamente, el timbre puede hacer sonar una alarma. Si es así, espere unos minutos y déjelo enfriar. Después de eso, el aparato funcionará sin problemas.**
10. **Este aparato puede calentarse durante su uso. No toques la superficie.**

Instrucciones de uso

1. Conecte la placa a una toma de corriente.
Tan pronto como inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de 220-240V, 50 / 60Hz, la placa emite un pitido y el ventilador interno se enciende brevemente.
2. Coloque los alimentos a cocinar en la sartén y colóquelos sobre la encimera.
La sartén debe estar centrada en la encimera.
3. Encienda el dispositivo presionando ligeramente el interruptor "ON / OFF" con el

- dedo.
4. Inicie la inducción presionando el botón "Función", la pantalla muestra la potencia predeterminada en 1600 para la placa izquierda o 1200 para la derecha. Presione + o - para elegir entre los ajustes de potencia (de 200 a 1800 W para la placa izquierda y de 200 a 1300 W para la derecha).
 5. Presione nuevamente el botón "Función" para ir a la indicación de temperatura, configurada por defecto en el valor máximo de 240 ° C. Presione + o - para elegir entre los ajustes de temperatura (60 a 240 ° C).
 6. Presione el botón "Temporizador": 0:00 aparece en la pantalla. Presione + o - para configurar el tiempo deseado (máximo 3 horas); sin embargo, si no se presiona ninguna tecla, no se establece ningún límite de tiempo.
 7. Al final del tiempo establecido, el aparato se apaga.

Nota: Para no interrumpir la refrigeración del interior de la encimera, se recomienda no desconectarla de la toma de corriente mientras el ventilador está funcionando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté apagado y desenchufado de la toma de corriente y de que se haya enfriado por completo.
2. Para quitar la suciedad, use un detergente suave. Evite el uso de lana de acero o herramientas puntiagudas o afiladas.
3. No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores abrasivos.
4. Después de quitar la suciedad, use un paño húmedo limpio para limpiar la unidad.
5. No limpiar directamente con agua, el agua penetra en el interior del aparato y puede provocar averías.
6. Limpie la placa de vidrio y la sartén antes de cocinar; de lo contrario, la suciedad puede carbonizarse y resultar muy difícil de limpiar, y la placa puede decolorarse.
7. Puede limpiar la suciedad de la entrada de las salidas de aire con una aspiradora o con un algodón. Si hay suciedad con aceite, agregue un poco de detergente suave y limpie con un cepillo de dientes.
8. No utilice impregnante cáustico para limpiar. Podría dañar la cocina por reacción química.
9. No utilice gasolina, diluyentes, cepillos o polvos de pulir para limpiar la cocina de inducción.

Conservación

- Antes de guardar la placa, al final de su uso, se debe comprobar que se ha enfriado por completo.
- Evite enrollar el cable de alimentación alrededor de la placa.
- Guarde la placa en un lugar fresco y seco.

Características técnicas

Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Potencia: 3100W (1800W placa izquierda + 1300W placa derecha)
10 configuraciones de energía placa izquierda:

200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800

10 configuraciones de energía placa derecha:

200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300

Temperatura ajustable: hasta 240 ° C máx.

10 configuraciones de temperatura: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240 ° C

Temporizador ajustable: hasta 3 horas

Códigos de error

Código de error	Causa posible	Solución
E0	Hay una sartén inadecuada en la zona de inducción o el diámetro de la sartén es inferior a 12 cm	Coloque cacerolas adecuadas en la encimera.
E1	Conexión de placa de inducción activa / circuito eléctrico defectuoso	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado
E2	Problema con el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado
E3	El voltaje es demasiado alto	Apague la estufa y verifique la fuente de energía; enciéndalo de nuevo cuando la fuente de alimentación vuelva a la normalidad
E4	El voltaje es demasiado bajo	Apague la estufa y verifique la fuente de energía; enciéndalo de nuevo cuando la fuente de alimentación vuelva a la normalidad
E5	Protección contra sobrecalentamiento: la placa está demasiado caliente	Espere unos minutos hasta que el aparato se enfríe, revise la sartén.
E6	Problema de ventilación, el aire de entrada / salida está bloqueado	Cuando el aparato se enfríe, limpie las aberturas. Luego reinicia el dispositivo. Si el problema persiste, comuníquese con el centro de servicio autorizado

CONFORMIDAD DE PRODUCTO

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Cocina de inducción Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Cocina de inducción Mod.


TSUNAMI2 (cod. 118360029) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Cocina de inducción Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Ready S.r.l. declara que el producto Cocina de inducción Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del



símbolo del contenedor tachado  indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales

GARANTÍA

Melchioni Ready s.r.l., con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor durante el período de garantía anterior. Melchioni Ready S.r.l. se reserva el derecho de realizar una sustitución completa del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas de seguridad y / o técnicas nacionales o locales vigentes en un país distinto de aquél para el

que fue diseñado y fabricado originalmente. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Ready S.r.l. autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Ready S.r.l.
- manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caídas o transporte, rayos, subidas de tensión, infiltraciones de líquidos, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. usado con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Ready S.r.l. está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Ready S.r.l. se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

Nos cuisinières à induction conviennent à tous les types de cuisson. En peu de temps, de l'allumage à l'ébullition, l'efficacité du chauffage peut atteindre jusqu'à 93%. Grâce à un système spécial d'inspection de sécurité par micro-ordinateur, il est super sûr et fiable.

Grâce à la caractéristique de cuisson sans flamme et sans échappement des gaz brûlés, il évite les problèmes de sécurité de cuisson traditionnels, rendant la cuisinière à induction appréciée par de nombreux consommateurs.

Notre cuisinière à induction sera plus sûre et plus saine pour votre famille et plus propre pour votre cuisine.



Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser la table de cuisson, en portant une attention particulière à tous les avertissements; c'est le seul moyen de l'utiliser en toute sécurité et d'acquérir les connaissances nécessaires sur toutes ses fonctions.

Conservez ce manuel pour toute référence future, et remettez-le à l'acheteur en cas de vente ou de transfert du produit à des tiers.

IMPORTANT

	Il y a de hautes tensions dans l'appareil, ce qui peut sérieusement mettre en danger la sécurité de toute personne qui essaie de le démonter.
	Avant de commencer à utiliser l'appareil, vous devez lire tous les avertissements contenus dans ce manuel d'instructions.
	Ne touchez pas la plaque supérieure immédiatement après avoir retiré la casserole ou la poêle
	LA SURFACE RESTE CHAUDE APRÈS UTILISATION. NE PAS TOUCHER!
	Il est interdit de jeter cet équipement comme déchet urbain ordinaire : il est nécessaire de s'adresser à l'un des Centres de Collecte DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques) agréés et préparés par l'Administration Publique.
	Lors de l'utilisation de l'appareil, la plus grande attention doit être portée afin de ne pas vous brûler avec de la vapeur chaude ou de toucher des surfaces très chaudes.
	L'appareil est conforme aux directives de l'UE pour protéger la sécurité des utilisateurs.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle de l'alimentation électrique, indiquée sur l'étiquette appropriée.
- La table de cuisson doit être connectée à une prise mise à la terre.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée.
- S'il est nécessaire d'utiliser un câble d'extension, il faut s'assurer que le câble est complètement déployé et non enroulé. N'utilisez que des rallonges conformes aux règles de sécurité.
- Une mauvaise utilisation de la table de cuisson peut l'endommager et mettre en danger la sécurité de l'utilisateur.
- Cette table de cuisson ne doit être utilisée que dans le but pour lequel elle a été conçue et fabriquée. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte du produit, ou en tout cas différent de ce qui est spécifié dans ce manuel.
- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Ne placez pas la table de cuisson à proximité d'éviers ou de réservoirs d'eau, ou à un endroit où elle peut être atteinte par des jets ou des éclaboussures d'eau.
- Si la table de cuisson est mouillée, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise.
- N'utilisez pas la table de cuisson avec les mains mouillées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et cognitives limitées et / ou avec peu d'expérience, à moins qu'ils ne soient sous la supervision directe et constante d'une personne qualifiée ou aient reçu de cette dernière les instructions nécessaires concernant une utilisation correcte.
- Ne laissez pas les sacs d'emballage à la portée des enfants ou des animaux:
DANGER D'ÉTOUFFEMENT!
- Empêchez les enfants d'utiliser cet appareil électrique pour jouer.
- Vérifiez de temps à autre l'intégrité du câble d'alimentation. Évitez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un neuf pour éviter les courts-circuits et / ou les blessures. Pour le remplacement, contactez un centre d'assistance technique agréé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Évitez de l'utiliser dans un contexte professionnel ou commercial, ou d'une manière différente de ce qui est indiqué.
- Ne plongez pas la table de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne lavez pas la table de cuisson au lave-vaisselle.
- Ne placez pas la table de cuisson à proximité de surfaces chaudes ou de sources de chaleur.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la table de cuisson de la prise de courant et attendez qu'elle ait complètement refroidi.
- N'utilisez pas la table de cuisson à l'extérieur et rangez-la dans un endroit frais et sec.
- Évitez d'utiliser des accessoires non expressément fournis ou recommandés par le fabricant. Sinon, des dommages à l'appareil et des blessures pourraient survenir.
- Ne déplacez pas et ne soulevez pas la table de cuisson en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Vérifiez toujours que le cordon d'alimentation ne se coince pas dans des obstacles.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de la table de cuisson.
- Avant de ranger la table de cuisson, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie.
- La table de cuisson ne doit pas entrer en contact avec des surfaces ou des matériaux inflammables (tels que des rideaux ou des tissus de divers types).
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la casserole ou la casserole sont dessus.
- Ne chauffez pas la casserole vide et ne surchauffez pas la casserole.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes de conserve et du papier d'aluminium sur la plaque supérieure.
- Utilisez l'appareil avec un espace suffisant autour de lui. Lorsque l'appareil est en marche, il doit être positionné à au moins 10 cm du mur. Gardez le devant et le côté droit ou gauche de l'appareil libres.
- N'utilisez pas l'appareil sur des tapis ou des nappes (vinyle) ou d'autres articles à faible résistance à la chaleur.
- Ne placez pas de feuille de papier / papier argenté entre la casserole / casserole et l'appareil. Le papier pourrait brûler.
- Ne brisez pas la surface de l'appareil. Si la surface est fissurée, éteignez-la immédiatement et apportez-la à un centre de service qualifié.
- Ne bloquez pas l'admission d'air ou l'évent d'évacuation.
- Ne touchez pas la plaque supérieure immédiatement après avoir retiré la casserole ou la casserole, car la plaque supérieure sera encore très chaude.
- Évitez de placer des cartes de crédit, des périphériques de mémoire ou tout autre objet qui pourrait se démagnétiser sur la table de cuisson.

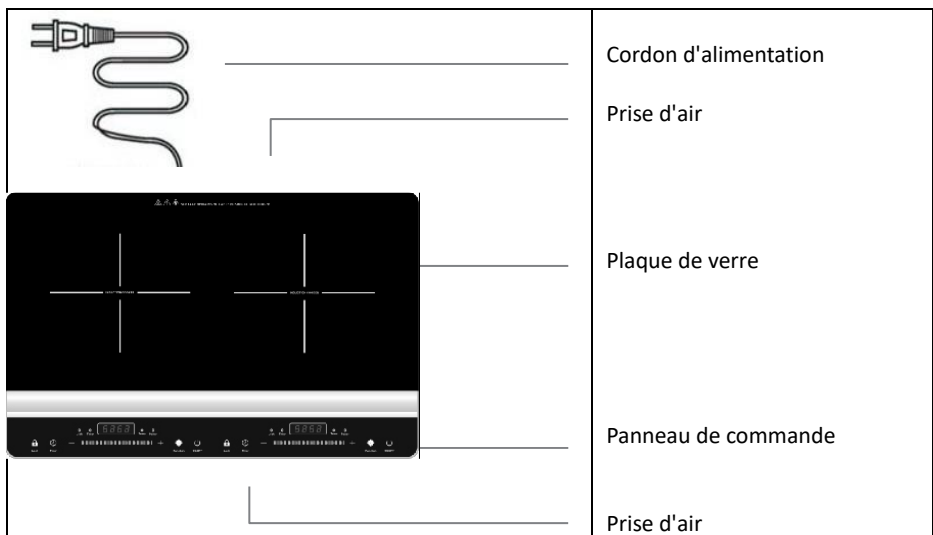
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- **La table de cuisson doit être placée sur une surface stable, plane et parfaitement horizontale.**
- **Ne rangez pas et n'utilisez pas la table de cuisson à l'extérieur, où elle pourrait**

être exposée aux éléments.

- Ne rangez pas et n'utilisez pas la table de cuisson à proximité d'un four ou d'une autre source de chaleur.
- Lors de l'utilisation, certaines parties de la table de cuisson peuvent être extrêmement chaudes: il est recommandé de ne pas les toucher, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Évitez de réparer, de modifier ou d'altérer vous-même la table de cuisson.
- Pendant l'utilisation, les ustensiles métalliques susceptibles de surchauffer ne doivent pas être placés sur la table de cuisson, tels que des couverts, des fourchettes, des louches ou des couvercles.
- L'allumage de la table de cuisson ne doit pas être contrôlé par une minuterie externe ou d'autres télécommandes.

Description de l'appareil



Description du principe de fonctionnement

Une plaque à induction est un appareil qui utilise le principe de l'induction électromagnétique dans le but de transformer l'électricité en énergie thermique.

À l'intérieur du dessus, un dispositif spécial redresse la tension de courant continu en tension haute fréquence (20-40 kHz).

Le courant traversant la bobine produit une tête électromagnétique qui provoque l'échauffement du matériau avec lequel le pot est fait et, par conséquent, de son contenu.

Chaque table de cuisson dispose de deux modes de contrôle différents, respectivement basés sur la puissance et la température.

Afin d'assurer la sécurité nécessaire de l'utilisateur, il existe également des systèmes de protection, qui s'ajoutent aux fonctions qui peuvent s'adapter aux besoins opérationnels les


plus variés.

Les avantages du système de cuisson à induction sont innombrables: absence de fumée, de flammes libres et de gaz brûlés, haute efficacité énergétique, chauffage rapide et facilité de nettoyage. Ces qualités ont contribué à faire prendre conscience de l'impact environnemental limité et du contenu technologique très avancé des plaques à induction, dont la diffusion ne cesse de croître.


Avantages du système de cuisson à induction

1. Rendement élevé (rendement thermique supérieur à 93%) et économies d'énergie significatives, avec des économies conséquentes sur les coûts d'approvisionnement en électricité.
2. Rapidité de l'action de chauffage.
3. Contrôle par microprocesseur, capable d'adapter le fonctionnement aux besoins opérationnels les plus variés (préparation de la friture, cuisson du riz, de l'eau bouillante, préparation des soupes, cuisson à la vapeur, préparation des ragoûts et des ragoûts, chauffage du lait, préparation ou cuisson des plats directement sur la table, etc.).
4. Précision extrême dans le contrôle de la puissance et, par conséquent, de la température.
5. Possibilité d'allumer et d'éteindre le contrôle via la minuterie intégrée.
6. Systèmes de sécurité multiples:
 - interruption de fonctionnement en l'absence du pot (si le pot est retiré de la table de cuisson, si son diamètre est inférieur à 12 centimètres ou si son matériau ne convient pas, l'alimentation est automatiquement interrompue).
 - dispositif de protection contre la surchauffe de la surface d'appui et de l'intérieur de la table de cuisson.
 - dispositif de protection contre les surintensités, surtensions et chutes de tension.
7. Sécurité, hygiène et fiabilité: facilité de nettoyage, absence de flammes nues et émission de fumées et de gaz brûlés, impossibilité absolue de dommages résultant de fuites de gaz, d'explosions ou d'incendies, qui peuvent au contraire être vérifiées à l'aide de cuisinières ou de cuisinières à gaz.
8. La surface de support en vitrocéramique microcristalline résiste aux températures élevées et est facile à nettoyer.

CONTENEURS ADAPTÉS

Casseroles / poêles / poêles à fond plat d'un diamètre de 12 po 26 cm, qui portent le symbole de la cuisson à induction ().

CONTENEURS INCONVÉNIENTS

Toutes les casseroles / poêles / poêles dont le fond est inférieur à 12 cm ou supérieur à 26 cm, dans tous les cas qui ne portent pas le symbole de cuisson à induction ().

En outre, les disques de conversion en métal ne doivent pas être utilisés pour l'utilisation de pots standard car ces disques éliminent l'avantage économique de l'induction et soumettent le produit à une contrainte excessive,

Par conséquent, lorsque l'utilisation de tels disques est vérifiée, il ne sera pas possible de faire appel à un traitement sous garantie en cas de défaillance.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

1. Ne placez pas la table de cuisson à côté d'éviers ou de réservoirs d'eau, car en cas de pénétration d'eau à l'intérieur, elle pourrait être irrémédiablement endommagée.
2. Pendant le fonctionnement, la table de cuisson doit être à au moins 10 centimètres des murs environnants et les fentes d'entrée et de sortie d'air ne doivent être obstruées par aucun obstacle ou objet.
3. Évitez d'utiliser la table de cuisson dans des endroits exposés à des températures élevées, de la vapeur, de l'humidité ou du gaz.
4. Évitez de placer des cartes de crédit, des périphériques de mémoire ou tout autre objet qui pourrait se démagnétiser sur la table de cuisson.
5. L'action de chauffage d'une plaque à induction étant très rapide, il est recommandé de ne pas y placer de récipients vides, mais déjà remplis d'aliments à cuire.
6. Les contenants à utiliser ne doivent pas avoir un diamètre inférieur à 10 centimètres ou supérieur à 26 centimètres; dans ce dernier cas, ils pourraient en effet entrer en contact avec les bords en plastique de la surface d'appui et les endommager.
7. Évitez d'utiliser la table de cuisson en la plaçant sur un plateau métallique ou une surface métallique.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1. **Afin d'éviter tout risque de surchauffe, il est recommandé d'utiliser une prise d'alimentation directe, sans interposition de rallonges, multiprises ou prises multiples, 15 A et équipée d'une mise à la terre.**
2. **Évitez de cuire des aliments enfermés dans des récipients fermés, qui pourraient éclater en raison de l'expansion de l'air à l'intérieur.**
3. **Pendant l'utilisation, les ustensiles métalliques susceptibles de surchauffer ne doivent pas être placés sur la table de cuisson, tels que des couverts, des fourchettes, des louches ou des couvercles.**
4. **Ne placez pas la table de cuisson sur des surfaces ou des matériaux inflammables ou endommageant la chaleur.**
5. **Évitez d'insérer des objets métalliques dans la table de cuisson à travers les fentes de ventilation. Sinon, des courts-circuits ou un incendie peuvent se produire.**
6. **Si vous détectez des dommages sur la table de cuisson, tels que des fissures ou des éclats à l'extérieur, débranchez-la immédiatement de la prise de courant et contactez un centre d'assistance technique agréé.**
7. **En fonctionnement automatique, il n'est pas possible de désactiver la temporisation et il n'est pas possible de régler la puissance et la température.**
8. **En fonctionnement manuel, le réglage de la puissance ou de la température et le réglage de la minuterie sont disponibles.**
9. **Protection contre la surchauffe: Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la casserole surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement, le buzzer peut déclencher une alarme. Si c'est le cas, attendez quelques minutes et laissez refroidir. Après cela, l'appareil fonctionnera sans problème.**

10. Cet appareil peut devenir chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas la surface.

Mode d'emploi

1. Branchez la table de cuisson sur une prise de courant.
Dès que vous insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise 220-240V, 50 / 60Hz, la plaque émet un bip et le ventilateur interne démarre brièvement.
2. Placez les aliments à cuire dans la casserole et placez-les sur la plaque de cuisson.
La casserole doit être centrée sur la table de cuisson.
3. Allumez l'appareil en appuyant légèrement sur l'interrupteur «ON / OFF» avec votre doigt.
4. Démarrez l'induction en appuyant sur le bouton "Fonction", l'écran affiche la puissance par défaut à 1600 pour la plaque de gauche ou 1200 pour la droite. Appuyez sur + ou - pour choisir entre les réglages de puissance (de 200 à 1800W pour la plaque de gauche et de 200 à 1300W pour celle de droite)..
5. Appuyez à nouveau sur le bouton "Fonction" pour accéder à l'indication de température, réglée par défaut sur la valeur maximale de 240 ° C. Appuyez sur + ou - pour choisir entre les réglages de température (60 à 240 ° C).
6. Appuyez sur la touche "Minuterie": 0:00 apparaît à l'écran. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure souhaitée (max 3 heures); cependant, si aucune touche n'est enfoncée, aucune limite de temps n'est définie.
7. À la fin du temps réglé, l'appareil s'éteint.

Remarque: afin de ne pas interrompre le refroidissement de l'intérieur de la table de cuisson, il est recommandé de ne pas la débrancher de la prise de courant lorsque le ventilateur est en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint et débranché de la prise de courant, et qu'il a complètement refroidi.
2. Pour enlever la saleté, utilisez un détergent doux. Évitez d'utiliser de la laine d'acier ou des outils pointus ou tranchants.
3. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de nettoyants abrasifs
4. Après avoir enlevé la saleté, utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'appareil.
5. Ne nettoyez pas directement avec de l'eau, l'eau pénètre à l'intérieur de l'appareil et peut provoquer des dysfonctionnements.
6. Nettoyez la plaque en verre et la casserole avant la cuisson, sinon la saleté peut carboniser et devenir très difficile à nettoyer, et la plaque peut se décolorer.
7. Vous pouvez nettoyer la saleté de l'entrée des bouches d'aération avec un aspirateur ou avec du coton. S'il y a de la saleté avec de l'huile, ajoutez un peu de détergent doux et nettoyez avec une brosse à dents.
8. N'utilisez pas d'imprégnateur caustique pour nettoyer. Cela pourrait endommager la cuisine par réaction chimique.
9. N'utilisez pas d'essence, de diluants, de brosses ou de poudre à polir pour nettoyer la cuisinière à induction

Stockage

- Avant de ranger la table de cuisson, à la fin de son utilisation, il faut vérifier qu'elle est complètement refroidie.
- Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour de la table de cuisson.
- Rangez la table de cuisson dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques techniques

Alimentation: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Puissance: 3100W (1800W plaque gauche + 1300W plaque droite)
10 réglages de puissance plaque gauche:
200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800
10 réglages de puissance plaque droite :
200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300
Température réglable: jusqu'à 240 ° C max
10 réglages de température: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240 ° C
Minuterie réglable: jusqu'à 3 heures

Codes d'erreur

Code d'erreur	Cause possible	Solution
E0	Une casserole inadaptée se trouve sur la zone d'induction ou le diamètre de la casserole est inférieur à 12 cm	Placez des casseroles appropriées sur la table de cuisson
E1	connexion de la plaque à induction active / circuit électrique défectueux	Contactez le centre de service agréé
E2	Problème avec le capteur de température	Contactez le centre de service agréé
E3	La tension est trop élevée	Éteignez le poêle et vérifiez la source d'alimentation; se rallumer lorsque la source d'alimentation revient à la normale
E4	La tension est trop basse	Éteignez le poêle et vérifiez la source d'alimentation; se rallumer lorsque la source d'alimentation revient à la normale
E5	Protection contre la surchauffe - la table de cuisson est trop chaude	Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse, vérifiez la casserole.

E6	Problème de ventilation, l'air d'admission / d'évacuation est bloqué	Lorsque l'appareil refroidit, nettoyez les ouvertures. Redémarrez ensuite l'appareil. Si le problème persiste, contactez le centre de service agréé
----	--	---

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Plaque à induction Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.


Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Plaque à induction Mod TSUNAMI2 (cod. 118360029) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Plaque à induction Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Ready S.r.l. déclare que le produit Plaque à induction Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du



symbole de la poubelle barrée  indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée.

L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales

GARANTIE

Melchioni Ready s.r.l., basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux pour des causes de fabrication déterminées seront réparés ou remplacés gratuitement par le revendeur, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Ready S.r.l. se réserve le droit de procéder au remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil de caractéristiques similaires (Décret Législatif 6 septembre 2005 n° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat initial : le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

En aucun cas, cet appareil ne sera considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé, afin de se conformer aux normes nationales ou locales de sécurité et/ou techniques en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et construit pour un usage domestique uniquement : toute autre utilisation annulera le bénéfice de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- les pièces sujettes à l'usure, ni les pièces qui nécessitent un remplacement et/ou un entretien périodique
- utilisation professionnelle du produit
- dysfonctionnements ou défauts dus à une mauvaise installation, configuration, mise à jour du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par Melchioni Ready S.r.l.
- réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Ready S.r.l.
- manipulation des composants de l'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts causés par des chutes ou des transports, coups de foudre, surtensions, infiltrations de liquide, ouverture de l'appareil, intempéries, incendie, troubles publics, ventilation insuffisante ou alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple : boîtes, sacs, piles, etc. utilisé avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des vices présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Ready S.r.l. est subordonnée à la présentation d'un document fiscal prouvant la date effective d'achat. Le même ne doit présenter aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Ready S.r.l. se réserve le droit de refuser la prestation de soins sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à réparation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une quelconque inefficacité de l'appareil. Toutes prolongations, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le commerçant, seront à la charge de ce dernier.

Unsere Induktionsherde sind für alle Arten des Kochens geeignet. In kurzer Zeit, von der Zündung bis zum Kochen, kann der Heizwirkungsgrad bis zu 93% erreichen.

Dank eines speziellen Sicherheitsinspektionssystems für Mikrocomputer ist es super sicher und zuverlässig.

Dank der Eigenschaft des Kochens ohne Flamme und ohne Abgasverbrennung werden die traditionellen Sicherheitsprobleme beim Kochen vermieden, wodurch der Induktionsherd von vielen Verbrauchern geschätzt wird.

Unser Induktionsherd ist sicherer und gesünder für Ihre Familie und sauberer für Ihre Küche



Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen. Achten Sie dabei besonders auf alle Warnhinweise. Nur so ist es möglich, es in maximaler Sicherheit einzusetzen und das notwendige Wissen über alle seine Funktionen zu erlangen.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf und liefern Sie es dem Käufer im Falle des Verkaufs oder der Weitergabe des Produkts an Dritte.

WICHTIG

	Im Gerät liegen hohe Spannungen an, die die Sicherheit von Personen, die versuchen, es zu zerlegen, ernsthaft gefährden können.
	Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie alle Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung lesen.
	Berühren Sie die obere Platte nicht unmittelbar nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne
	DIE OBERFLÄCHE BLEIBT NACH GEBRAUCH HEISS. NICHT TASTEN!
	Es ist verboten, dieses Gerät über den normalen Hausmüll zu entsorgen: Es ist notwendig, sich an eines der von der öffentlichen Verwaltung autorisierten und eingerichteten WEEE-Sammelzentren (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) zu wenden.
	Bei der Benutzung des Gerätes ist größte Vorsicht geboten, um sich nicht mit heißem Dampf oder dem Berühren sehr heißer Oberflächen zu verbrennen.
	Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien zum Schutz der Benutzersicherheit.

SICHERHEITSWARNUNGEN

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem entsprechenden Etikett angegebenen Netzspannung entspricht.
- Das Kochfeld muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Kochfeld nicht verwendet wird.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, muss sichergestellt sein, dass das Kabel vollständig verlängert und nicht gewickelt ist. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Kochfelds kann es beschädigen und die Sicherheit des Benutzers gefährden.
- Dieses Kochfeld darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es entworfen und gebaut wurde. Wir lehnen jede Verantwortung für die missbräuchliche Verwendung des Produkts ab oder in jedem Fall anders als in diesem Handbuch angegeben.
- Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von Waschbecken oder Wasserbehältern oder an Orten auf, an denen es durch Düsen oder Wasserspritzer erreicht werden kann.
- Wenn das Kochfeld nass wird, ziehen Sie sofort das Netzkabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht mit nassen Händen.
- Dieses Gerät wurde nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und kognitiven Fähigkeiten und / oder wenig Erfahrung entwickelt, es sei denn, sie stehen unter der direkten und ständigen Aufsicht einer qualifizierten Person oder haben von dieser die erforderlichen Anweisungen erhalten in Bezug auf die korrekte Verwendung.
- Lassen Sie die Verpackungsbeutel nicht in der Reichweite von Kindern oder Haustieren: Erstickungsgefahr!
- Verhindern Sie, dass Kinder dieses Elektrogerät zum Spielen verwenden.
- Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die Unversehrtheit des Netzkabels. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Schäden bemerken.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es durch ein neues, um Kurzschlüsse und / oder Verletzungen zu vermeiden. Wenden Sie sich zum Austausch an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Vermeiden Sie die Verwendung in einem professionellen oder kommerziellen Kontext oder auf eine andere als die angegebene Weise.
- Tauchen Sie das Kochfeld nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Waschen Sie das Kochfeld nicht in der Spülmaschine.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder

Wärmequellen auf.

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht im Freien und lagern Sie es an einem kühlen und trockenen Ort.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller bereitgestellt oder empfohlen wird. Andernfalls können das Gerät beschädigt und Personen verletzt werden.
- Bewegen oder heben Sie das Kochfeld nicht durch Ziehen am Netzkabel.
- Stellen Sie immer sicher, dass sich das Netzkabel nicht in Hindernissen verfängt.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Kochfeld.
- Bevor Sie das Kochfeld weglegen, stellen Sie sicher, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Das Kochfeld darf nicht mit brennbaren Oberflächen oder Materialien (wie Vorhängen oder Stoffen verschiedener Art) in Berührung kommen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich der Topf oder die Pfanne darauf befinden.
- Erhitzen Sie die leere Pfanne nicht und überhitzen Sie sie nicht.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolie auf die obere Platte.
- Verwenden Sie das Gerät mit ausreichend Platz um es herum. Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss es mindestens 10 cm von der Wand entfernt sein. Halten Sie die Vorder- und die rechte oder linke Seite des Geräts frei.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen oder Tischdecken (Vinyl) oder anderen Gegenständen mit geringer Hitzebeständigkeit.
- Legen Sie kein Blatt Papier / Silberpapier zwischen Topf / Pfanne und Gerät. Das Papier könnte brennen.
- Brechen Sie nicht die Oberfläche des Geräts. Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie sie sofort aus und bringen Sie sie zu einem qualifizierten Servicecenter.
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder -auslassöffnung.
- Berühren Sie die obere Platte nicht unmittelbar nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne, da die obere Platte immer noch sehr heiß ist.
- Vermeiden Sie es, Kreditkarten, Speichergeräte oder andere Gegenstände, die sich entmagnetisieren könnten, auf das Kochfeld zu legen.

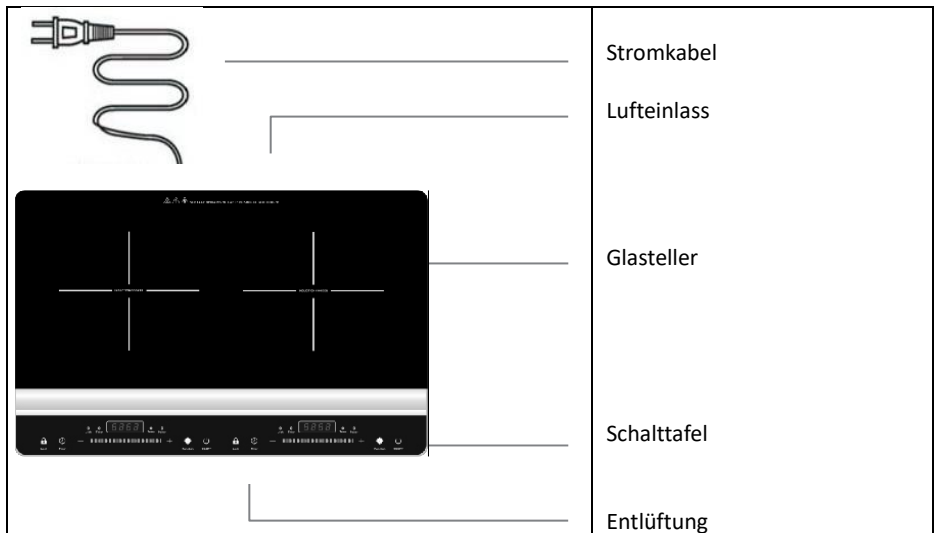
WICHTIGE WARNHINWEISE

- Das Kochfeld muss auf einer stabilen, flachen und perfekt horizontalen

Oberfläche aufgestellt werden.

- **Lagern oder verwenden Sie das Kochfeld nicht im Freien, wo es den Elementen ausgesetzt sein kann.**
- **Lagern oder verwenden Sie das Kochfeld nicht in der Nähe eines Ofens oder einer anderen Wärmequelle.**
- **Während des Gebrauchs können einige Teile des Kochfelds bemerkenswert heiß sein: Es wird empfohlen, sie nicht zu berühren, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.**
- **Vermeiden Sie es, das Kochfeld selbst zu reparieren, zu modifizieren oder zu manipulieren.**
- **Während des Gebrauchs sollten Metallutensilien, die überhitzen könnten, nicht auf das Kochfeld gestellt werden, z. B. Besteck, Gabeln, Pfannen oder Deckel.**
- **Die Zündung des Kochfelds darf nicht von einem externen Timer oder anderen Fernbedienungsgeräten gesteuert werden.**

Beschreibung des Geräts



Beschreibung des Funktionsprinzips

Ein Induktionskochfeld ist ein Gerät, das das Prinzip der elektromagnetischen Induktion verwendet, um Elektrizität in Wärmeenergie umzuwandeln.

Im Inneren richtet ein spezielles Gerät die Gleichspannung in eine Hochfrequenzspannung (20-40 kHz) um.

Der durch die Spule fließende Strom erzeugt einen elektromagnetischen Kopf, der die

Erwärmung des Materials, aus dem der Topf hergestellt ist, und folglich seines Inhalts bewirkt. Jedes Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Steuermodi, die jeweils auf Leistung und Temperatur basieren.


Um die notwendige Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten, gibt es auch Schutzsysteme, die zu den Funktionen hinzugefügt werden, die sich an die unterschiedlichsten betrieblichen Anforderungen anpassen können.

Die Vorteile des Induktionskochsystems sind unzählig: Rauchfreiheit, freie Flammen und verbrannte Gase, hohe Energieeffizienz, schnelle Erwärmung und einfache Reinigung. Diese Eigenschaften haben dazu beigetragen, das Bewusstsein für die begrenzten Umweltauswirkungen und den hochentwickelten technologischen Inhalt von Induktionskochfeldern zu schärfen, deren Verbreitung ständig zunimmt.

Vorteile des Induktionskochsystems

1. Hoher Wirkungsgrad (thermischer Wirkungsgrad größer als 93%) und erhebliche Energieeinsparungen mit daraus resultierenden Einsparungen bei den Stromversorgungskosten.
2. Schnelligkeit der Heizwirkung.
3. Steuerung durch einen Mikroprozessor, der in der Lage ist, den Betrieb an die unterschiedlichsten Betriebsanforderungen anzupassen (Zubereitung von Braten, Kochen von Reis, Kochen von Wasser, Zubereitung von Suppen, Dampfgaren, Zubereitung von Eintöpfen und Eintöpfen, Erhitzen von Milch, Zubereitung oder Erhitzen von Geschirr direkt auf dem Tisch usw.).
4. Extrem präzise Steuerung der Leistung und damit der Temperatur.
5. Möglichkeit des Ein- und Ausschaltens der Steuerung über den eingebauten Timer.
6. Mehrere Sicherheitssysteme:
 - Betriebsunterbrechung ohne Topf (wenn der Topf vom Kochfeld entfernt wird, sein Durchmesser weniger als 12 Zentimeter beträgt oder wenn sein Material nicht geeignet ist, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen).
 - Schutzvorrichtung gegen Überhitzung der Auflagefläche und der Innenseite des Kochfelds.
 - Schutzvorrichtung gegen Überströme, Überspannung und Spannungsabfall.
7. Sicherheit, Hygiene und Zuverlässigkeit: einfache Reinigung, Abwesenheit offener Flammen und Emission von Dämpfen und verbrannten Gasen, absolute Unmöglichkeit von Schäden durch Gaslecks, Explosionen oder Brände, die stattdessen mit Koch- oder Gaskochern überprüft werden können.
8. Die mikrokristalline Glaskeramik-Trägeroberfläche widersteht hohen Temperaturen und ist leicht zu reinigen.

GEEIGNETE BEHÄLTER

Töpfe / Pfannen / Pfannen mit flachem Boden und einem Durchmesser von 12 Zoll 26 cm, die das Induktionskochsymbol tragen ().

UNGEEIGNETE BEHÄLTER

Alle Töpfe / Pfannen / Pfannen mit einem Boden von weniger als 12 cm oder mehr als 26 cm,

auf jeden Fall ohne das Induktionskochsymbol ().

Darüber hinaus sollten Metallumwandlungsscheiben nicht für die Verwendung von Standardtöpfen verwendet werden, da diese Scheiben den wirtschaftlichen Vorteil der Induktion beseitigen und das Produkt einer übermäßigen Belastung aussetzen.

Wenn die Verwendung solcher Discs festgestellt wird, ist es daher nicht möglich, im Falle eines Fehlers eine Garantiebehandlung in Anspruch zu nehmen.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Stellen Sie das Kochfeld nicht neben Waschbecken oder Wasserbehältern auf, da es im Falle eines Eindringens von Wasser irreparabel beschädigt werden kann.
2. Während des Betriebs muss das Kochfeld mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden entfernt sein und die Lufteinlass- und -auslassschlitze dürfen nicht durch Hindernisse oder Gegenstände blockiert werden.
3. Verwenden Sie das Kochfeld nicht an Orten mit hohen Temperaturen, Dampf, Feuchtigkeit oder Gas.
4. Vermeiden Sie es, Kreditkarten, Speichergeräte oder andere Gegenstände, die sich entmagnetisieren könnten, auf das Kochfeld zu legen.
5. Da die Erwärmung eines Induktionskochfelds sehr schnell erfolgt, wird empfohlen, keine leeren Behälter darauf zu stellen, sondern diese bereits mit den zu kochenden Lebensmitteln zu füllen.
6. Die zu verwendenden Behälter dürfen keinen Durchmesser von weniger als 10 cm oder mehr als 26 cm haben. im letzteren Fall könnten sie tatsächlich mit den Kunststoffkanten der Auflagefläche in Kontakt kommen und diese beschädigen.
7. Vermeiden Sie die Verwendung des Kochfelds, indem Sie es auf eine Metallschale oder Metalloberfläche stellen.

SICHERHEITSVORKEHRUNG

1. **Um die Gefahr einer Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, eine direkte Steckdose ohne Zwischenschaltung von Verlängerungskabeln, Steckdosenleisten oder mehreren Steckern (15 A) mit Erdung zu verwenden.**
2. **Vermeiden Sie das Kochen von Lebensmitteln in verschlossenen Behältern, die aufgrund der Luftausdehnung platzen können.**
3. **Während des Gebrauchs sollten Metallutensilien, die überhitzen könnten, nicht auf das Kochfeld gestellt werden, wie z. B. Besteck, Gabeln, Schöpflöffel oder Deckel.**
4. **Stellen Sie das Kochfeld nicht auf brennbare oder hitzegefährdende Oberflächen oder Materialien.**
5. **Vermeiden Sie es, Metallgegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Kochfeld einzuführen. Andernfalls können Kurzschlüsse oder ein Brand auftreten.**
6. **Wenn Sie Schäden am Kochfeld feststellen, wie z. B. Risse oder Späne an der Außenseite, trennen Sie es sofort von der Steckdose und wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.**
7. **Im Automatikbetrieb ist es nicht möglich, das Timing zu deaktivieren und die Leistung und Temperatur nicht einzustellen.**
8. **Im manuellen Betrieb stehen Leistungs- oder Temperatureinstellung und Timereinstellung zur Verfügung.**

9. **Überhitzungsschutz: Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Pfanne überhitzt, schaltet sich das Gerät automatisch aus und der Summer kann einen Alarm auslösen. Wenn ja, warten Sie einige Minuten und lassen Sie es abkühlen. Danach funktioniert die Appliance ohne Probleme.**
10. **Dieses Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die Oberfläche.**

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Schließen Sie das Kochfeld an eine Steckdose an.
Sobald Sie den Stecker des Netzkabels in eine 220-240 V, 50 / 60Hz-Buchse stecken, piept das Kochfeld und der interne Lüfter startet kurz.
2. Legen Sie die zu kochenden Speisen in die Pfanne und legen Sie sie auf das Kochfeld. Die Pfanne muss auf dem Kochfeld zentriert sein.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den "EIN / AUS" -Schalter leicht mit Ihrem Finger drücken.
4. Starten Sie die Induktion durch Drücken der Taste "Funktion". Das Display zeigt standardmäßig die Leistung bei 1600 für die linke Platte oder 1200 für die rechte Platte an. Drücken Sie + oder -, um zwischen den Leistungseinstellungen zu wählen (von 200 bis 1800 W für die linke Platte und von 200 bis 1300 W für die rechte Platte).
5. Drücken Sie die Taste "Funktion" erneut, um zur Temperaturanzeige zu gelangen, die standardmäßig auf den Maximalwert von 240 ° C eingestellt ist. Drücken Sie + oder -, um zwischen den Temperatureinstellungen (60 bis 240 ° C) zu wählen.
6. Drücken Sie die Taste "Timer": 0:00 erscheint im Display. Drücken Sie + oder -, um die gewünschte Zeit einzustellen (max. 3 Stunden). Wenn jedoch keine Taste gedrückt wird, wird kein Zeitlimit festgelegt.
7. Am Ende der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät aus.

Hinweis: Um die Kühlung der Innenseite des Kochfelds nicht zu unterbrechen, wird empfohlen, es nicht bei laufendem Lüfter von der Steckdose zu trennen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen des Geräts, dass es ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen ist und vollständig abgekühlt ist.
2. Verwenden Sie zum Entfernen von Schmutz ein mildes Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder spitzen oder scharfen Werkzeugen.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuermittel
4. Reinigen Sie das Gerät nach dem Entfernen des Schmutzes mit einem sauberen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser. Wasser dringt in das Gerät ein und kann zu Fehlfunktionen führen.
6. Reinigen Sie die Glasplatte und die Pfanne vor dem Kochen. Andernfalls kann sich der Schmutz verkohlen und sehr schwer zu reinigen sein, und die Platte kann sich verfärben.
7. Sie können den Schmutz vom Einlass der Lüftungsschlitze mit einem Staubsauger

oder mit Baumwolle entfernen. Wenn es Schmutz mit Öl gibt, fügen Sie ein mildes Reinigungsmittel hinzu und reinigen Sie es mit einer Zahnbürste.

8. Verwenden Sie zum Reinigen keinen ätzenden Imprägnierer. Es könnte die Küche durch chemische Reaktion beschädigen.
9. Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochs kein Benzin, Verdünner, Bürsten oder Polierpulver.

Lager

- Vor dem Einlagern des Kochfelds muss am Ende des Gebrauchs überprüft werden, ob es vollständig abgekühlt ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Kochfeld.
- Lagern Sie das Kochfeld an einem kühlen und trockenen Ort

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 ~ 50 / 60Hz

Leistung: 3100W (1800W linker brenner + 1300W rechter brenner)

10 Leistungseinstellungen linker brenner:

- 200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800

10 Leistungseinstellungen rechter brenner:

- 200-350-500-650-800-900-1000-1100-1200-1300

Einstellbare Temperatur: bis 240 ° C max

10 Temperatureinstellungen: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240 ° C.

Einstellbarer Timer: bis zu 3 Stunden

Fehlercodes

Ärger Code	Mögliche Gründe	Lösungen
EO	Kein Topf / Pfanne auf dem Teller; Nicht verwendbare Pfannen auf dem Teller	Legen Sie geeignete Kochutensilien auf den Teller
E1	Coilpanel ist nicht gut angeschlossen; Stromkreis Fehlfunktion;	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten oder wenden Sie sich an ein qualifiziertes Servicecenter.
E2	Temperatursensor Fehler.	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten oder gehen Sie zu a qualifiziertes Service-Center.

E3	Anormale Versorgungsspannung: Spannung zu hoch.	Überprüfen Sie die Stromversorgung, Nach dem Einschalten wieder normal einschalten.
E4	Anormale Versorgungsspannung: Spannung zu niedrig	Bitte überprüfen Sie die Stromversorgung und schalten Sie sie ein, nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt ist Normal
E5	Plattenoberflächentemperatur zu hoch; Leere Topf- / Pfannenheizung führt zu zu hoch Temperatur.	Bitte warten Sie einige Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Bitte überprüfen Sie Topf / Pfanne
E6	Lüfterdefekt; Lufteinlass- / Auslassöffnung blockiert	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten oder wenden Sie sich an ein qualifiziertes Servicecenter. Reinigen Sie die Entlüftung, nachdem das Gerät abgekühlt ist, und starten Sie sie neu.

KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Induktionsherd Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Induktionsherd Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.


Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Induktionsherd Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Ready S.r.l. erklärt, dass das Produkt Induktionsherd Mod. TSUNAMI2 (cod. 118360029) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro-

und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-



Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden  weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

GARANTIE

Melchioni Ready s.r.l. mit Sitz in Mailand (Italien), über Colletta 37, erkennt eine konventionelle Garantie auf das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden Gesetzgebung über Konsumgüter (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 n. 206 Art. 128 ff.), dessen Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aufgrund festgestellter Herstellungsursachen als defekt befunden werden, werden während der oben genannten Garantiezeit kostenlos durch den Händler repariert oder ersetzt. Melchioni Ready S.r.l. behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130) zu ersetzen, wenn die Reparatur unmöglich oder übermäßig teuer ist. In diesem Fall bleibt die Garantiedauer die des ursprünglichen Kaufs: Die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall gilt dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem des Landes gelten für die es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde nur für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: Bei jeder anderen Verwendung erlischt der Garantieanspruch.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Update, die nicht von autorisierten Melchioni Ready S.r.l. durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen durchgeführt wurden, die nicht von Melchioni Ready S.r.l. autorisiert wurden.
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder ggf. der Software
- Defekte durch Stürze oder Transport, Blitzschlag, Überspannung, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Gerätes, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Unruhen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung

- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
 - Hausinterventionen wegen Bequemlichkeitsprüfungen oder vermuteten Mängeln
- Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Ready S.r.l. Voraussetzung ist die Vorlage eines Steuerdokuments, das das tatsächliche Kaufdatum nachweist. Diese dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, in deren Gegenwart Melchioni Ready S.r.l. behält sich das Recht vor, die Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.
- Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, berieben oder modifiziert sind.
- Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Entschädigung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Sachen, die durch eine Ineffizienz des Geräts verursacht werden. Etwaige Verlängerungen, Zusagen oder Leistungen in diesem Zusammenhang, die vom Händler versichert sind, werden von diesem getragen.



Made in China

Melchioni Ready S.r.l.

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com