

Cuisinart®

INSTRUCTION BOOKLET

Induction Cooktop

ICT-30

For your safety and continued enjoyment of this product, always read
the Instruction Book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards..... 2

How Induction Cooking Works 3

Selecting Cookware for Induction Cooktops ... 3

Safety Functions and Features 4

Using Your Induction Cooktop 4

Cleaning and Maintenance 4

Warranty..... 5

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow surface to cool before putting on or taking off parts.
3. Use unit only on a level surface.
4. Use only with induction-compatible cookware.
5. Dry outside of pan before use.
6. Do not heat empty pan.
7. Don't spill any liquids into vent areas.
8. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or housing unit in water or other liquids.
9. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
10. Do not leave appliance unattended when it is on.
11. Do not touch hot surfaces.
12. Do not cook on a broken cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
13. Clean cooktop with caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance

malfunctions or has been damaged in any manner. Call the nearest authorized Cuisinart consumer service center (see Warranty) to return for examination, repair or adjustment.

15. A short power-supply cord is supplied to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
16. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
17. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
18. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
19. Do not use outdoors or while standing in a damp area.
20. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
21. Extreme caution must be used when moving any pot or pan containing hot oil or other hot liquids from this appliance.
22. When using this appliance provide at least 4–6 inches of air space above and on all sides for air circulation.
23. Do not use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only.
24. To disconnect, turn the unit off, then remove plug from wall outlet.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
26. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

27. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foil on the top plate.
28. Keep items with a magnetic field away from unit. Items such as radios, televisions, automatic banking cards and cassette tapes can affect the unit.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

CAUTION

To reduce the risk of electric shock, burns, fire or injury:

1. Always unplug cooktop from the electrical outlet immediately after using.
 2. Do not use while bathing or in a shower.
 3. Do not place or store unit where it can fall or be pulled into a tub or sink.
 4. Do not place or drop into water or other liquids.
 5. Do not reach for unit that has fallen into water.
Unplug it immediately.
 6. Care should be taken so that objects do not fall and liquids are not spilled onto the unit.
- TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER OR BACK. THERE ARE NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE.
 - TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT EXPOSE THIS UNIT TO WATER OR MOISTURE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

HOW INDUCTION COOKING WORKS

Induction cooking uses electromagnetism to transfer energy into the bottom of your cookware. The surface of the cooktop does not work the same way as conventional cooktops – it sends the energy directly to the cookware. As long as the energy is transferring into the cookware, the cookware will stay hot. Once the energy is stopped, removed or reduced, the cookware begins to cool instantly.

SELECTING COOKWARE FOR INDUCTION COOKTOPS

Use only induction-ready cookware

Selecting the proper induction-ready cookware is very important to the efficiency of your induction cooktop. As a general rule, copper, aluminum and glassware will not work on an induction cooktop. Cuisinart highly recommends using magnetic stainless steel, enamel, porcelain on steel, or cast iron. If you are not careful in your selection of cookware for your cooktop, the cookware may not work efficiently or possibly may cause damage to the electronics. As a general rule, if a magnet sticks to the bottom of the cookware, it will work on an induction cooktop. If a magnet does not stick to the cookware, it will not work on an induction cooktop. If you are unsure, it is best to check with your local merchant to make sure you are purchasing compatible cookware.

Note: Not for use with pans with diameters smaller than 4.7".

SAFETY FUNCTIONS AND FEATURES

- Pollution free: no burning, no smoke or detrimental gases like carbon monoxide nitrogen dioxide and formaldehyde
- Safe: no flame, no exhaust
- Easy to clean: high-rigidity glass faceplate
- Eight power selection settings from Low to High
- Automatic shutoff: cooktop turns off 30 seconds after pan is removed
- Protection against overheating



USING YOUR INDUCTION COOKTOP

Operation

Once the unit is plugged into an electrical outlet, place your induction-ready cookware on the glass top and press ON/OFF to turn the unit on. The cooktop will automatically turn to Level 4 setting. Press up arrow ▲ or down arrow ▼ to adjust the heat level to your desired setting.

Cookware detection: Unit will beep and automatically turn off after 30 seconds if cookware is not compatible.

If the unit is turned on and no cookware is put on the cooking surface, the unit will beep and turn off after 30 seconds.

If you remove the cookware from the cooking surface during the operation mode, the unit will beep and will automatically turn off after 30 seconds.

Heat Settings

The cooktop has eight heat settings, from Low (1) to High (8). To operate the heat control, press the button labeled HEAT on the left-hand side. (Indicator light labeled HEAT will illuminate.) To increase heat, press the up arrow ▲ to the desired setting. Press down arrow ▼ to lower the setting. The screen will indicate the current setting.

Timer Function

To operate the timer, press the button labeled TIMER on the left-hand side. (Indicator light labeled TIMER will illuminate.) Press up arrow ▲ or down arrow ▼ repeatedly to set the timer to your desired cooking time. If you press and hold the up or down arrow, the timer will advance rapidly.

The timer can be adjusted to a maximum time of 150 minutes. At the end of the timed cycle, the timer will beep four times.

NOTE: Your induction cooktop runs for up to 180 minutes at a time. If it has been cooking for more than 30 minutes and you set a timer for 150 minutes, the cooktop will still turn off after 180 minutes. If you need to cook for more than 180 minutes, simply turn the cooktop on again.

When the unit is off, the fan may continue running for a minute or more.

NOTE: The cooking surface will be hot after use, and care should be taken when adding on or removing cooking utensils from the cooktop to avoid burns.

CLEANING AND MAINTENANCE

Because it does not generate its own heat, the induction cooktop has no grates or carbon buildup to clean. Since you don't have scorching heat going up the sides of your cookware, the cookware stays cleaner longer.

Unplug unit. Use a damp cloth with mild soap on the control panel, and for the cooktop, use a non abrasive cooktop cleaning product (specifically made for smooth tops and available in most grocery stores). Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SPECIFICATIONS

Model	Rating voltage	Power rating	Power range
ICT-30	120V AC/60Hz	1600W	300W-1600W

Limited Three-Year Warranty (U.S. and Canada ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Induction Cooktop that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Induction Cooktop will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Induction Cooktop should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order made payable to Cuisinart (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Induction Cooktop has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as by use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not

apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

NOTES:

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks
or service marks of their respective owners.

15CE016657

W IB-13969-ESP

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en esta pertenecen a sus titulares respectivos.

W IB-13969-ESP

15CE016657

©2016 Cuisinart
150 Millford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS
GARANTÍA LIMITADA DE
TRES AÑOS

Modelo	Voltaje nominal	Potencia nominal	Rango de potencia
ICT-30	120V DC/60 Hz	1600W	300W-1600W

(válida en los EE.UU. y en
Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. **NOTA:** para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega

RESIDENTES DE
CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo.

con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO
Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Si su aparato sigue bajo garantía y le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano. Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre

MECANISMO DE SEGURIDAD Y CARACTERÍSTICAS

- No contamina: no produce humo ni gases nocivos como el monóxido de carbono, el dióxido de nitrógeno o el formaldehído
- Seguro: no produce llamas ni humo/gases
- Fácil de limpiar: resistente superficie de cocción vitrocerámica
- Ocho niveles de temperatura desde bajo hasta alto
- Apagado automático: se apaga automáticamente 30 segundos después de retirar el utensilio de cocina
- Protección contra el sobrecalentamiento



FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento

Enchufe el aparato, coloque el utensilio (apto para la inducción) sobre la placa y presione el botón ON/OFF para encender la unidad. La placa se encenderá al nivel 4 (el nivel de temperatura por defecto). Presione el botón ▲ o ▼ para ajustar la temperatura al nivel deseado.

Sistema de seguridad con detección del

utensilio: si el utensilio usado o no es apto para la inducción, la unidad emitirá un pitido y se apagará automáticamente dentro de 30 segundos. Si enciende la unidad pero no coloca ningún utensilio sobre la placa, la unidad emitirá un pitido y se apagará automáticamente después de 30 segundos.

segundos.

Si retira el utensilio de la placa sin apagarla primero, la unidad emitirá un pitido y se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Para fijar/ajustar la temperatura de cocción:

la placa cuenta con ocho niveles de temperatura desde 1 (el más bajo) hasta 8 (el más alto). Para fijar la temperatura de cocción, presione el botón HEAT, el indicador luminoso al lado del botón se encenderá. Para subir la temperatura, presione el botón ▲. Para bajar la temperatura, presione el botón ▼. La pantalla mostrará el nivel de temperatura elegido.

Temporizador

Para fijar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER, el indicador luminoso al lado del botón se encenderá. Presione el botón ▼ o ▲ para ajustar el tiempo al nivel deseado. Nota: mantenga el botón oprimido para avanzar más rápidamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

sobre la placa.

utensilio de cocina o colocar otro utensilio

después del uso; tenga cuidado al retirar el

NOTA: la superficie de cocción estará caliente

unidad.

por unos minutos después de haber apagado la

Puede que el ventilador permanezca encendido

apague y luego vuelva a encender la unidad.

cocinar por más de 180 minutos, simplemente

apagará después de 180 minutos. Si necesita

minutos y programa el temporizador para cocer

por 150 minutos adicionales, el hornillo igual se

minutos a la vez. Si cocina desde hace más de 30

permanecer encendido hasta un máximo de 180

NOTA: su hornillo de inducción puede

temporizador emitirá cuatro pitidos.

150 minutos. Al final del tiempo programado, el

Puede programar el tiempo de cocción hasta

técnico autorizado.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un

(disponible en la mayoría de los supermercados).

no abrasivo diseñado para la vitrocerámica

con un jabón suave y las placas con un producto

Desconecte el aparato. Limpie el panel de control

cocina más limpios por más tiempo.

convencionales y mantienen los utensilios de

inducción no se ensucian tanto como las placas

Ya que no generan su propio calor, las placas de

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

PRINCIPIOS DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocción por inducción calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético, trasladando la energía y el calor directamente al fondo del utensilio, a diferencia de los métodos de cocción convencionales que utilizan calor radiante para calentar los utensilios. Mientras la placa está encendida, el utensilio está caliente. Al apagar la placa, reducir la temperatura o retirar el utensilio de la placa, el utensilio empieza a enfriarse instantáneamente

UTENSILIOS DE COCINA APTOS PARA LA INDUCCIÓN

Utilizar utensilios de cocina aptos para la inducción es muy importante para que su hornillo de inducción funcione debidamente. Por lo general, los utensilios de cobre, aluminio y vidrio NO son aptos para la inducción. Le recomendamos que utilice utensilios de cocina de acero inoxidable, de acero esmaltado, de acero con revestimiento de porcelana o de hierro fundido, los cuales son magnéticos. Si no usa los utensilios adecuados, puede que la unidad no funcione debidamente, e incluso puede causar daños electrónicos. Generalmente, si un imán pega al fondo de un utensilio, entonces este utensilio es apto para la inducción. Si los imanes no pegan al fondo de un utensilio, esto quiere decir que este utensilio no es apto para la inducción. Si debe comprar nuevos utensilios de cocina y tiene dudas, pida consejo a su minorista para asegurarse de que sean aptos para la inducción.

Nota: solamente utilice utensilios de cocina con fondo de 4.7 pulgadas (12 cm) o más de diámetro.

Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio o heridas:

1. Siempre desconecte el aparato inmediatamente después del uso.

2. No lo use en el baño o la ducha.

3. No coloque ni guarde este producto donde pueda caer o ser empujado a una bañera o un lavabo.

4. No coloque el aparato ni lo deje caer al agua u otro líquido.

5. No trate de alcanzar el aparato después de que hubiese caído al agua; **desconéctelo inmediatamente.**

6. Tenga cuidado de no mojar el aparato, ni dejar caer objetos adentro del mismo.

• PARA REDUCIR EL RIESGO DE ELECTROCUCCIÓN, NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.

• PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCCIÓN, NO EXPONGA ESTE APARATO AL AGUA, A LA LLUVIA O A LA HUMEDAD.

Medidas de seguridad importantes 2

Principios de la cocción por inducción 3

Utensilios de cocina aptos para la inducción 3

Mecanismos de seguridad y características 4

Funcionamiento..... 4

Limpieza y mantenimiento 4

Garantía..... 5

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas.
3. Ponga el aparato sobre una superficie plana y segura.
4. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para la inducción.
5. Seque el exterior del utensilio de cocina antes de colocarlo sobre la placa.
6. No caliente utensilios de cocina vacíos.
7. No riegue ningún líquido sobre los orificios de ventilación.
8. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija ni el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
9. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
10. No descuide ni abandone el aparato mientras está encendido.
11. No toque las superficies calientes;
12. No utilice la unidad si la superficie de cocción está rota; líquido puede infiltrarse adentro de la placa, presentando un riesgo de electrocución.
13. Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción. Procure no limpiar las placas mientras están calientes, incluso con agua; el vapor producido por el agua puede provocar quemaduras. Algunos

14. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, si no funcionanse debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua; regrese lo a un centro de servicio autorizado (véase la sección "Garantía") para su revisión, reparación o ajuste.
15. El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
16. Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que sea prudente. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.
17. El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropiezos.
18. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta un riesgo de heridas.
19. No lo use en exteriores ni mientras está parado/a en un lugar húmedo.
20. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
21. Tenga sumo cuidado al mover un utensilio de cocina que contenga aceite u otro líquido caliente.
22. Deje un espacio mínimo de 4-6 pulgadas (10-15 cm) arriba, en los lados y atrás del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor del mismo.
23. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
24. Siempre apague (OFF) el aparato antes de desconectarlo.
25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre **desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

Hornillo de inducción

ICT-30

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Version no.: ICT30-IB-13969-ESP
Size: 148(W) x 210(H)mm
Material: 105gsm gloss artpaper for whole book
Coating: gloss varnishing in cover
binding: saddle stitching
Color: Clover: 4C(CMYK)
Inside: 1C(Black)
Date: 2015.12.29 Co-ordinator: Slimon
Total Page: 16psc
Vendor: Yalesi

PRODUCTION INKS



cyan



magenta



yellow



Black

POWER FORTUNE

TEL: 0755-82481556 FAX : 0755-82481536

E-mail: powerfortune@netvigator.com