

GASTRORAG

IP-34DOUBLE

Induction cooker
Cocina de inducción
Induktionsherd



INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
BEDIENUNGSANLEITUNG



We congratulate you on your purchase of Gastrorag Induction cooker. We are sure that our product will meet your highest demands and become a reliable assistant in your kitchen. Please read this manual carefully before operating.

If you follow the instructions, our Induction cooker will serve you for a very long time.

Thank you for your choice!

**Best wishes,
GASTRORAG TEAM**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Gastrorag Induktionsherd. Wir sind sicher, dass unser Produkt Ihren höchsten Ansprüchen gerecht und zu einem zuverlässigen Helfer in Ihrer Küche wird. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Bei Einhaltung der Anweisungen ist eine lange Lebensdauer unseres Induktionsherdes gewährleistet.

Vielen Dank für Ihre Wahl!

**Mit freundlichen Grüßen,
GASTRORAG TEAM**

"Felicidades por su compra de una cocina de inducción Gastrorag. Estamos seguros de que nuestro producto satisfará sus más altas exigencias y se convertirá en un asistente confiable en su cocina. Por favor, lea este manual detenidamente antes de operar.

Si sigue las instrucciones, nuestra cocina le servirá durante mucho tiempo.

¡Gracias por su elección!

**Los mejores deseos,
EQUIPO DE GASTRORAG**



Please read the instruction manual carefully before using and well keep this in a safe place for future reference.

Some figures in this manual may not match with the real object, just for reference only.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie sie verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Einige Abbildungen in diesem Handbuch stimmen möglicherweise nicht mit dem tatsächlichen Objekt überein, sondern dienen nur als Referenz.

Por favor lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar el producto y guárdelo en un lugar seguro para futuras referencias.

Es probable que algunas figuras en el manual no coincidan con el artículo real, estás son solo una referencia.

Contents

Induction Cooker 6

Product operating instructions7

Cooking Modes8

How it works9

Safety Caution11

Environment friendly disposal13

Warranty13

Contenido

Cocina de inducción14

Instrucciones de funcionamiento del producto15

Modos de cocina16

Cómo funciona18

Precaución de seguridad20

Amigable con el medioambiente22

Garantía22

Inhaltsverzeichnis

Induktionsherd.....24

Produktanleitung25

Kochmodi26

So funktioniert es28

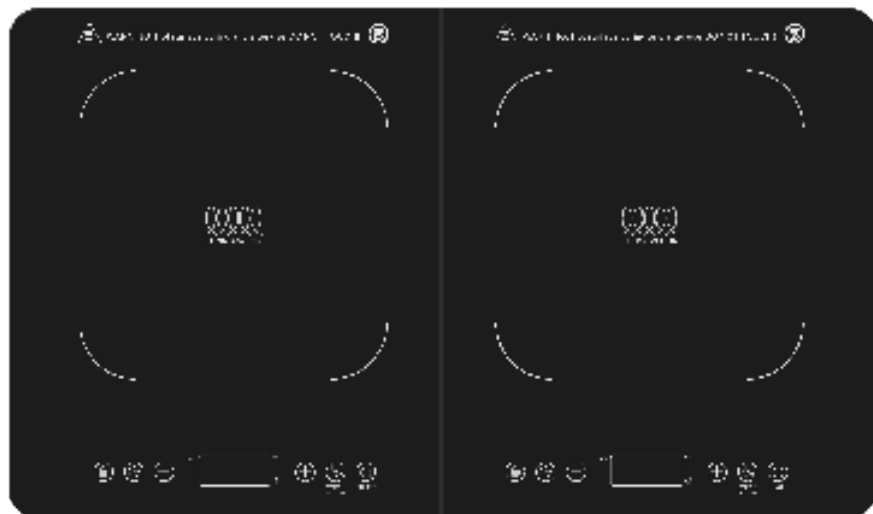
Wichtige Sicherheitshinweise30

Umweltfreundliche Entsorgung32

Qualitätsgarantie33

Gastrorag IP-34DOUBLE

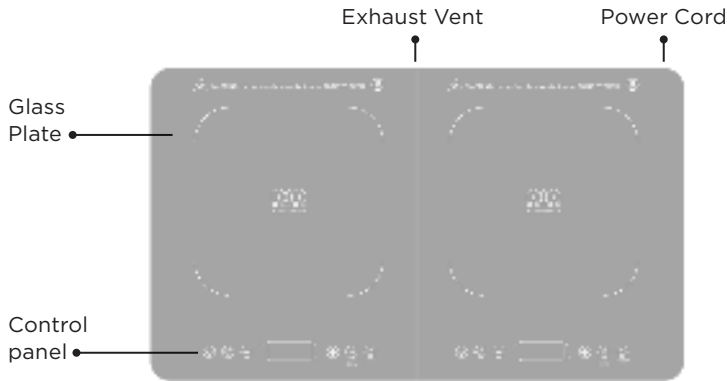
Induction Cooker

**Electrical parameters:**

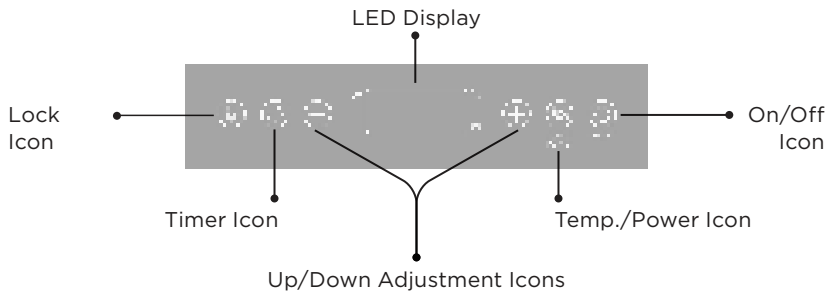
110-120V, 60 Hz

Power: 1800 W

Product operating instructions



CONTROL PANEL:



Insert the plug into the power socket. You will hear a beep sound and all indicators will flash once. After that both [On/Off] indicators will continue flashing showing that the appliance is in connection with power source and in “standby” mode.

Place suitable cookware in the center of the cooking zone and press [On/Off] key once. The corresponding [On/Off] indicator will stop flashing and remain on, showing that the appliance is in “select” mode. Press one of function keys to start operation.

To stop operation and switch to “standby” mode press [On/Off] key again.

Cooking Modes

1. Power:

Press [Temp./Power] key once, [W] indicator will light up showing that the appliance is in power selection mode. The display will show [7] indicating that the default power is 7. Use [+] or [-] keys to select one of 10 power levels from 1 to 10. To exit this mode, press one of other function keys. To stop operation and switch to “standby” mode, press [On/Off] key.

2. Temp.:

Press the [Temp./Power] key again, [°F] indicator will light up showing that the appliance is in temperature selection mode. The display will show [350°] indicating that the default temperature is 350°F. Use [+] or [-] keys to select one of 10 temperature levels from 140 to 460°F (140, 180, 210, 250, 280, 320, 350, 390, 420 or 460°F). To exit this mode, press one of other function keys. To stop operation and switch to “standby” mode, press [On/Off] key.

Remarks:

If the user operates one cooking zone (while the other cooking zone is turned off), there will be 10 power levels with 1800W max. power on the working cooking zone.

If the user operates two cooking zones simultaneously, there will be 10 power levels on each zone, but the max. power 1800W will be shared between 2 working zones. One cooking zone will have 750W max. power, other cooking zone will have 1050W max. power.

The required parameters should be set on each cooking zone separately.

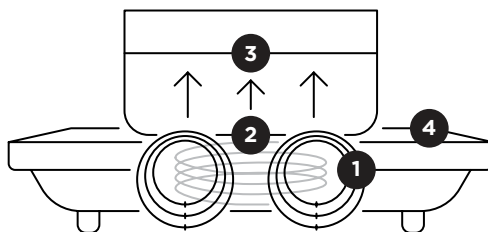
TIMER FUNCTION

After choosing the necessary power or temperature level you can set operating time. Press [Timer] key once to access timer function. Timer indicator will light up and [0] will flash on the display. Operating time can be adjusted from 0 to 180 minutes. Use [+] and [-] keys to set time in 1 minute increments. Press and hold [+] or [-] key to set time in 10 minute increments. After setting time press [Timer] key once to confirm the setting or wait until the display stops flashing. At the end of countdown you will hear a beep sound and the appliance will switch to “standby” mode automatically. To cancel timer function and resume power or temperature operation, press and hold [Timer] key for 3 seconds.

LOCK FUNCTION

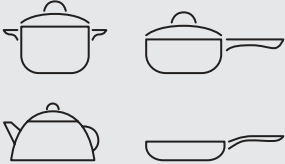
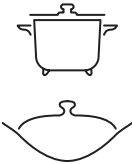
To activate the lock, press [Lock] key once. This will block all function keys except [On/Off] key. Press and hold the key for 3 seconds to unlock the appliance.

How it works



- 1. Induction cooker generates high frequency magnetic field.
- 2. Magnetic field heats up the bottom of the pan.
- 3. The heat from the pan is transferred to the food.
- 4. Glass ceramic cooking surface has no magnetic properties and can be heated up only by the cookware.

When the stove is turned on, an electromagnetic field is created. When objects marked with a special symbol (⌘⌘⌘) are in this field, a closed loop is formed which heats the bottom of the cookware.

	✓ SUITABLE	✗ UNSUITABLE
Shape of the heating surface	Flat bottom 	Curved bottom 
Material	• Stainless steel • Cast iron • Aluminum with special coating on the bottom	• Aluminum without special coating on the bottom • Copper • Ceramics • Glass • other materials
Thickness	From 0,08 to 0,24 inches	Less than 0,08 or more than 0,24 inches
Diameter	4,7 inches and more	Less than 4,7 inches

Safety Caution

ELECTRICAL SHOCK HAZARD:

1. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the Induction Cooker.
2. Do not immerse the appliance and electric cord in water liquid, or allow liquid to go into the cabinet and get short/contact inner electrical parts, the power cord must be plugged out before cleaning.
3. Be sure to use the power cord recommended by the appliance manufacturer after it is damaged

HEALTH HAZARD:

1. Do not cover gas vent with anything during cooking, otherwise it will cause danger.
2. To avoid danger, please uncap the cover before heating tinned food.
3. Do not let children operating alone to avoid getting burned or danger.
4. Who with cardiac pacemaker, please operating the unit after confirm with doctor there's no any affect.

HOT SURFACE HAZARD :

1. It would get dangers when the metal gets heated directly or indirectly.
2. Do not place any metal on the plate, also the nonmetal pad within 4 inches.
3. Do not cook with an empty pot, it will cause malfunction or danger.
4. Do not touch the plate while the unit is working, to avoid getting burned.

5. Do not operate the unit on the gas stove or metal surface to avoid any danger.
6. Do not place any metal on the unit while operating.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

1. Do not place the unit in any place that is near gas or hot environment in order to avoid damages or malfunction.
2. To reduce the risk and damage, this plug should be fit into an individual outlet. The rated electrical current is not less than 16A.
3. Place the unit on a level surface, the distance between it and its background surrounding must be not less than 4 inches.
4. If it is still not working after the inspection by self, please immediately contact with our service points, do not apart the unit to avoid any danger.
5. Always clean the unit to avoid any dirt goes into the fan to affect normal working.
6. Please do not place paper, cloth or other articles under the bottom of the pan to get heated, to avoid the danger of fire.
7. Do not place the unit on the cloth, carpet to avoid blocking the gas vent.

ADDITIONAL SAFETY CONCERNS:

1. Please kindly avoid hitting the plate of the unit, in case of getting cracked, should turn off the unit and plug out immediately, and then contact with service points of our company.
2. Do not touch the control panel with any sharp implements.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

Warranty

ARE YOU SATISFIED WITH OUR PRODUCT?

YES That's great to know. We would love to hear more from you. Please, share your feedback and post your reviews on Amazon to tell us what do you think about our product. Simply log into your account and leave a review.

NO If for any reason there is ANYTHING missing, incorrect, not fitting, different than you expected, PLEASE reach out to us. We'd love to have the opportunity to take care of you and provide total satisfaction. Simply go to your order page, and send us a message.

WE PROVIDE 1 YEAR QUALITY WARRANTY FOR FREE

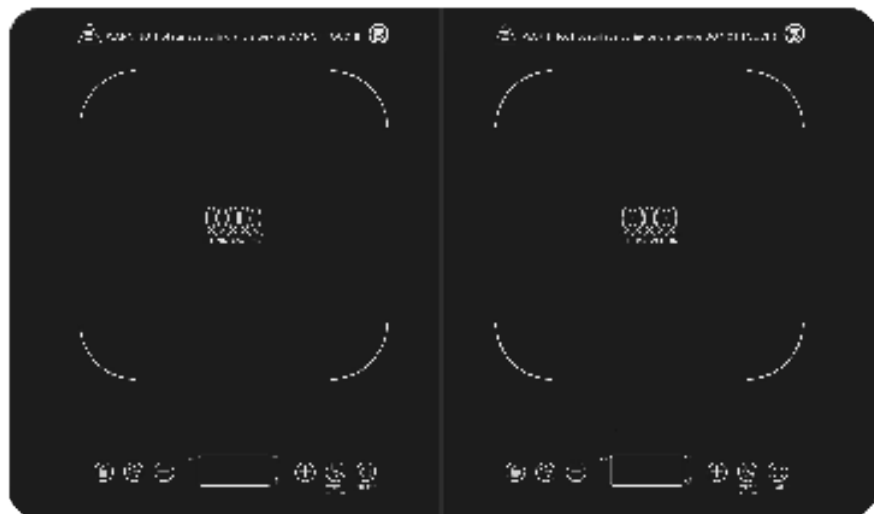
If you have any questions about our after sales warranty service please contact us on Amazon or via email **service@gastrorag.com**.

Free after sale service won't be provided under the following circumstances:

- Artificial damage;
- The damage caused by inappropriate preservation, maintain, or the usage;
- The damage caused by the manipulation that has not followed the User Manual;
- Warranty period expired.

Gastrorag IP-34DOUBLE

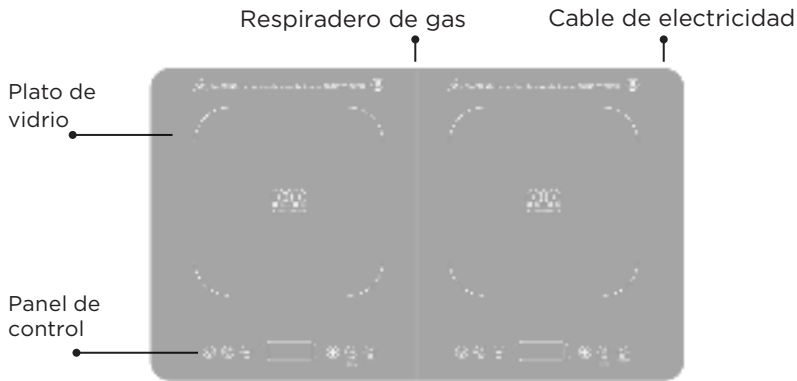
Cocina de inducción

**Parámetros eléctricos:**

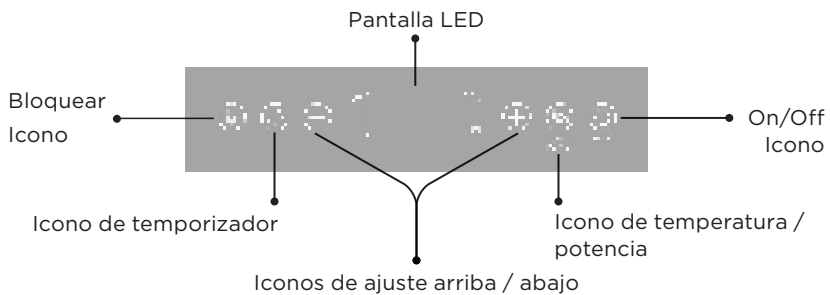
110-120V, 60 Hz

Potencia: 1800 W

Instrucciones de funcionamiento del producto



PANEL DE CONTROL:



Inserte el enchufe en la toma de corriente. Escuchará un pitido y todos los indicadores parpadearán una vez, lo que indica que el dispositivo está conectado a la fuente de alimentación y en modo de "espera".

Coloque recipientes adecuados en el centro de la zona de cocción y presione el botón [On/Off] una vez. La pantalla le mostrará [ON] y el aparato cambiará al modo "seleccionar". Presione uno de los botones de función para iniciar la operación.

Para detener la operación y cambiar al modo de "espera", presione el botón [On/Off] nuevamente.

MODOS DE COCINA

1. Potencia:

Presione el botón [Temp./Potencia] una vez, el indicador [W] se encenderá para mostrar que el aparato está en modo de selección de energía. La pantalla mostrará [1400] indicando que la potencia predeterminada es de 1400 W. Use los botones [+] o [-] para seleccionar uno de los 10 niveles de potencia de 200 a 2000 W (200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 o 2000 W). Para salir de este modo, presione uno de los otros botones de función. Para detener la operación y cambiar al modo de ""espera"", presione el botón [On/Off].

2. Temp.:

Presione el botón [Temp./Potencia] dos veces, el indicador [°F] se iluminará para mostrar que el aparato está en modo de selección de temperatura. La pantalla mostrará [350°] indicando que la temperatura predeterminada es 350°F. Use los botones [+] o [-] para seleccionar uno de los 10 niveles de temperatura de 140 a 460°F (140, 180, 210, 250, 280, 320, 350, 390, 420 o 460°). Para salir de este modo, presione uno de los otros botones de función. Para detener la operación y cambiar al modo de ""espera"", presione el botón [On/Off].

Observaciones:

Si el usuario está trabajando en una área de cocina (mientras la otra área de cocina está apagada), habrá 10 niveles de potencia con máx. 1800W de alimentación en el área de cocina.

Si el usuario está trabajando en dos áreas de cocina simultáneamente, habrá 10 niveles de potencia en cada zona, pero la máxima potencia de 1800W se compartirá entre las 2 zonas de trabajo.

Una área de cocina tendrá máx. 750 W de potencia y la otra área de cocina tendrá máx. 1050W de poder.

Los parámetros requeridos deben establecerse en cada área de cocina por separado.

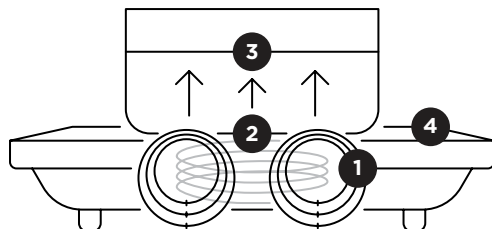
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

Después de haber escogido el nivel de potencia o temperatura necesario, puede establecer un tiempo determinado de funcionamiento. Presione el botón [Temporizador] una vez para acceder a la función del temporizador. El indicador del temporizador se iluminará y [0] parpadeará en la pantalla. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar de 0 a 180 minutos. Use los botones [+] y [-] para configurar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada el botón [+] o [-] para configurar el tiempo en incrementos de 10 minutos. Después de configurar el tiempo, presione el botón [Temporizador] una vez para confirmar la configuración o espere hasta que la pantalla deje de parpadear. Al final de la cuenta regresiva, escuchará un pitido y el aparato cambiará automáticamente al modo de ""espera"". Para cancelar la función del temporizador y reanudar la operación de potencia o temperatura, presione y mantenga presionada el botón [Temporizador] durante 3 segundos.

FUNCIÓN DE BLOQUEO

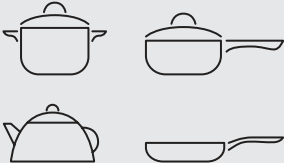
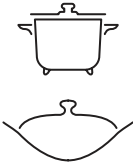
Para activar el bloqueo, presione el botón [Bloquear] una vez. Esto bloqueará todos los botones de función excepto el botón [On/Off]. El indicador correspondiente se iluminará y la pantalla mostrará [Bloquear]. Mantenga presionada el botón durante 3 segundos para desbloquear el aparato.

Cómo funciona:



1. La cocina de inducción genera un campo magnético de alta frecuencia.
2. El campo magnético calienta la base del sartén.
3. El calor del sartén se transfiere a la comida.
4. La superficie vitrocerámica de la cocina no tiene propiedades magnéticas y solo se puede calentar utensilios de cocina.

Al encender la estufa, se crea un campo electromagnético. Si ingresan objetos en este campo, marcados con un símbolo especial: (☼), se forma un circuito cerrado, en el que hay un calentamiento rápido del fondo de los utensilios.

	✓ ADECUADO	✗ INADECUADO
Forma de la superficie de calentamiento	Fondo plano 	Fondo curvo 
Material	• Acero inoxidable • Hierro fundido • Aluminio con revestimiento especial en la parte inferior	• Aluminio sin revestimiento especial en la parte inferior • Cobre • Cerámica • Cristal • Otros materiales"
Grosor	De 0,08 a 0,24 pulgadas	Menos de 0,08 o más de 0,24 pulgadas
Diámetro	4,7 pulgadas y más	Menos de 4,7 pulgadas

Precauciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

1. Asegúrese de que el voltaje de salida corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación de la cocina de inducción.
2. No sumerja el aparato y el cable de electricidad en agua u otros líquidos, tampoco permita ingreso líquido en el mecanismo y evite cualquier contacto con las partes eléctricas internas. El cable de alimentación debe estar desconectado antes de limpiarlo.
3. Asegúrese de utilizar un cable de alimentación recomendado por el fabricante si este se daña.

PELIGROS PARA LA SALUD:

1. No cubra el respiradero de gas con nada durante la cocción, de lo contrario, puede ser peligroso.
2. Para evitar accidentes, destape antes de calentar alimentos enlatados.
3. No permita que los niños hagan uso del producto solos, para evitar quemaduras o accidentes.
4. Quien tenga un marcapasos cardíaco, debe consultar con su médico que no haya ningún efecto dañino por el uso del aparato.

PELIGROS DE UNA SUPERFICIE CALIENTE

5. El metal caliente directa o indirectamente puede causar lesiones. Do not place any metal on the plate, also the nonmetal pad within 4 pulgadas.
6. No coloque ningún metal sobre la placa, incluido el mango no metálico, alrededor de 4 pulgadas.
7. No cocine con una olla vacía, provocará un mal funcionamiento del producto o un accidente.

8. No toque la placa mientras la unidad está funcionando, para evitar quemarse.
9. No coloque la unidad en la estufa de gas o en una superficie metálica para evitar cualquier accidente.
10. No coloque ningún metal sobre la unidad mientras esté en funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

1. No coloque la unidad en ningún lugar que esté cerca del gas o algún ambiente caliente para evitar daños o mal funcionamiento.
2. Para reducir riesgos o daños, el enchufe debe encajar en un tomacorrientes individual. La corriente eléctrica nominal no debe ser inferior a 16A.
3. Coloque la unidad en una superficie nivelada, la distancia entre ella y el fondo que la rodea no debe ser inferior a 4 pulgadas.
4. Si el aparato no funciona después de una inspección por su cuenta, póngase inmediatamente en contacto con nuestros puntos de servicio, no desarme la unidad para evitar cualquier inconveniente.
5. Limpie siempre la unidad para evitar que entre suciedad en el ventilador y afecte el funcionamiento normal.
6. Por favor, no coloque papel, tela u otros artículos debajo del fondo del recipiente para calentar, para evitar accidentes de incendio.
7. No coloque la unidad sobre algún paño o alfombrilla para evitar bloquear la ventilación de gas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES:

1. Por favor, evite golpear la placa de la unidad, en caso de que se agriete, apague la unidad y retire el cable de alimentación del toma corrientes de inmediato, y luego póngase en contacto con los puntos de servicio de nuestra empresa.

2. No toque el panel de control con ningún instrumento afilado.

Amigable con el medioambiente



¡Puedes contribuir a la protección del medio ambiente!
Recuerde cumplir con las regulaciones locales. Deseche el electrodoméstico que no funciona en un sitio de eliminación apropiado

Garantía

¿ESTÁS SATISFECHO CON NUESTRO PRODUCTO?

SI

Es muy reconfortable saberlo. Nos encantaría saber más de usted.

Por favor, comparta sus comentarios y publique su opinión en Amazon para saber qué piensa sobre nuestro producto.

Simplemente inicie sesión en su cuenta y deje un comentario.

NO

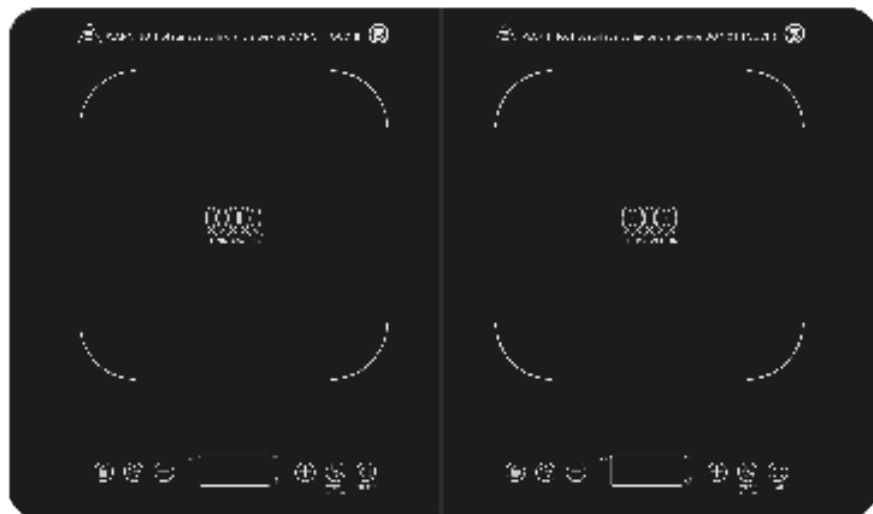
¡Si por alguna razón hay algo que falta, está algo incorrecto, no encaja, es diferente a lo que esperaba, por favor, comuníquese con nosotros. Nos encantaría tener la oportunidad de ayudarlo y brindarle una satisfacción total. Simplemente vaya a la página de su pedido y envíenos un mensaje.

NOSOTROS LE OFRECEMOS 1 AÑO DE GARANTÍA DE CALIDAD DE FORMA GRATUITA

Si tiene alguna pregunta sobre nuestro servicio de garantía postventa, contáctenos en Amazon o por correo electrónico **service@gastrorag.com**. No se proporcionará servicio postventa gratuito en las siguientes circunstancias:

- Daño artificial;
- Daño causado por mal cuidado, mantenimiento o uso inapropiado;
- Daños causados por no seguir las instrucciones del Manual del Usuario;
- Período de garantía vencido.

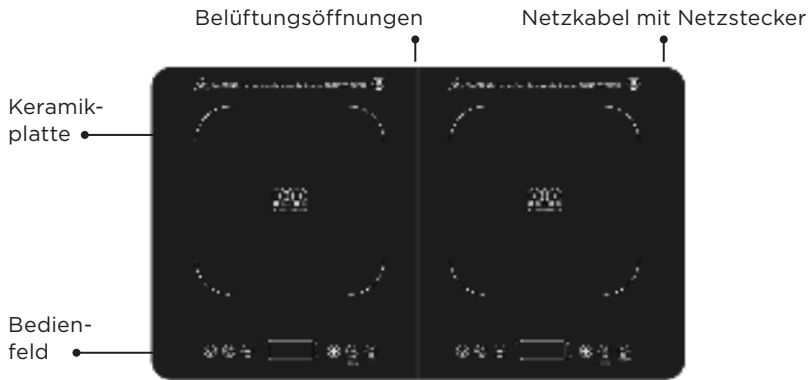
Gastrorag IP-34DOUBLE Induktionsherd

**Stromnetz Kennwerte:**

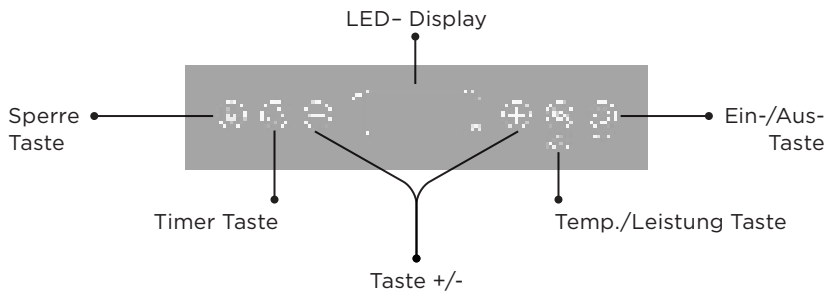
110-120V, 60 Hz

Leistung : 1800 W

Produktanleitung



BEDIENFELD:



Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sie hören einen Piepton und alle Anzeigen blinken einmal. Danach blinken beide [Ein/Aus]-Anzeigen weiter und zeigen an, dass das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist und sich im Standby-Modus befindet.

Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und drücken Sie einmal die Taste [Ein/Aus]. Die entsprechende [Ein/Aus]-Anzeige hört auf zu blinken und leuchtet weiterhin. Dies zeigt an, dass sich das Gerät im Auswahl-Modus befindet. Durch Drücken einer der Funktionstasten wird der Betrieb gestartet.

Um den Betrieb zu stoppen und in den Standby-Modus zu wechseln, drücken Sie wieder die Taste [Ein/Aus].

Kochmodi

1. Leistung:

Drücken Sie die Taste [Temp./Leistung] einmal. Die Anzeige[W] leuchtet auf und zeigt an, dass sich das Gerät im Stromauswahl-Modus befindet. Auf dem Display wird [7] angezeigt. Dies zeigt an, dass die Standardleistung 7 beträgt. Wählen Sie mit den Tasten [+] oder [-] eine der 10 Leistungsstufen von 1 bis 10. Um diesen Modus zu verlassen, drücken Sie eine der anderen Funktionstasten. Um den Betrieb zu stoppen und in den Standby-Modus zu wechseln, drücken Sie die Taste [Ein/Aus].

2. Temp.:

Drücken Sie wieder die Taste [Temp./Leistung]. Die Anzeige [°F] leuchtet auf und zeigt an, dass sich das Gerät im Temperatúrauswahl-Modus befindet. Auf dem Display wird [350°] angezeigt. Dies zeigt an, dass die Standardtemperatur 350°F beträgt. Wählen Sie mit den Tasten [+] oder [-] einer der 10 Temperaturstufen von 140 bis 460°F (140, 180, 210, 250, 280, 320, 350, 390, 420 oder 460 °C). Um diesen Modus zu verlassen, drücken Sie eine der anderen Funktionstasten. Um den Betrieb zu stoppen und in den Standby-Modus zu wechseln, drücken Sie die Taste [Ein/Aus].

Hinweise:

Wenn der Benutzer eine Kochstelle bedient, während die andere Kochstelle ausgeschaltet ist, bietet die eingeschaltete Kochstelle 10 Leistungsstufen mit einer maximalen Leistung von 1800 W.

Wenn der Benutzer zwei Kochstellen gleichzeitig bedient, verfügt jede Kochstelle über 10 Leistungsstufen, aber die maximale Leistung von 1800 W wird auf zwei aktiven Kochstellen aufgeteilt. Eine Kochstelle hat eine maximale Leistung von 750 W und die andere Kochstelle hat eine maximale Leistung von 1050 W.

Die gewünschten Parameter sind für jede Kochstelle individuell einzustellen.

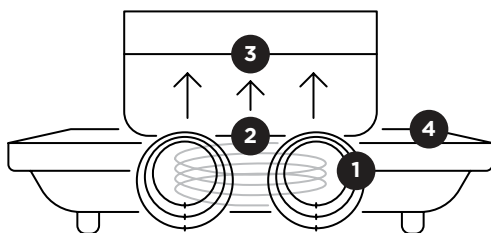
TIMER-FUNKTION

Erst nach Auswahl der erforderlichen Leistungs- oder Temperaturstufe kann die Betriebszeit eingestellt werden. Sie können auf eine Timer-Funktion zugreifen, indem Sie die Taste [Timer] einmal drücken. Die Timer-Anzeige leuchtet auf und [0] blinkt im Display. Die Betriebszeit kann von 0 bis 180 Minuten eingestellt werden. Sie können die Zeit in Schritten von einer Minute mit den Tasten [+] und [-] einstellen. Halten Sie die Taste [+] oder [-] gedrückt, um die Zeit in Schritten von 10 Minuten einzustellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit einmal die Taste [Timer], um die Einstellung zu bestätigen, oder warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Am Ende des Countdowns ertönt ein Piepton und das Gerät wechselt dann automatisch in den StandbyModus. Um die Timer-Funktion abzubrechen und den Strom- oder Temperaturbetrieb fortzusetzen, halten Sie die Taste [Timer] für ca. 3 Sekunden gedrückt.

SPERRFUNKTION

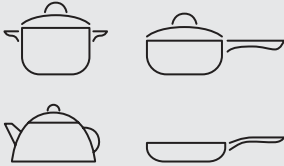
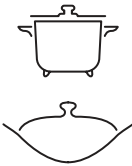
Durch einmaliges Drücken der Taste [Sperre] wird die Sperrfunktion aktiviert. Dadurch werden alle Funktionstasten außer der Taste [Ein/Aus] gesperrt. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und auf dem Display wird [Sper] angezeigt. Halten Sie die Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt, um die Sperrfunktion zu deaktivieren.

So funktioniert es



1. Der Induktionsherd erzeugt magnetisches Hochfrequenzfeld.
2. Durch dieses Magnetfeld wird den Boden der Pfanne erwärmt.
3. Die Wärme aus der Pfanne wird auf das Essen übertragen.
4. Die Glaskeramik-Kochfläche hat keine magnetischen Eigenschaften und kann nur durch das Kochgeschirr aufgeheizt werden.

Beim Einschalten der Stromversorgung des Herdes erzeugt dieser ein elektromagnetisches Feld, das nur mit den Gegenständen, die mit einem Sonderzeichen () sind, in der Nähe zusammenwirkt. Diese Gegenständen erzeugen eine geschlossene elektromagnetische Schleife, mit der ein sehr schneller Temperaturanstieg erreicht werden kann.

	✓ GEEIGNET	✗ UNGEEIGNET
So sieht die Form der Heizfläche aus	Flacher Boden 	Gewölbter Boden 
Material	• Edelstahl • Gußeisen • Aluminium mit spezieller Beschichtung auf der Unterseite	• Aluminium ohne spezielle • Beschichtung auf der Unterseite • Kupfer • Keramik • Glas • anderen Materialien
Dicke	Von 0,08 bis 0,24 Zoll	Weniger als 0,08 oder mehr als 0,24 Zoll
Durchmesser	4,7 Zoll und mehr	Weniger als 4,7 Zoll

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung des Elektrogeräts sollten stets die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise beachtet werden:

STROMSCHLAGGEFAHR:

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Ausgangsspannung mit der auf dem Typenschild des Induktionsherdes angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und lassen Sie keine Flüssigkeit in den Mechanismus eindringen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den inneren elektrischen Teilen. Das Netzkabel muss vor der Reinigung abgezogen werden.
3. Verwenden Sie unbedingt das vom Hersteller empfohlene Netzkabel, falls es beschädigt ist.

GESUNDHEITSRISIKO:

1. Decken Sie während des Gasvorgangs nicht den Gasabzug ab, da dies zu Gefahren führen kann.
2. Öffnen Sie vor dem Erhitzen von Konserven den Dosendeckel, um Gefahren zu vermeiden.
3. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, um Gefahren und Verbrühungen zu vermeiden.
4. Personen mit einem Herzschrittmacher sollten das Gerät nach Rücksprache mit einem Arzt verwenden. Verwenden Sie das Gerät erst, nachdem Sie sichergestellt haben, dass es den Herzschrittmacher nicht beeinträchtigt.

GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHE:

1. Direkt oder indirekt erhitztes Metall kann Gefahren verursachen.
2. Legen Sie kein Metall auf die Platte, einschließlich Nichtmetallunterlage, innerhalb von 4 Zoll.

3. Kochen Sie nicht mit einem leeren Topf, da dies zu Fehlfunktionen oder Gefahren führen kann.
4. Berühren Sie bei laufendem Betrieb niemals die Kochplatte, um Verbrühungen zu vermeiden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht auf dem Gasherd oder auf Metalloberflächen, um Gefahren zu vermeiden.
6. Stellen Sie während des Betriebs kein Metall auf das Gerät

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

1. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas oder Hitze auf, um Beschädigungen oder Fehlfunktionen zu vermeiden.
2. Um mögliche Risiken und Schäden zu vermeiden, sollte das Gerät an eine separate Steckdose angeschlossen werden. Der elektrische Nennstrom sollte nicht weniger als 16 A betragen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche mit einem Abstand von mindestens 4 Zoll zum Hintergrund.
4. Wenn es nach der Eigenprüfung immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte sofort an unseren Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren zu vermeiden.
5. Reinigen Sie das Gerät immer, um das Eindringen von Schmutz in den Lüfter zu vermeiden, da dies den normalen Betrieb des Geräts beeinträchtigen kann.
6. Bitte legen Sie kein Papier, Tuch oder andere Gegenstände unter den Boden der Pfanne, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Tuch oder einen Teppich, um den Gasabzug nicht zu blockieren.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE:

1. Bitte vermeiden Sie es, auf die Platte des Gerätes zu schlagen oder Töpfe/Pfannen zu schnell abzusetzen, um Risse oder

Beschädigungen vorzubeugen. Im Falle von Rissen oder Beschädigungen, ziehen sie sofort den Netzstecker und kontaktieren Sie unser Servicezentrum.

2. Berühren Sie das Bedienfeld nicht mit scharfen Gegenständen.

Umweltfreundliche Entsorgung



Sie können zum Umweltschutz beitragen!

Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten. Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einer anerkannten Entsorgungsstelle ab.

Qualitätsgarantie

SIND SIE MIT UNSEREM PRODUKT ZUFRIEDEN?

JA Das ist gut zu wissen! Wir würden gerne mehr von Ihnen hören. Bitte teilen Sie uns Ihr Feedback mit und schreiben Sie Ihre Rezensionen auf Amazon.com, um uns mitzuteilen, was Sie von unserem Produkt halten. Melden Sie sich einfach bei Ihrem Konto an und hinterlassen Sie eine Bewertung.

NEIN Wenn aus irgendeinem Grund etwas fehlt, falsch, nicht passend, anders als Sie erwartet haben ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir würden gerne die Gelegenheit haben Ihnen zu helfen um Ihre vollkommene Zufriedenheit zu erhalten. Gehen Sie einfach auf Ihre Bestellseite und senden Sie uns eine Nachricht.

WIR BIETEN 1 JAHR KOSTENLOSE QUALITÄTSGARANTIE.

Haben Sie Fragen, kontaktieren Sie uns bei Amazon oder per Mail: **service@gastrorag.com**.

Ein kostenloser Kundendienst wird unter folgenden Umständen nicht angeboten:

- Künstlicher Schaden;
- Schäden, die durch unsachgemäße Aufbewahrung, Wartung oder Nutzung verursacht wurden;
- Der Schaden, der durch die Manipulation verursacht wurde, die nicht dem Benutzerhandbuch folgte;
- Garantiezeit abgelaufen.

GASTRORAG

Eastlink Lanker PLC, Palladium House,
1-4 Argyll Street, London, UK, W1F 7LD

GASTRORAG.COM